

гастрономъ

домашние десерты:
шоколадный торт
корзиночки с кремом

год франции в россии:
рождественские блюда
эльзаса и прованса

запеченная птица
мясные рулеты
зимние супы

58
рецептов
января



новогоднее меню от наших читателей

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru
Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора
Марианна Орликова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олсфяренко
бильд-редактор-стилист Екатерина Овсянникова
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор),
Илья Жданов, Дмитрий Малютин (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева,
Ольга Гриценко, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева
Над номером работали: Дмитрий Алексеев,
Дмитрий Байрак, Нина Борисова, Елена Голованова,
Анатолий Горяинов, Роман Кадария, Анна
Каминская, Екатерина Кочеткова, Елена Кузнецова,
Тимур Лисневский, Наталья Макеева, Никита
Михайлов, Екатерина Моргунова, Андрей Николаев,
Алексей Онищенко, Екатерина Пугачева, Сергей
Синельников, Элеонора Скоулз, Ирина Тараторина,
Александр Тиванов, Марина Тумаркина,
Анна Шапкина, Александра Шевелева, Fotobank,
EastNews, AFP, BeFirst

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз»
Марина Мамина

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

Руководитель отдела спецпроектов
Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор),
Зоя Галишниковна, Надежда Лыжниковна

Отдел дистрибуции: 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 Компьютер»,
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: 170 920 Цена свободная

Автор макета Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова:
посуда и аксессуары – магазин Flamant
© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото,
текст, 2010

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, возможны только с пись-
менного разрешения редакции.

от редакции

Начало зимы с аномальными температурными рекордами вызывает чувство тревоги. Нас, в частности, сильно волнует судьба замечательных вин айсвайнов, производство которых требует заморозков в нужное время и в нужном месте. Глобальное потепление может полностью уничтожить эти и без того редкие напитки. Еще нас тревожат высокие цены на воскресные бранчи, турпутевки на Филиппины и билеты на спектакли «Квартета И». Ведь январь – самое время поехать в Манилу и на карнавал в Калибо, поваляться на пляжах Боракая, посмотреть на знаменитые Шоколадные холмы Бохоля. Хорошо также поздним праздничным утром выбраться всей семьей на тематический бранч с шампанским, икрой и пирогами. Потом отправиться на «День Радио» и в десятый раз умирать от смеха, когда Леонид Барац произносит: «Все вы здесь мо-под-цы!» И как-нибудь приготовить на завтрак жареную манную кашу по его рецепту и обнаружить, что это вкусно... Зато нас радует, что 2010-й объявлен Годом Франции в России и мы сможем познакомить вас с традициями всех французских регионов. Что лучшие повара и бармены с удовольствием делятся с нами своими идеями. Что читатели «Гастронома» прекрасно готовят – из их рецептов легко составить новогоднее меню. Обо всем этом читайте в январском номере. И радуйтесь вместе с нами. С Новым годом вас! С Рождеством!

рецепт с обложки



Окорок с кумкватами в медовой глазури

10–12 порций

Что нужно:

1 целый варено-копченый окорок
весом 2–2,5 кг
7–10 кумкватов
5–6 ст. л. жидкого меда
2 ст. л. соевого соуса
целые бутоны гвоздики

Что делать:

Прогреть мед с соевым соусом в сотейнике, 3–4 мин. На окороке сделать надрезы в виде сетки. Кумкваты нарезать кружками. В каждый квадрат сетки поместить кружок кумквата, прикрепить его с помощью бутона гвоздики. Поместить окорок в форму, при помощи кисточки смазать со всех сторон медовой глазурью. Поставить в разогретую до 180 °С духовку и готовить 1,5–2 ч, иногда смазывая глазурью. Подавать горячим.

условные обозначения

- тема с обложки
- рецепты для детей
- блюда быстрого приготовления
- легкие рецепты
- блюда, которые можно замораживать
- вегетарианские блюда
- рецепты для микроволновой печи
- для опытных кулинаров
- мнение группы тестирования рецептов
- полезные советы

группа тестирования рецептов



Ольга Зарубина

психотерапевт,
Нетания,
Израиль

Елена

Некрасова
домохозяйка,
Владивосток

Мария

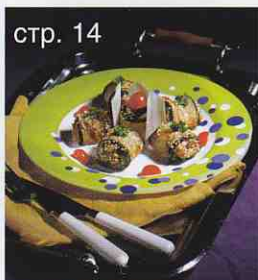
Куприянова
логист,
Москва

содержание

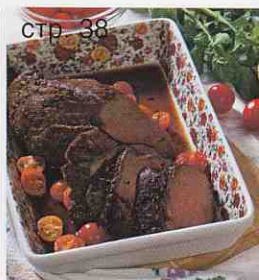
январь 2010



стр. 34



стр. 14



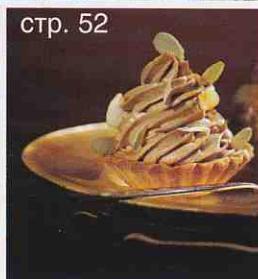
стр. 38



стр. 56



стр. 26



стр. 52

4 Винегрет новостей

еда и напитки

- 10 Леонид Барац о каше, маце и идеальном застолье
- 14 Блюда «с наворотом»: закулочные и мясные рулеты
- 22 Праздничные закуски: 7 начинок для профитролей
- 24 Гребешки в сотерне: что едят на Рождество французы
- 25 Суп дня
- 26 Всем миром: новогоднее меню от наших читателей
- 33 Скользкий путь: готовим миноги
- 34 Рождественская классика: запеченная птица
- 38 Завтрак + обед: бранч за час
- 44 Французские традиции: лучшие рецепты Эльзаса

49 Наш мастер-класс: шоколадный торт с вишней

- 52 Простые десерты: оригинальные начинки для корзиночек
- 56 Для особых случаев: высокая кухня в домашних условиях
- 60 Удивить гостей: «молекулярные» коктейли
- 62 «Бессмертные» вина: сотерн, вин санто, айсвайн

СТИЛЬ ЖИЗНИ

- 68 Звезды на кухне: игра в идеальных жен
- 76 Воскресный бранч в ресторане: куда пойти всей семьей
- 80 Праздник каждый день: путешествие на Филиппины
- 84 Эксперименты Ольги Славниковой

гид потребителя

- 85 Формы для выпечки: ищем идеал
- 88 Оливковый? Соевый? Провансаль? Покупаем майонез
- 90 Печень трески: пробуем и выбираем
- 91 Новости компаний
- 92 Кулинарные блоги
- 94 Словарь
- 96 Стоящая вещь

Ресторанные новости

Новогодние предложения

Шеф-повар ресторана азербайджанской кухни **Zaffegano** (Новинский б-р, 8) Афган Ханкишиев представляет специальное праздничное меню для большой компании. Новогодняя индейка по-бакински, ягненок садж усту и ассорти новогодних пловов готовятся заранее на заказ и подаются в посуде на 4-6 человек. Например, плов гийма с бараниной запекается в тыкве, и ее выносят в зал целиком.



В ресторане русской кухни «Царская охота» (Рублево-Успенское ш., 186а) на Новый год шведский стол будет ломиться от угощений: осетры, индейки, утки, седло оленя, корейка кабана. В программе вечера: фокусник, Дед Мороз и Снегурочка плюс выступления Евгения Осина и группы «Доктор Шлягер». Взрослый билет – 21 000 руб., детский – 10 000. В цену включены шампанское, вино, водка, коньяк, соки и вода.

Кафе «Галерея» (ул. Петровка, 27) в Новый год будет дарить гостям меховые шапки и варежки. Еще одно бесплатное приключение – шампанское Mumm, виски Chivas и водка Absolute. Блюда в новогоднюю ночь можно заказывать по основному меню или по специальному зимнему, в котором значатся, например, салат с рукколой, свеклой и копченой оленьиной (600 руб.), жареная утиная грудка (1200 руб.), жареная корейка оленя (1300 руб.).

В **BlackBerry café** (ул. Академика Сахарова, 10) на Новый год ожидаются группа «Фабрика» и модный диджей Necto Lookas. Также в программе – конкурсы, игры и сет-меню от шеф-повара Вильяма Ламберти (салат из морепродуктов, тартар из тунца, оливье, гребешки, черная треска и прочие деликатесы). С 1 по 10 января в ресторане действует скидка 20% на все меню.



В ресторанах «Китайский квартал» гостям предоставят возможность водить хороводы вокруг елки, играть в снежки, любоваться фейерверками, а также участвовать в конкурсах и танцевать до утра. В открытом баре – шампанское и крепкие напитки, на шведском столе – холодные и горячие закуски разных провинций Китая, специальные горячие блюда, десерты и традиционный праздничный торт. Билет для взрослых – 4500 руб., для детей – 2000 руб.

До конца российских новогодних каникул в ресторане **Peperoni** (ул. Петровка, 17) будут готовить итальянский рождественский кекс панеттоне. В последний день старого года и в первый день нового всем гостям в качестве комплимента преподнесут праздничные венецианские коктейли.



Находка месяца

Для человека увлеченного подарок выбрать легко – всегда знаешь, что нужным и востребованным будет тематический презент. Взять, к примеру, винный термометр датской компании Menu от дизайнера Якоба Вагнера (Jakob Wagner). Он надевается на бутылку легко и просто, как часы на запястье или пояс на тонкую талию, и спустя несколько секунд на его «циферблате» высвечивается температура напитка. Без такой информации виноману никак не обойтись. Винный термометр стоит 1790 руб. и продается в магазине DesignBoom недалеко от станции метро «Сухаревская».



Для пользы дела

В австрийских аптеках теперь продают альпийского лосося холодного копчения. Цель акции – привлечь внимание граждан на полезные свойства этой рыбы. Здоровье нации волнует и британский телеканал Good Food: чтобы заставить соотечественников задуматься о правильном питании, он заказал необычную рекламную компо-

зицию – лондонские достопримечательности, сделанные из овощей и фруктов. Здание парламента, например, выполнено из спаржи, бобов и молодой кукурузы, повторяющей рельеф стен. А собор Святого Павла – из моркови, кабачков и порея. Даже фонарные столбы, вырезанные из лука и спаржи, в точности повторяют настоящие.



Отбросы общества

44% россиян выбрасывают купленные продукты, потому что не успевают их съесть. Таковы данные социологических опросов, проведенных Всероссийским центром изучения общественного мнения. Что до остальных 56%, подавляющее большинство скормливает просроченную еду животным, некоторые готовят из нее. С нуждающимися лишней провизией делятся только 2% наших сограждан. Полная бездуховность.

Ресторанные новости

Новогодние предложения



1 и 7 января в Café Swiss отеля «Swissôtel Красные Холмы» (Космодамианская наб., 52, стр. 6) проводятся новогодний и рождественский бранчи (3500 и 3100 руб.) соответственно, детям – 1000 руб.).

Главные новогодние угощения – международные кулинарные хиты, а на Рождество королевой застолья станет жареная фаршированная индейка. Время проведения бранча с 13.00 до 17.00.

В сети ресторанов «Дымов 1» предлагают отправиться в горячий евротур. А что главное в зимнем путешествии по Европе? Глинтвейны. В каждой стране они особенные. Так, коктейль Paris (250 руб.) создан из легкого шабли, клубники и ванили, London (250 руб.) – это традиционный чай с каплей джина, Berlin (250 руб.) – красное вино, «Егермайстер» и специи. А глинтвейн «Москва» (250 руб.) безалкогольный – в него вошли клюква, малина и мед.

Зимнее предложение от ресторанов «Тануки» звучит просто: «Тануки согревайт». А согревают здесь «Зимним мохито», в котором привычные ингредиенты дополнены зеленым чаем, грогом с восточными нотками «Глаз дракона», горячим безалкогольным коктейлем «Кокос и мед» и классическим чаем из свежей мяты. Все – по 160 руб. В новогодние праздники всех гостей ждет бесплатный глинтвейн.



Сеть кофеен Costa Coffee предлагает специальные зимние угощения. Хитами декабря стали кофе «Тирамису латте» и рождественский маффин, в январе эстафету примут мятный горячий шоколад, имбирное латте и карамельно-шоколадный торт. И конечно, зимой никак без глинтвейна: здесь можно попробовать классический, клубничный, кокосовый и «Амаретто».

Открытие

Новый ресторан La Scaletta (2-й Смоленский пер., 1/4) эксплуатирует тему домашней итальянской кухни. Здесь светло, уютно и удобно. Лучшее в La Scaletta – огромная открытая кухня. Шеф-повар Вячеслав Лымарев на глазах гостей zapравляет ризотто белыми грибами (490 руб.), предлагает прямо из кастрюльки попробовать ароматный тыквенный суп (250 руб.), приправляет тирамису муссом из маракуйи (250 руб.). По выходным для детей проводят кулинарные мастер-классы – учат варить пасту и печь пиццу. Стоимость урока – 250 руб.



Сайт месяца www.fish-book.ru

«Рыбная энциклопедия» – это очень современная и удачная идея. Потому что в рыбных отделах, при всем многообразии продукции, царит неразбериха. Часто одна и та же рыба на разных прилавках называется по-разному. И совершенно непонятно, как на самом деле выглядят

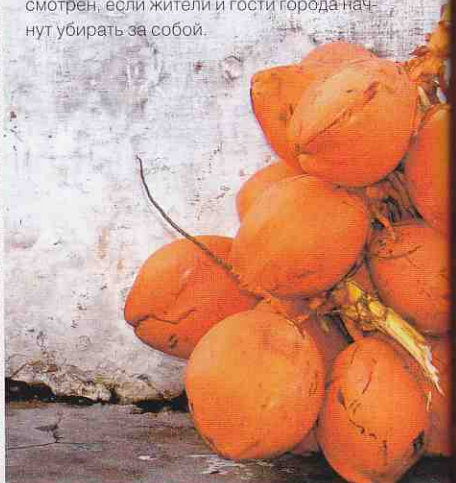
лаврак и паляя, пелингас и терпуг. Конечно, этот сайт не решит всех проблем, но, по крайней мере, будет полезен для знакомства с 611 рыбами. Во многих случаях помимо описания и фото даются способы приготовления, а также конкретные рецепты.



Валуев мечтает о собственном ресторане
Легендарный российский боксер Николай Валуев подумывает об открытии собственных ресторанов сначала в немецком Нюрнберге, а затем в Санкт-Петербурге. Правда, по словам самого Николая, до реализации идеи еще очень далеко. Как сказал спортсмен «Гастроному», «некоторые средства массовой информации слишком раздули эту новость. Пока это только мечта».

Кокосы под запретом

Готовясь принять чемпионат мира по футболу-2014 и Олимпиаду-2016, власти Рио-де-Жанейро наводят порядок в городе. Так, уже запрещена уличная торговля кокосами. Безобидные орехи попали в опалу из-за нечистоплотности обитателей Рио: каждый вечер на улицах и пляжах скапливаются тонны объедков, которые кормят крыс. Запрет может быть пересмотрен, если жители и гости города начнут убирать за собой.



Куда пойти учиться

В Москве стало на две кулинарные школы больше. Известный столичный ресторатор Роман Рожниковский открыл Гастрономическую академию. В его новом проекте предусмотрены лекции, дегустации, кулинарные мастер-классы для любителей, а также обучающие курсы для профессионалов с возможностью стажироваться «на производстве». Образование ведется по следующим направлениям: гастрономия, вино, сервис, декор. Кулинарную школу Федерации профессиональных поваров и кондитеров создали основатели самой федерации, маститые шеф-повара Константин Ивлев, Юрий Рожков и Севастьян Король. Они планируют учить как профессионалов, так и любителей. В будние дни в школе будут проходить подготовку повара и студенты кулинарных колледжей. Вечера и выходные отданы гастрономам-любителям, в том числе и детям. Мы поздравляем наших коллег и напоминаем, что двери Школы кулинарного мастерства «Гастрономъ» также широко открыты для всех желающих научиться готовить. Расписание занятий – на сайте gastronom.ru.

Ресторанные новости

Открытие



В Москве открылся бар интернациональной сети Coyote Ugly – «Гадкий Койот» (ул. Кузнецкий Мост, 6/3, стр. 3). Он представляет непривычный для столицы формат питейного заведения: в нем совершенно нет еды. Даже чипсов. Москвичам и так сделали некоторую уступку: ввели пиво и классические коктейли, в то время как во всех барах подаются только «шоты» (водка, ром, «Б52»). Главная «фишка» заведения – лихие танцы барменш на стойке и их неформальное общение с гостями.

В здании гостиницы «Пекин» открылся ресторан Radio City. Его интерьер сочетает элементы городского кафе, концертного зала, лаунж-бара и бильярдного клуба. Шеф-повар Алекс Литзелл, раньше работавший в закрытом стоковольском клубе Sällskapet, членом которого был король Швеции, предлагает топовые интернациональные блюда. В баре можно попробовать 75 авторских коктейлей. В ресторане звучит собственное радио, а по вечерам проходят концерты и шоу-программы.

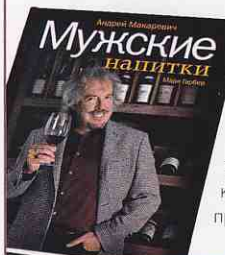
На Большой Дмитровке, 7/5, сверкает витринами новый бар Дмитрия Соколова – All Time Bar. Кирпичная кладка на стенах и разномастные стулья напоминают бары Нью-Йорка. Помпезную люстру уравновешивают старые газетные вырезки, прищипывающиеся обоями. Здесь можно себя показать, людей посмотреть, неплохо поесть, выпить настоящий Dry Martini и не разориться.



Новый ресторан Vertigo (Оружейный пер., 15а) – это интерьеры от модного дизайнера Андрея Цыганкова и средиземноморская кухня от прекрасного повара Лилиана Тьерриона. Но идти сюда стоит не ради избитой классики, а ради авторских позиций от шефа. Рекомендуем: китайскую лапшу с цыпленком и кускусом под кисло-сладким соусом (490 руб.), дуэт из грешков и телячьих почек в сливочно-горчичном соусе (780 руб.) и кальмары, фаршированные домашним творогом и шпинатом (550 руб.).



Библиотека гастронома



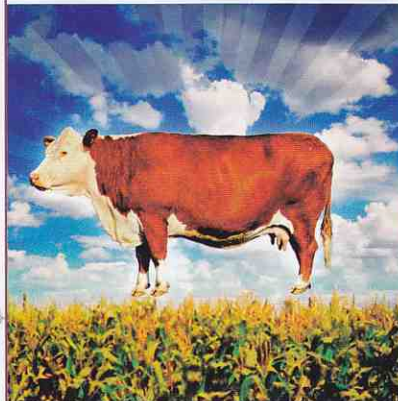
«Мужские напитки, или Занимательная наркология-2», Андрей Макаревич, Марк Гарбер, «Эксмо», 2009 г., 256 стр.

У книги два названия и два соавтора, каждый из которых отвечает за свою часть: лидер «Машины времени» и кулинар представляет увлекательные алкогольные мемуары («Я о друзьях знаю все, но пишу только хорошее!»), а нарколог и диетолог комментирует их как специалист. Ирония и ностальгия приправлены конкретными и даже энциклопедическими фактами. И все-таки книга проходит по разделу «подарочных изданий», и это честно.



«180 главных блюд европейской кухни», Дженни Флитвуд, «Эксмо», 2009 г., 256 стр.

Эту книгу хорошо подарить тому, кто сам готовит на всю семью. Она красочная и очень аппетитная. Даже самые придирчивые найдут в ней десяток интересных их блюд – ведь здесь собраны только старые знакомые: от биска и буйабеса в главе «Сытные супы» до мусаки и деревенского мясного хлеба в «Запеканках». В книге также представлены следующие главы: «Салаты», «Рис и ризотто», «Паста, ньокки и лапша», «Рагу, похлебки и карри», «Блюда-гриль», «Пиццы и пироги».

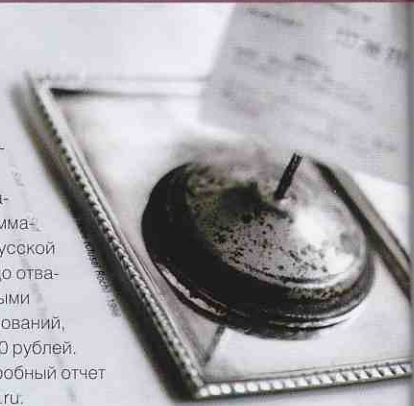


Еда в объективе

Документальный фильм «Корпорация «Еда» Роберта Кеннера вошел в шорт-лист номинантов на премию «Оскар». Фильм рассказывает о том, из чего сделана еда, которая лежит в супермаркетах. Помидоры всегда срывают зелеными и обрабатывают их этиленом, коров раскармливают кукурузным сиропом и лечат антибиотиками, мультинациональные корпорации вытеснили с рынка независимых фермеров... Окончательный список претендентов на «Оскар» будет обнародован 2 февраля.

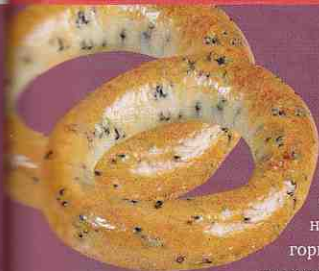
Особый кабинет Белого дома

Петербургский бизнесмен Евгений Пригожин открыл на 12-м этаже Дома правительства РФ ресторан «Кабинет 12-37». Обозревателю «Гастронома» удалось пообедать в этом заведении для слуг народа. Первые впечатления – в меру пафосно, уютно, вкусно и недорого. Шеф-повар Эммануэль Соарес предлагает блюда европейской, русской и японской кухни. Можно за 1000 руб. наесться до отвала. Взяв обеденный сет за 240 руб., тоже голодными не останетесь. В винной карте более 200 наименований, в том числе Mouton-Rothschild 1993 года за 36 450 рублей. Есть вина в бокалах по приемлемым ценам. Подробный отчет о визите в «Кабинет 12-37» – на сайте gastronom.ru.



Токио – снова номер один

Париж, кажется, безвозвратно утратил титул гастрономической столицы мира: по версии ресторанный гида «Мишлен-2010» ею опять стал Токио. Третий год подряд он признается городом – рекордсменом по «звездности» ресторанов: именно здесь находятся 11 заведений, заслуживших три звезды, 42 – с двумя звездами и 144 – с одной.



Чехов с баранками

Выпить чаю из самовара в усадьбе Чехова, встретиться с Дедом Морозом у праздничной елки, покататься с ледяной горки, посмотреть спектакли в чеховской гостиной можно 3 января в музее-заповеднике в Мелихове. Пока дети будут заняты рождественскими развлечениями, родители смогут посетить обзорную экскурсию по дому писателя.

Газификация всей Москвы

В Москве появятся автоматы с газированной водой – привет из советского детства. За 10–20 рублей каждый сможет купить обычную газировку или напиток с сиропом. Только стаканы теперь будут не граненые, как раньше, а пластиковые. Пока что автоматы, стилизованные под агрегаты времен СССР, планируются устанавливать в различных бизнес-центрах.



ИНДИНОЛ®

Индол-3-карбинол

ВАШ ВЫБОР ПРИ МАСТОПАТИИ!

- Воздействует на причину возникновения заболевания
- Негормональное средство природного происхождения
- Простая схема приема: по 2 капсулы 2 раза в день
- Рекомендуются курс приема 6 месяцев

Горячая линия:

8-800-333-00-45 (звонок бесплатный)

Информация в интернете:
www.indinol.ru

* Научная разработка НИИ молекулярной медицины ММА имени И.М. Сеченова г. Москва

** Эффективность подтверждена клиническими исследованиями в ведущих медицинских центрах РФ (Федеральный маммологический центр и др.)

Леонид Барац – загадочная личность. Начать с того, что долгое время никто не знал, как он выглядит, потому что популярен «Квартет И» стал на «Нашем радио». А по радио никого не видно. Да и говорил Барац не своим голосом, а голосом негодяя Антонио – мужа несчастной Марии из мыльной радиооперы «Мексиканские негодяи». А потом, когда в прокат вышли «День выборов» и «День радио», Барац выглядел там... нетрадиционно ориентированным. Хотя на самом деле традиционно женат и имеет двух дочерей. И вот еще что: по паспорту он Леонид, но все без исключения зовут Бараца Лешей



Как Леонид Барац кашу заварил



— Леша, вы родом из Одессы и наверняка росли хорошо накормленным ребенком. Что вам мама готовила?

— Мама готовила все! В основном из репертуара еврейско-украинской кухни. Жареная картошка, куриные котлетки, такие тоненькие свиные отбивные в клее — в Одессе они называются биточки... У меня было некошерное детство. Фаршированный перец. «Кисло-сладкое». Супы. Жареная маца с яйцами. Мацу молоком заливают, разбивают туда яйца и жарят. Это очень быстро и вкусно. Или бабка из мацы. Мама до сих пор все это готовит. У папы свое фирменное блюдо: он тонко режет лук, а потом заливает его большим количеством масла, кладет много соли и много уксуса. Все это настаивается — и лук получается сладким. К картошке вареной то, что нужно.

— Но ведь было что-нибудь, что вы терпеть не могли?

— Манную кашу на молоке. И до сих пор в рот не возьму — попробуйте накормите. Кроме вот такой жареной каши, которую я для вас сегодня готовлю (готовит Леша на театральной кухне, буквально за полчаса до спектакля. — Прим. ред.). А на молоке, с этими... клецками... как они называются, эта катастрофа? — комоч-

ками — бр-р! А еще пенка на молоке — это кошмар. Папа меня вечно поил молоком, чтобы я немножко подрос. Морковный сок, висеть на турнике и пить молоко. Вот я и вырос таким. Мы со Славой Хаитом с семи лет занимались футболом. И вот после футбола все остальные воду пьют, квас — а мне папа приносил молоко. И там, конечно, была пенка. Представляете?

Ты страшно хочешь пить — а тебе каждый раз дают то, чего ты хочешь меньше всего в жизни. Кстати, со Славой у нас принципиальное различие одно — он любит пенку от молока. Больше различий у нас нет.

— «Квартет И» частенько ест на сцене во время спектаклей. По-настоящему?

— А как же! Мы едим в трех спектаклях. Вот коньяк мы пьем поддельный — чай, а еда подлинная. Хотя пару раз подливали Камиллю Ларину водку — ему приходилось ее пить по роли, деваться некуда. Еще пару раз Мише Козыреву в «Дне радио» намазывали пирожки какой-то чудовищной горчицей — он кусал и играл следующую сцену без звука, только рот раскрывал, ни слова после этой горчицы выговорить не мог. Нам стараются что-то такое вкусное готовить — вот сегодня мы будем есть печеную картошку, пить «водку» и закусывать всякими соленьями.

Комический театр «Квартет И» в 1993 году создали выпускники эстрадного факультета ГИТИСа: актеры Леонид Барац, Ростислав Хаит, Александр Демидов, Камилль Ларин и режиссер Сергей Петрейков.

— Помните фильм про Электроника? Там Басов Караченцова спрашивал: «Ури, где у него кнопка?» Где у вас кнопка, позволяющая выдавать столько по-настоящему смешных шуток?

— Вы знаете, я сам небольшой, могу сойти за кнопку. Она у меня везде. Нет у меня такого, чтобы я сел за стол с желанием написать шутку. Просто садишься и начинаешь писать текст — получается смешно. Это такой способ осмысления окружающей действительности — через иронию. Подходящих тем вокруг хватает.

— А еда вас стимулирует к работе?

— У меня есть странности в еде, они меня очень стимулируют. Я могу есть сладкое, а одновременно неплохо бы лука реччатого с солью. Я все сладкое люблю: шоколад, конфеты, могу мед есть с луком.

— Дома с семьей получается поесть?

— К сожалению, на бегу. Единственное, что мне иногда удается с ними съесть, — это завтрак. Никогда обед и крайне редко ужин. Моей младшей дочери Еве шесть лет —



Жареная манная каша

Это старинное одесское блюдо для детей, которые не выносят кашу на молоке. Берется обычная манка. Из посуды – казан. И чепельник обязательно – казан же горячий. Но можно и сковороду глубокую с толстым дном. Главный нюанс – хорошенько нагреваете казан и засыпаете манку. Жарите, помешивая, и она становится бурой. Когда манка потемнеет, добавляете сливочное масло и мешаете, чтобы оно впиталось. Когда манка станет коричневой-коричневой, снимаете с огня и вливаете в нее кипяток. Если есть под рукой жена – зовите, чтобы она как щитом прикрывала вас... крышкой, когда вы будете его лить. Заливаете кашу кипятком на полпальца, солите, ставите снова на огонь. Когда вода почти выпарилась, кладете большой кусок масла. Снимаете с огня, закрываете крышкой и даете постоять минут десять. Все это время нужно ходить вокруг и хотеть каши – тогда она вкуснее. Вот, собственно, и все. Я завтракаю легко одной кашей, но мама предлагает к ней еще огурцы, помидоры, колбаску, брынзу, биточки, голубцы и пельмени.

у нее самой уже полно каких-то занятий: подготовительная школа, музыкальная, гимнастика... Я ей могу кашу сварить жареную – вот такую, как я для вас приготовил. Или бутербродов понаделать. Но в основном едой моя жена, Аня, занимается. А старшая дочь, Лиза, уже большая, учится в Лондоне, я ее в рестораны вожу.

– Я вам давно хотела выразить глубокую благодарность за «Мексиканских негодяев» и объявления на «Нашем радио», «Квартет И» заставил нас задуматься над множеством гастрономических вопросов. Любил ли Горький сладкое, а Бизе безе? Пил ли Тарзан нарзан? Едят ли суфлеры суфле и что тогда едят жонглеры? Едят ли ханты манты и что по этому поводу думают манси? Можнр ли причесываться морским гребешком? И можно ли в приличном обществе произносить слово «фейхоа»... А вся эта мексиканская экзотика! Кактусовые оладушки с подливкой из койотов!

– Да, это было хорошо. До сих пор в журнальчиках каких-нибудь откроешь эти диалоги, станешь читать – смеешься. Свое творчество очень близко же автору! Я был в Мексике дважды. Там все, что дают, вкусно и очень остро. Кесадильи и прочие тортильи. Я люблю острое, и даже больше, чем нужно, – иногда желудок болит, стараюсь себя ограничивать.

– Какие у вас остаются кулинарные впечатления от стран и континентов?

– Самое странное гастрономическое впечатление осталось у меня от Италии. Там же должны быть лучшие в мире макароны – а мне не понравились. У нас вкуснее готовят. Я вообще думаю, что вкусовая Мекка – это Нью-Йорк. Там все потрясающе! Итальянская, тайская и японская еда. В Таиланде тоже так не готовят морепродукты, как в Нью-Йорке. В Сан-Франциско меня один раз накормили большущим крабом – я с тех пор молюсь за него каждый вечер, за краба этого. Как-то они его запекли! Словами не передашь. А еще луковый суп в хлебе... э-э-э!

– Расскажите, как выглядит идеальное для вас застолье?

– Такое застолье у меня выглядит раз в год. Случается в Одессе, причем трижды. У нас со Славой каждый год есть там месяц отпуска. И несколько опорных пунктов. Первый – у моих родителей дома. Это такое огромное застолье, на котором присутствуют родители, приезжие родственники

и масса московских друзей. И Михал Михальч Жванецкий – как главное блюдо. Мама готовит столько! Страшная ругань дома строит – ужасные скандалы. Папа говорит, что нужно приготовить одно, мама – другое. Папа говорит, этого будет мало, мама – что больше не вынесет... Горы еды! Девять смен блюд, начиная с каких-то супов. Все начинается в восемь вечера, куда же без супов! Ну, это никогда не пропадает, потому что утром в доме обнаруживается человек двадцать, оставшихся где-то по углам, – они все съедают.

– А потом вы переползаете к Славе?

– Да. Через недельку переползаем. Надо как-то до этого отойти от увиденного, услышанного, выпитого и съеденного. Мы приезжаем к Славе на дачу – и там почти в такой же компании происходит что-то похожее. И последняя, третья точка: Михал Михальч собирает всех на день рождения своего сына – это середина августа. Там уже стол человек на семьдесят.

– Если бы вас поселили на необитаемом острове и пришлось бы всю жизнь есть одно и то же – что бы это было?

– А это может быть уже готовое блюдо? Может... Тогда зеленый холодный борщ – с щавелем, накрошенным вареным яйцом и со сметаной. Потом фаршированные яйца с паштетом из говяжьей печени, ну и... и... куриные котлетки!

– Именно котлетки, а не котлеты?

– Конечно, котлетки! Котлеты – это что-то большое, чужое, гамбургеры, не то. А котлетки – они маленькие такие, родные, их можно как семечки. Ну и сладкое надо будет мне на остров подвезти.

– На столовскую пищу, фаст-фуд какой-нибудь, вас никогда не тянет?

– Когда ты вечером выпил хорошенечко, утром с похмелья тебе хочется какой-то непривычной еды. Чебурек, например, – такой промасленный, истекающий соком. Или беляш зафигачить поджаристый. Вообще никогда меня не радовала вся эта столовско-детсадовская еда. У меня мама была методистом в детском саду – и я, естественно, ходил в ее детский сад. Вы думаете, мне кусочек получше клали? Нет. Зато дома... Я когда приезжаю к бабушке сейчас – она в Нью-Йорке живет, мне на тарелку кладет столько! Я ей говорю: «Бабуль, ну куда ты мне столько положила!» А она: «Это немного, у меня просто очки увеличивают».

Марианна Орликова

Для его
вашно!
Тасфромат
моно-дез!
Удачи! 698

В бараний рог свернем!

Рулеты словно ушли в подполье. Ни в одном из любимых нами ресторанов не было такой строчки в меню, ни в одной из красивых гляцевых книг известные шефы не предлагали их рецептов. Но впечатление, будто рулет – это что-то страшно немодное, как бабушкина шуба из каракуля, к счастью, оказалось неверным

Опросив десятки не чуждых домашней кулинарии людей, мы поняли, что на простых человеческих кухнях рулеты живы и будут жить. Из чего только их не готовят: из теста и омлета, из мяса и картошки, из блинов, лаваша, бисквита и многого другого. Погрузившись в тему рулетов, мы поняли: возвращение их в моду – вопрос времени. Потому как есть в рулете вечная, как инь и ян, харизма.

Обозначим ее так: рулет – самая дизайнерская из базовых форм приготовления блюд. И как все просто: на пласт основы наносите начинку (буйство цвета, контрасты приветствуются), полотнище сворачиваете в трубу. Разрезаете – и наблюдаете нерукотворный узор: разноцветье слоев и ингредиентов заворачивается спиралью к сердцевине, а сердцевина закольцовывается изящным завитком, похожим на японский иероглиф.

А что можно преподать таким вот образом? Да все, что угодно!

Классические

Рулеты как жанр появились не в России, и об этом, к примеру, может свидетельствовать тот факт, что в немецком языке у каждого из видов рулета есть свое название. У традиционного саксонского, из тонко отбитой цельной говядины, в которую заворачиваются бекон, лук, мари-

нованные огурчики и горчица; у рулета из рубленой говядины, так называемого «фальшивого зайца»; у бисквитного; у слоеного (это, конечно, штрудель)... У нас же все одно – рулет. Поэтому мы провели некоторую «паспортизацию» блюда и разбили его вариации на несколько категорий. За классическую предлагаем принять версию из «Книги о вкусной и здоровой пище» 1955 года (ну разве что чуть-чуть нами осовремененную). Рецептов рулетов в ней хоть отбавляй. Популярное было во времена наших бабушек блюдо! За основу берем смешанный фарш из говядины и свинины, в который разбиваем яйцо, добавляем (на 600 г) три ложки манной крупы, соль и перец. Чтобы он был не сухим, а податливым, подливаем холодной воды – и не надо никакого хлеба, размоченного в молоке! Фарш должен быть жестким, держать удар. Придется его для этого даже выбить (с силой о стол, несколько раз). Затем расстилаем на столе пищевую пленку, на нее ровным слоем примерно в полсантиметра выкладываем фарш в форме прямоугольника. А сверху – начинку. И при помощи пленки сворачиваем в рулет.

Если мы хотим, чтобы конечный результат наших трудов получился сочным, запекать можно в рукаве: положить в него

Рулетки из цукини с тофу и кунжутом



4 порции

Что нужно:

500 г цукини

200 г плотного тофу

2 ст. л. сырых семян кунжута

3 ст. л. рисового крахмала

1 ст. л. темного соевого соуса

масло для фритюра

Что делать:

Цукини очистить, нарезать вдоль длинными пластинками толщиной около 3 мм. Опустить пластинки в кипящую воду на 30 сек., затем обдать холодной водой и обсушить. Тофу нарезать кубиками со стороной 0,5 см, смешать с 1 ст. л. крахмала и соевым соусом, оставить на 15 мин. Оставшийся крахмал развести в 1/2 стакана холодной воды. На узкий край полоски цукини положить полную чайную ложку начинки из тофу. Свернуть полоску в рулет, заклеить свободный конец небольшим количеством крахмальной смеси. Повторить с оставшимися ингредиентами. Налить в кастрюлю или вок столько масла, чтобы оно образовало слой толщиной примерно 7 см. Кунжут высыпать на плоскую тарелку. Рулетки окунуть в оставшуюся крахмальную смесь, обвалить в кунжуте и обжарить в масле, 30 сек. Выложить на скомканные бумажные полотенца на 1 мин. и подавать.

Начинки для мясного рулета

■ «Шпинатная смесь» (по оригинальному рецепту из «Книги о вкусной и здоровой пище»): в сотейнике, смазанном сливочным маслом, смешать яйца, молоко, сливочное масло, уварить, непрерывно помешивая, до вязкой консистенции. Ошпарить кипятком свежий шпинат, слегка припустить со сливочным маслом – и соединить с яичным кремом, приправив мускатным орехом и перцем.

■ Омлетная смесь: нарезанные тонкой соломкой морковь, лук и сладкий перец потушить на маленьком огне, добавить прованские травы и соль; залить омлетной смесью (яйца, молоко, тертый сыр) и, подержав под крышкой, перемешать, чтобы получился «рваный омлет».

■ Яйца + брюссельская капуста / зеленые стручки кенийской фасоль / брокколи.

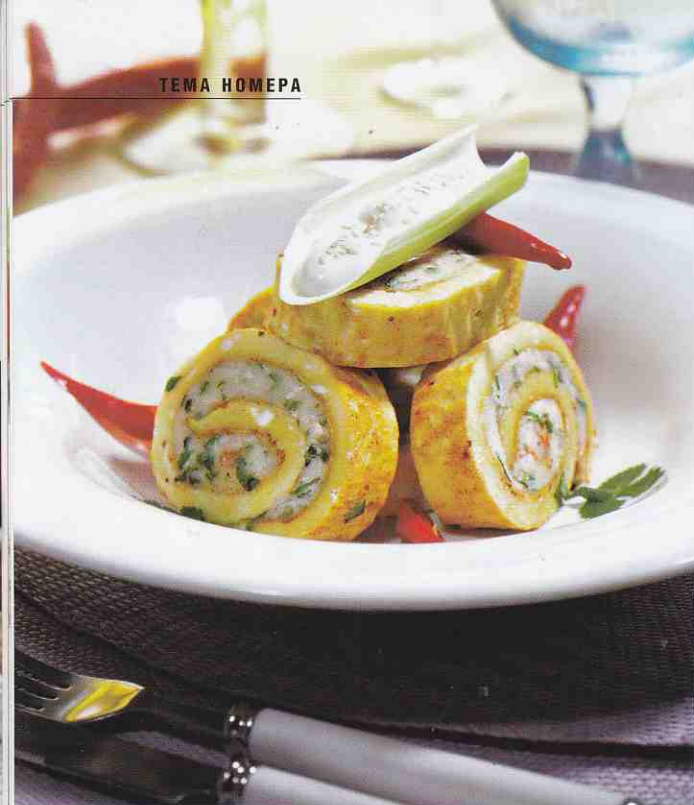
■ Тертая тыква + яйца + сыр. Также можно добавить имбирь, грецкие орехи, каштаны, травы.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Елена Некрасова

Я рекомендую, во-первых, усилить вкус блюда, добавив в него жареный лук, чили (без семян), пюре из чеснока и щепотку молотого ореха, и, во-вторых, облегчить работу с цукини. Пластинки цукини нужно тщательно вытереть бумажными полотенцами, а после того как рулетик сформирован, скрепить его зубочисткой. Тогда он не развалится.



Индийский яичный рулет с картофелем

4 порции

Что нужно:

- 5 средних картофелин
- 5 яиц
- 50 мл сливок жирностью 33%
- небольшой пучок кинзы
- 2 ст. л. свежей кокосовой стружки
- 1 ст. л. сырых семян кунжута
- 0,5 ч. л. коричневого сахара
- 1–2 щепотки молотого чили
- 0,5 ч. л. молотой куркумы
- растительное масло
- соль
- натуральный йогурт
- для подачи

Что делать:

Картофель отварить в кипяток до готовности, горячим размять толкушкой. Добавить

сливки, кокосовую стружку, кунжут, сахар и чили. Листья кинзы измельчить и тоже добавить к картофелю. Приправить солью по вкусу. Яйца слегка взбить вилкой, добавить куркуму и соль по вкусу, перемешать. Форму для запекания размером 33 x 23 см смазать маслом. Вылить в форму яичную смесь и запекать ее в духовке, разогретой до 180 °С, 8–9 мин., затем остудить до комнатной температуры. Разложить по всей поверхности омлета картофельную начинку, разровнять. Скатать плотный рулет, нарезать его очень острым ножом на ломтики толщиной 1 см. Подогреть под грилем 2–3 мин. Подать с йогуртом.

аккуратно рулет, сделать несколько дырочек и поставить в духовку примерно на час. Подавать требуется с соусом и каким-нибудь гарниром в немецком духе: пюре с горчицей или тушеной квашеной капустой, как, кстати, мудро советует все та же книга 55-го года.

И еще: в классическом рулете нет ничего непреложного – в нем заменяемы не только начинки, но и фарш. Например, вместо мясного можно сделать картофельный – из плотного пюре, без масла и молока, но с яйцом и мукой. Самый беспроегрешный вариант начинки в этом случае – поджаренные с луком грибы. Вот уж где инь и янь...

Цельнокроеные

Когда мы готовили этот материал, рулет неожиданно «засветился» в ленте политических новостей. Нам сообщают: «В числе основных блюд президентам стран – участниц саммита в Сингапуре будет подана мраморная говядина, приготовленная на медленном огне. Для тех, кто не пожелает есть говядину, приготовят рулет из куриной грудки с грибами и шпинатом, который будет сопровождать тыквенный мусс». Сингапурцы, как всегда, в тренде. Если в немецкой традиции основой для «цельнокроеного» рулета служит

кусочек доброй говядины, то весь прочий мир сегодня чаще всего использует куриное мясо. Оно лучше других оттеняет «завернутые» в него вкусы.

Залог успеха – наличие на вашей кухне девайса, которым можно хорошо отбить куриную грудку. Дальнейшее – дело максимум десяти минут. Завернуть в нее можно кусочки моцареллы и каперсы, приправленные смесью растолченных в ступке душистых трав, чеснока и пармезана. Или – как воспоминание о летнем вечере в Иерусалиме – кускус с сухофруктами (кускус должен быть уже готовым). К такому рулету ради аутентичности имеет смысл приготовить особенный соус: смешать густой финиковый сироп (а если не найдете, можно взять мед) с чесноком, соевым соусом, наршарабом и чили. Часть соуса нанести кисточкой на рулет, а часть оставить до ужина.

Захваленный французский рецепт предлагает рулет из грудки индейки, фаршированной белыми грибами и диким рисом. Высокохудожественная начинка готовится так: в сковороде слегка поджаривают бекон, к нему добавляют грибы, соль, перец; когда по всей кухне пошел аромат, а грибы слегка поджарились, сюда же отправляют лук-шалот, сельдерей, чеснок, тимьян. Готовят, пока

не сделается мягким шалот, затем смешивают с уже сваренным диким рисом, сливочным маслом, небольшим количеством куриного бульона и зеленью. Под конец «скрепляют» начинку яйцом, орехами пекан и хлебными крошками. Поборов соблазн съесть ее немедленно, без всяких рулетов, остужают начинку и выкладывают на мясо, далее сворачивают, запекают и подают рулет горячим, полив сливочным соусом и посыпав оставшейся зеленью.

Ленивые

О, это самая интересная глава. Закуска – из наиболее легких в мировой истории. И речь не идет о ноу-хау вроде «Наполеона» из размоченных крекеров. Хотя вообще-то «ленивые» рецепты ленивы довольно условно. Взять, например, так называемый фальшивый штрудель. В качестве основы для него берут готовое слоеное тесто – но чуть-чуть повозиться тоже придется. Кстати, несладкие варианты – с мясным и картофельным фаршем, с грибами, печенкой, со шпинатом и яйцом, с сыром и творогом – получаются не хуже, чем традиционные яблочные и вишневые.

Популярнейшей основой для минутного рулета стал листовая армянский лаваш. Расстилаем его на столе – и...

Куриный рулет с паштетом из печенки

 8–10 порций

Что нужно:

700 г филе куриных грудок
«Петелинка»
500 г филе куриных ножек
«Петелинка»
500 г куриной печенки
«Петелинка»
100 г куриных сердечек
«Петелинка»
200 г бездрожжевого слоеного теста
3 яйца плюс
50 г сливочного масла
5–6 веточек петрушки
50 мл портвейна
1 ст. л. панировочных сухарей
1 ч. л. сушеного тимьяна
2 лавровых листа
растительное масло
соль, черный и белый перец
1 желток для смазывания

Что делать:

1 Филе грудок и ножек нарезать произвольно, измельчить блендером, переложить в миску. Отделить белки от желтков. Белки взбить с щепоткой соли в пышную пену, добавить к фаршу 3 равными порциями, каждый раз перемешивая до однородности. Слегка приправить солью. Противень застелить пергаментом, смазать его растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить на противень фарш. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 10 мин. Вынуть и уменьшить температуру в духовке до 150 °С.

2 Для начинки уложить в чашу блендера крупно нарезанную печенку и куриные сердечки, добавить желтки, размягченное сливочное масло, зелень петрушки, портвейн, тимьян и раскрошенный лавровый лист. Измельчить до однородности, приправить солью и черным перцем, доба-

вить щепотку белого перца и перемешать еще раз.

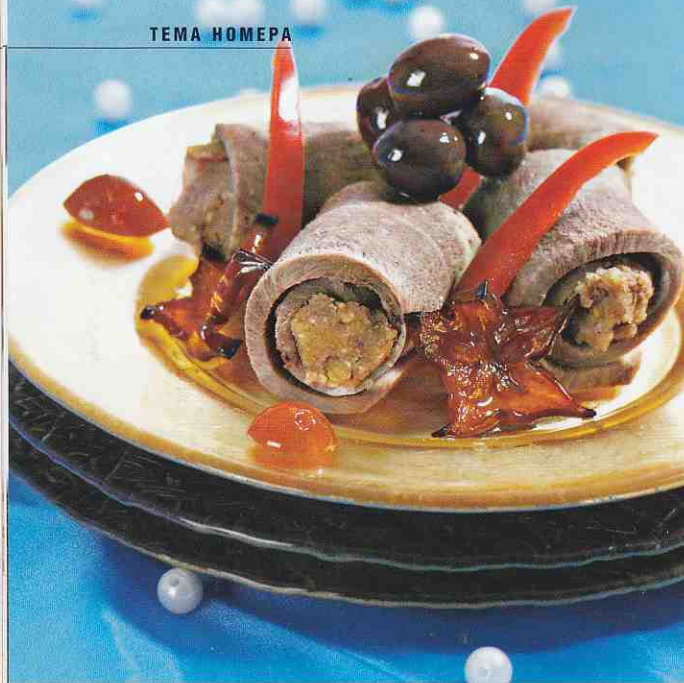
3 Слоеное тесто раскатать до размеров противня, на котором запекалась основа из фарша. На основу постелить лист пергамент и выложить раскатанное тесто. Осторожно перевернуть противень на чистое полотенце, чтобы основа оказалась наверху. Снять пергамент. Выложить на основу начинку. При помощи нижнего листа пергамент свернуть рулет. Завернуть его в тесто, защипнуть края, смазать желтком. Поместить на противень, накрыть фольгой. Выпекать 1 ч. За 10 мин. до готовности снять фольгу. Готовый рулет остудить до комнатной температуры, после чего поместить в холодильник на 8–10 ч.



Кстати

Теперь можно купить куриное мясо торговой марки «Петелинка» в инновационной упаковке. Она исключает проникновение патогенной микрофлоры под пленку, что позволяет избежать преждевременной порчи продукта. Безопасная, надежная упаковка обеспечивает защиту от протекания.





Рулетки из говяжьего языка с орехами

8–10 порций

Что нужно:

- 2 говяжьих языка весом по 1,2 кг
- 200 г очищенных грецких орехов
- 2 зубка чеснока
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. винного уксуса
- по большой щепотке молотого кориандра, гвоздики, корицы и острого красного перца
- 0,5 ч. л. смеси пряностей хмели-сунели
- соль

Что делать:

Языки залить кипятком, довести до кипения, снять пену, варить до готовности, примерно 2 ч. Готовые языки положить в ледяную воду на 2–3 мин., снять кожу. Охладить языки, нарезать полосками шириной 5 см, длиной около 15 см. Орехи пропустить через мясорубку. Чеснок раздавить и мелко порубить. Перемешать орехи, чеснок, муку, пряности и уксус до однородности, приправить солью, накрыть и дать настояться в холодильнике минимум 1 ч. Смазать ореховой смесью каждую полоску языка, свернуть в рулет, аккуратно закрепить шпажкой.

Тут возможны два варианта: горячий и холодный. Начинка для горячего готовится, например, из обжаренного с луком смешанного фарша. Эксперты учат нас не ограничиваться просто фаршем, а добавить в него сладкий соус из красного перца, зеленый лук и зелень, помидки помидоров, посыпать тертым сыром. Не сворачивать слишком туго, а перед запеканием смазать поверхность растопленным маслом и полить сливочным или сметанным соусом с грибами – тогда лаваш пропитается и все, мол, от радости позабудут, что это был за материал. Вместо лаваша еще можно взять блины, например, несладкие, гречневые – в этом случае рулет придется сворачивать внахлест, промазав яйцом места соединения. Вы только представьте себе, как же это аппетитно!

От рулета «холодного приготовления» несколько веет офисным днем рождения – но это можно перебороть, если придумать по-настоящему вкусную начинку. Тут во всей красе способна выступить рыба. Лучше всего, конечно, если кто-нибудь очень кстати вернулся с севера и привез вам в подарок омуля или подкопченную кету. Но нет так нет, можно и лососем обойтись: добавьте в композицию крем-сыр, кольца сладкого красного лука, каперсы, укроп. Или другая рокировка: «Филадельфия», салатные листья, красный перец, несколько капель табаско и нарезанная небольшими полосками куриная грудка.

А если она все же кажется вам немного бездушной, вот еще один ленивый рулет – чувственный, креативный... Подается исключительно на завтрак и исключительно

в романтической обстановке: ролл из омлета с зеленью и вялеными помидорами. Омлет (только взбитые яйца, без молока) выпекается минут десять в широкой и плоской стеклянной емкости – он должен получиться очень тонким. Достав готовый омлет из духовки, не медля ни секунды, раскладываем на нем кусочки пикантного сыра, мелко нарезанную руколу, базилик, вяленые помидоры. Сворачиваем. Возможно, лучший вид в разрезе.

Современный силуэт

Рулет – это арт-пространство. Эксперимент со вкусом и цветом в рамках заданной формы. Например, рулет в японском стиле – из бисквита с зеленым чаем и прослойкой из пасты красных бобов. Паста эта, если вы «услышите» ее, допустим, в китайском «луночном пирожке», покажется вам богаче и интенсивнее, чем темный шоколад. Теперь вообразите, как текстура этой пасты сочетается с несладким бисквитом с горьковатым привкусом сенчи. И как ее спиралевидный рисунок прорезает, будто мраморную поверхность, срез рулета благородного зеленоватого оттенка. Формально, наверное, подобное блюдо принадлежит к десертам – так что, пожалуй, на этой интригующей ноте мы прервемся, поскольку про десертные рулеты хочется поговорить отдельно.

Елена Голованова

Снаворотом

Отдельный вопрос – как сворачивать рулет и как разрезать.

■ При сворачивании рулет может разломиться/разорваться. Чтобы этого не произошло, его раскладывают и начинают на кухонном полотенце (обязательно гладком). Заворачивают же, приподняв полотенце и придерживая его за два противоположных конца. Той же цели служат пищевая пленка. Еще лучше использовать и то и другое одновременно. А чтобы фарш или тесто не прилипали к полотенцу или пленке, их присыпают панировочными сухарями.

■ При неудачном разрезе из удачно свернутого рулета может выдаться начинка. Дело часто бывает не только в остроте ножа, но и в распределении давления. Повара советуют не давить, а делать сильное и энергичное движение «от себя».



Сырный рулет с руколой

6 порций

Что нужно:

- 200 г сыра грийер
- 1 кусок свежего белого хлеба
- 4 яйца
- 100 г свежей руколы
- четверть зубка чеснока
- 1 ст. л. кедровых орехов
- 250 мл жирных сливок
- соль, свежемолотый черный перец
- растительное масло для смазывания формы

Что делать:

Для основы рулета у хлеба срезать корку, мякиш порвать и положить в чашу блендера. Туда же влить половину сливок. Сыр мелко натереть и добавить к хлебу. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки добавить в чашу блендера к остальным ингредиентам. Взбить до однородности. Белки взбить отдельно венчиком или миксером и тремя равными порциями добавить к сырному тесту, каждый раз перемешивая на мини-

мальной скорости до однородности. Форму для запекания размером 33 x 23 см сбрызнуть водой, застелить пергаментом и смазать маслом. Вылить тесто в форму, разровнять поверхность. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до тех пор, пока основа не поднимется и не приобретет золотистую корочку, 10–15 мин. Рабочую поверхность застелить большим листом бумаги, осторожно перевернуть на нее форму и снять. Удалить пергамент, ножом подравнять края основы. Остудить до комнатной температуры. Руколу крупно нашинковать ножом. В блендере взбить оставшиеся сливки, половину руколы, чеснок, орехи и щепотку соли. Нанести получившуюся смесь на остывшую основу, не доходя 1 см до одного из краев. Посыпать сверху оставшейся руколой. Свернуть рулет, начиная со стороны, противоположной свободному краю. Остудить в холодильнике, 15 мин., и подавать, нарезав кружками.



Инвольтини из свинины

4 порции

Что нужно:

- 4 куска свиного карбонада, по 130–150 г
- 100 г нежирного свиного фарша
- 2 тонких ломтика бекона
- 3–4 веточки петрушки
- 3–4 стебля зеленого лука
- 1 яйцо
- 50 г пармезана
- 2 ломтика белого хлеба
- мука
- соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковь
- 2 зубчика чеснока
- 1 черешок сельдерея
- 0,5 стакана красного сухого вина
- 0,5 стакана протертой мякоти томатов
- 0,5 ч. л. сушеного тимьяна
- оливковое масло

Что делать:

Куски мяса уложить на разделочную доску, накрыть пленкой и отбить до толщины 3 мм. Срезать весь жир, кроме полоски толщиной 1–2 мм. Натереть мясо солью и перцем. Бекон, петрушку, зеленый лук

и хлеб измельчить, перемешать с фаршем. Пармезан натереть на мелкой терке и добавить к фаршу вместе с яйцом. Перемешать до однородности. Если фарш получился слишком сухим, добавить к нему 1–2 ч. л. оливкового масла. Разложить фарш на куски мяса, разровнять, оставив свободный край шириной 2 см. Скатать куски мяса в рулет, подоткнув свободные края внутрь. Обвязать рулеты ниткой и обвалять в муке. Для соуса измельчить лук, морковь, чеснок и сельдереи. В большой сковороде разогреть 2–3 ст. л. масла, положить рулеты и обжаривать их со всех сторон до образования золотистой корочки, затем поместить на тарелку. Положить в сковородку измельченные овощи, перемешать, накрыть крышкой и готовить, 5 мин. Затем добавить вино, томаты и тимьян. Довести до кипения, положить в сковороду рулеты. Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой. Тушить 1 ч.

Совет

Эти итальянские мясные рулеты лучше всего подавать с одним из классических ризотто – например, ризотто по-милански, с шафраном и грибами.

Новогоднее печенье с брусникой и яблоками

15–20 штук

Что нужно:

70 г сливочного масла
«Искренне Ваш»
1 стакан муки
2/3 стакана коричневого сахара
1 яйцо
2–3 ст. л. отборного молока
«Искренне Ваш»
1/2 стакана брусники
1 большое зеленое яблоко
1,5 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
сахарная пудра для украшения
масло для смазывания

Что делать:

Отсыпать 1/4 стакана муки, оставшуюся просеять с солью и разрыхлителем. Добавить нарезанное небольшими кусочками масло и порубить ножом до состояния крошек. Добавить сахар, яйцо и молоко. Быстро замесить мягкое тесто. Отложенной мукой присыпать бруснику, перемешать. Яблоко очистить от кожуры и сердцевин, нарезать очень мелко-

ми кубиками. Вмешать яблоко и бруснику в тесто. Смазать маслом лист пергамента, положить на противень. На пергамент ложкой выложить небольшое круглое печенье на расстоянии 3–4 см друг от друга. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, выпекать до золотистого цвета, 12–15 мин. Остудить на решетке, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Совет:

Новогоднее печенье будет еще вкуснее со стаканом теплого молока «Искренне Ваш». Здоровья Вам и Вашей семье в Новом году!



Серьезная заваруха

Маленькие заварные булочки – профитроли – мы почему-то воспринимаем только как несерьезный десерт. А ведь при грамотном подходе одними профитролями – с разными начинками – можно накормить толпу гостей на новогодней вечеринке!

Профитроли с кунжутом



примерно 20 штук

Что нужно:

90 г сливочного масла

4 яйца

1 стакан муки

2 ст. л. кунжутных семян

1 ч. л. кунжутного масла

по 1 ч. л. сахара и соли

Что делать:

Кунжут насыпать в сухую сковородку, обжарить до золотистого цвета, помешивая. В сотейник с толстым дном влить 3/4 стакана воды, положить нарезанное кусочками масло, сахар и соль. Довести до кипения, всыпать сразу всю муку, снять с огня, быстро вымесить до однородности, затем вернуть на минимальный

огонь. Вымесить, чтобы масса отставала от стенок. Переложить тесто в миску и вбить яйца по одному, каждый раз тщательно вымешивая, прежде чем вбить следующее. Добавить кунжутное масло и семена, еще раз вымесить до однородности. Наполнить тестом кондитерский мешок. Сбрызнуть противень водой, застелить пергаментом, отсадить из мешка шарики размером с грецкий орех на расстоянии 2–3 см друг от друга. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин., затем уменьшить температуру до 120 °С и выпекать еще 7–10 мин. Полностью остудить и дать подсохнуть на воздухе. Начинить профитроли можно при помощи кондитерского мешка или ножницами, слегка надрезав «крышечку».

Начинка из сметаны с икрой



примерно на 20 штук

Что нужно:

200 г сметаны жирностью 42%

70 г красной икры

2 ст. л. жирных сливок

1 ч. л. сливочного хрена

4–5 веточек укропа

Что делать:

Икру, сметану и сливки заранее охладить. Нарезать очень мелко укроп вместе с веточками. Сметану взбить со сливками и хреном. Аккуратно смешать икру с получившейся массой так, чтобы икринки не лопались. Начинить профитроли непосредственно перед подачей.

Йогуртовая начинка с голубым сыром и виноградом

примерно на 20 штук

Что нужно:

3 стаканчика (по 125 г)

натурального йогурта

40–50 г сыра с голубой

плесенью

небольшая гроздь мелкого

белого винограда

без косточек

свежемолотый черный перец

Что делать:

Выстелить дуршлаг большим куском сложенной в несколько слоев марли, выложить йогурт, закрыть и оставить на 2–3 ч. Затем связать свисающие концы марли в мешочек и подвесить на 6–8 ч, чтобы стек максимум жидкости. Раскрошить сыр с голубой плесенью, смешать с отцеженным йогуртом, приправить перцем по вкусу и взбить миксером до однородности. Начинить профитроли непосредственно перед подачей, в центр каждого положить по 1 виноградине.





Начинка из утиной печенки с яблоками



примерно на 20 штук

Что нужно:

300 г утиной печенки
 120 г утиного жира
 или сливочного масла
 1 большое зеленое яблоко
 2 ст. л. коньяка
 5–7 горошин душистого перца
 соль

Что делать:

Нарезать 100 г утиного жира небольшими кусочками, вытопить в сковороде с толстым дном на среднем огне. Шкварки удалить. Положить в разогретый жир или 100 г сливочного масла печенку, обжарить с обеих сторон, по 3 мин. с каждой. Выключить огонь, влить коньяк, посолить, посыпать растолченным в ступке душистым перцем. Остудить печенку в сковороде, прикрыв фольгой. Затем взбить блендером до однородности и охладить. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками. Вытопить оставшийся жир или разогреть масло, быстро обжарить кусочки яблок до золотистого цвета. Смешать яблоки с паштетом. Начинить профитроли незадолго до подачи.



Начинка из тунца с соусом бешамель и маслинами

примерно на 20 штук

Что нужно:

250 г консервированного тунца в собственном соку
 1,2 стакана молока
 4 ст. л. сливочного масла
 3 ст. л. муки
 10 крупных маслин
 половина лаврового листа
 соль, черный перец

Что делать:

В сковороду положить муку, раскрошенный лавровый лист и масло, обжарить до золотистого цвета. Влить молоко и сок от тунца из банки, тщательно размешать, убавить огонь до минимума. Готовить, помешивая, до загустения, 5–6 мин. Полностью остудить, смешать с размятым тунцом, посолить, поперчить и взбить блендером до однородности. Раздавить маслины, удалить косточки. Нарезать маслины небольшими кусочками, перемешать с соусом. Начинить профитроли незадолго до подачи.

Начинка из феты с чесноком



примерно на 20 штук

Что нужно:

200 г феты
 3–4 ст. л. сметаны
 1–2 зубчика чеснока
 по среднему пучку петрушки и кинзы
 оливковое масло
 «экстра вирджин»
 порошок карри
 молотая паприка

Что делать:

Измельчить зелень и чеснок, добавить сметану, 2–3 ст. л. масла, взбить блендером до однородности, при желании добавляя масло. Продолжая взбивать, понемногу добавлять фету. Масса должна получиться не слишком густой (при необходимости можно положить еще сметаны). Приправить паприкой по вкусу. Начинить профитроли незадолго до подачи.



Начинка из зеленого горошка со сливочным сыром



примерно на 20 штук

Что нужно:

200 г замороженного зеленого горошка
 120 г сливочного сыра
 4 ст. л. сливочного масла
 маленький пучок базилика
 3–4 веточки мяты
 0,5 ч. л. белого перца
 горошком
 соль

Что делать:

Замороженный горошек залить кипящей водой, довести до кипения, снять с огня, отставить на 15 мин. Растворить в ступке соль и перец горошком. Очень мелко нарезать или растолочь в ступке листья базилика и мяты. Горошек протереть через сито. Взбить сливки и, продолжая взбивать, добавить сыр. Аккуратно вмешать специи и горошек. Начинить профитроли незадолго до подачи.



Начинка из лососевого тартара

примерно на 20 штук

Что нужно:

200 г филе свежего лосося
 4 яйца
 2 маринованных корнилона
 1 ч. л. каперсов
 1–2 ст. л. майонеза
 5–7 перьев шнитт-лука
 сок половины лимона
 табаско, черный перец

Что делать:

Яйца сварить вкрутую, очистить. Желтки размять (белки не понадобятся). Смешать желтки и майонез. Нарезать лосося очень мелкими кубиками, приправить лимонным соком и перцем. Измельчить лук, корнилоны и каперсы, смешать с лососем и желтковой смесью, сбрызнуть табаско. Охладить. Начинить профитроли незадолго до подачи.

Сладкое море

Издатель и коллекционер француз Пьер-Кристиан Броше и его русская жена, художница Аннушка, приготовили для «Гастронома» одно из своих любимых рождественских блюд – морские гребешки в сотерне

«Про гребешки у меня есть почти что анекдот. История такая: в самом начале 90-х годов я приехал в Москву. У нас была квартира на Тверской, а рядом – огромный рыбный магазин. Но в нем, увы, ничего не продавалось, кроме морской капусты и... замороженных гребешков! И стоили гребешки смешные деньги – вероятно, никто просто не знал, что это такое. А я купил целый блок – килограммов пять. Потом отправился в «Березку», помните, были такие валютные магазины, чтобы купить вина. Увидел на полке сотерн – и вспомнил рецепт, по которому готовлю сегодня. А в тот раз у нас в гостях собралось двадцать пять московских художников. Гребешки всем пришлось по вкусу».

«По-моему, это рецепт самого Поля Бокюза. Мне нравится контраст – сладкое вино и соленые, с запахом моря гребешки. Очень изысканный вкус!»

«Я начал готовить лет в четырнадцать. Я как раз бросил заниматься гимнастикой, где достиг заметных успехов, и увлекся прыжками в воду. Но мама приходила домой поздно, а я хотел подкрепиться между школой и тренировкой. Омлет и сосиски – это хорошо, но долго их есть невозможно, вот я и стал учиться кулинарии...»

«Мы с Аннушкой очень любим принимать гостей, а я люблю для них готовить. Не обязательно французские блюда, все подряд! Больше всего люблю делать карри – я подсмотрел его на Маврикии, куда попал с друзьями, когда мне было двадцать три года и там еще не было нынешнего нашествия туристов, в том числе русских. Мы жили в частном доме, я ходил с хозяйкой на рынок, выбирал продукты, сын этой дамы ловил рыбу, а она готовила карри. Это блюдо – целое искусство, там может быть примерно пятнадцать ингредиентов. А вот в случае с гребешками все просто и строго».

«Недавно мы с женой были с выставкой во Владивостоке, так вот привезли оттуда целый ящик свежих морских раков и других морепродуктов. Это нереально вкусно!»



Разморозьте гребешки. Причем полностью – это очень важно! Иначе они могут дать воду и будут вариться, а не жариться.

Выложите их на дуршлаг или на кухонное полотенце, чтобы они обсохли.

Разрежьте гребешки пополам. Посолите морской солью и перчите. Обваляйте в муке, лишнюю муку стряхните.

Растопите в горячей сковороде сливочное масло.

Жарьте гребешки на сильном огне: две минуты с одной стороны, затем переверните, через минуту влейте в сковороду бокал сотерна и жарьте еще минуту.

Подайте это блюдо с хорошо охлажденным сладким бордоским вином. К примеру, с тем же сотерном.



текст: Влад Васильев, фото: Екатерина Моргунова

А теперь тост!

Бывает так: сядут люди обедать, и кому-то хочется супчика полегче, а кому-то наоборот – посытнее. Мы решили превратить наш зимний суп в подвижную конструкцию – пусть каждый будет сам себе хозяин: добавит к супу один, два или три хрустящих тоста, смазанных смесью желтка, масла и горчицы. Или откажется от них



Куриный бульон с пореем и тостами



8 порций

Что нужно:

1 потрошенная курица весом около 1,3 кг
1 небольшая белая луковица
3 средних стебля лука-порея
1 черешок сельдерея
1 средняя морковь
1 зубок чеснока
8 ломтиков свежего багета
8 яиц, сваренных вкрутую
50 г сливочного масла
1 ч. л. острой горчицы
оливковое масло
морская соль, черный свежемолотый перец

Что делать:

Курицу разрезать на части, отделить мясо от костей (желательно крупными кусками). Кости вместе с остатками мяса уложить в кастрюлю. Чеснок, репчатый лук и морковь очистить, разрезать – чеснок пополам, лук на четвертинки, морковь на крупные куски; добавить в кастрюлю. Сельдереи крупно порубить и положить в кастрюлю. Порей разрезать вдоль, промыть, удалить зеленую часть и добавить ее к костям и другим

овощам. Влить столько холодной воды, чтобы она покрыла содержимое кастрюли примерно на ладонь или чуть больше. Поставить кастрюлю на средний огонь. После закипания уменьшить огонь до минимума, снять пену, неплотно накрыть крышкой и варить 30 мин. Курятину нарезать крупными ломтиками, белую часть порея – толстыми полукольцами. Готовый бульон процедить в чистую кастрюлю через сито (овощи и кости не понадобятся), приправить солью по вкусу, довести до кипения. Добавить ломтики курятины и нарезанный порей,

готовить 10 мин. Хлеб обжарить под грилем. Яйца очистить, белок нарезать ломтиками, а желтки перемешать с размягченным сливочным маслом, горчицей и солью по вкусу. Разлить суп по та-

релкам, добавить в каждую немного нарезанного яичного белка, приправить перцем, полить оливковым маслом. Тосты смазать смесью желтков и сливочного масла, подать как гарнир.

Топ-10 зимних супов

поиск@mail.ru

По статистике запросов поисковой системы Поиск@Mail.Ru (www.go.mail.ru, ежемесячная аудитория – более 20 миллионов человек), в десятку самых популярных в России зимних супов входят солянка, борщ, лагман, грибной суп, уха, суп харчо, гороховый суп, щи, сырный суп, суп-поре из тыквы.

Солянка и борщ лидируют со значительным отрывом. Причем наибольшим спросом пользуются рецепты мясной сборной, грибной и рыбной солянки. А самые востребованные борщи – украинский, зеленый и борщ с фасолью.

Всем миром

Что приготовить на новогодний ужин? Мы решили задать этот вопрос участникам форума на нашем сайте gastronom.ru. И составили праздничное меню из их любимых рецептов. Кажется, получилось здорово





Рольмопсы от Игоря Койфмана (Sabiko)

8 порций

Что нужно:

8 филе слабосоленой сельди
2 ст. л. острой горчицы
2 небольшие луковичы
4 небольших корнишона
или 2 ч. л. каперсов

Для маринада:

500 мл винного уксуса
4 средние луковичы
16 горошин черного перца
2 ч. л. семян горчицы

Что делать:

Каждое филе сельди разрезать поперек пополам. Мелко порубить лук. Корнишоны нарезать на четвертинки (каперсы порубить). Кусочки сельди смазать горчицей, вложить внутрь рубленый лук и четвертинку корнишона (или немного порубленных каперсов), скатать в трубочку и закрепить ближе к середине двумя лучинками (или деревянными шпажками). Для маринада вскипятить 250 мл воды с уксусом, добавить нарезанный полукольцами лук, перец горошком и семена горчицы. Остудить до 40 °С, залить получившимся маринадом рольмопсы, накрыть и поставить в прохладное место. Мариновать 3–5 дней. Подавать холодными.

Поедание рольмопсов – настоящий ритуал. Берлинский пролетарий ест рольмопсы без прибора в три укуса! Вилка для рольмопсов – моветон. Вначале рольмопс откусывается до одной лучинки, затем разворачивается – и до второй. После этого из него удаляется одна лучинка, и с последней он стартует прямо в рот – в последний путь.



Салат «Подводный грот» от Елены Некрасовой (Дайкири)

8 порций

Что нужно:

16 тонких широких ломтиков подколченного лосося
16 крупных сырых креветок
0,5 стакана смеси бурого и дикого риса
1 средний огурец
10 помидоров черри
маленький пучок руколы
несколько горошин черного перца

Для заправки:

половина небольшого желтого сладкого перца
2–3 пера зеленого лука
4 ст. л. майонеза
2 ст. л. взбитых сливок
2–3 ст. л. лимонного сока
табаско
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Для соуса очень мелко нарезать сладкий перец и зеленый лук, смешать с остальными ингредиентами соуса, приправив солью, перцем и табаско по вкусу. Поставить соус в холодильник до использования. Креветки опустить в кипяток с черным перцем горошком, довести до кипения, варить 1 мин., снять с огня. Остудить креветки в отваре, затем очистить и нарезать небольшими кусочками. Залить рис 1 стаканом кипящей воды, варить на небольшом огне под крышкой почти до готовности, примерно 20 мин. Укутать в плед еще на 20 мин., остудить. Огурец очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками. Из помидоров удалить семена, мякоть нарезать небольшими дольками. Руколу измельчить. Смешать рис, руколу, креветки, огурцы, помидоры и заправку. Порционные формочки с круглым дном за-

стелить пленкой. Выложить в каждую внахлест по 2 ломтика лосося так, чтобы края свисали наружу. Внутрь плотно утрамбовать салат, закрыть свисающими краями лосося и пленки. Поставить в холодильник на 1 ч. При подаче перевернуть формочки на тарелку, аккуратно убрать пленку, украсить «пещеры» икрой или зеленью.



Новый год – пора сюрпризов. Вы любите сюрпризы? Когда все так загадочно, неочевидно и волнительно... Почему бы не устроить такой сюрприз и на праздничном столе и не позволить гостям угадать, что скрывается за стенами этого подводного «грота»?



Рыба в пергаменте от Алисы Андерсен

8 порций

Что нужно:

по 600 г толстого филе трески и семги
 4 средние молодые картофелины
 1 небольшой сладкий красный перец
 1 средний стебель лука-порея (белая часть)
 2 зубка чеснока
 соус терияки
 топленое масло
 морская соль среднего помола
 красная икра для подачи

Что делать:

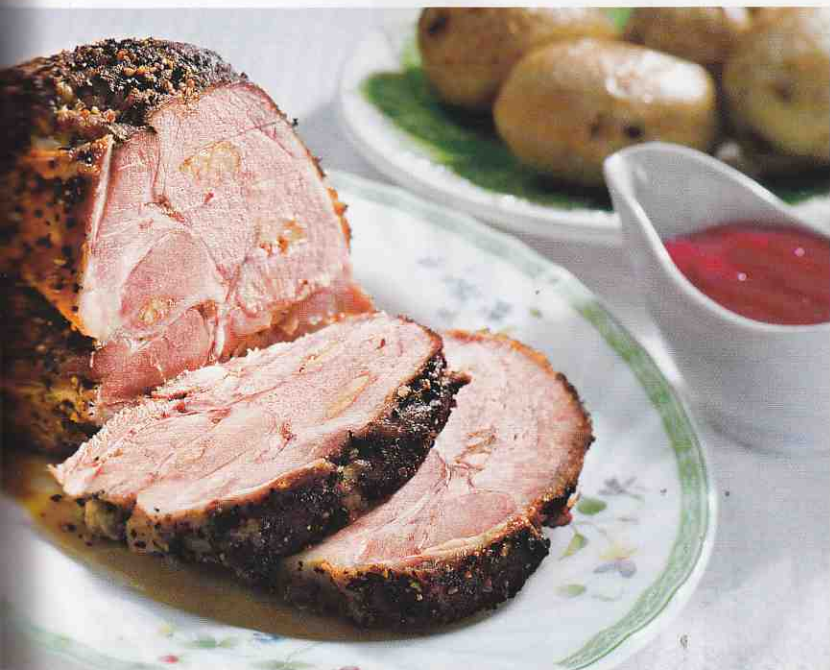
Рыбное филе разрезать на порции, чтобы получилось по 8 кусков белой и красной

рыбы. Сбрызнуть терияки, оставить, пока готовятся овощи. Картофель вымыть щеткой, нарезать кружками толщиной 1,5 см. Лук-порей промыть, стряхнуть, нарезать кольцами той же толщины. У перца удалить плодоножку и сердцевину, нарезать очень маленькими аккуратными квадратиками. Чеснок измельчить. В сковороде с толстым дном разогреть примерно 2 ст. л. масла, порциями обжарить на среднем огне кружки картофеля с обеих сторон до румяной корочки, выкладывая картофель в один слой. При необходимости к каждой порции прибавлять масло. Готовый картофель выложить на блюдо. Обжарить лук, стараясь, чтобы он не развалился, когда

вы его переворачиваете. Затем обжарить сладкий перец до мягкости, всыпать чеснок, перемешать, снять с огня. Вырезать из пергаменту 16 больших кругов диаметром примерно 22 см. На 8 кругов в центр выложить картофель, порей белую и красную рыбу, приправляя каждый слой солью и посыпая жареным перцем с чесноком. Сбрызнуть рыбу растопленным маслом. Закрывать вторым кругом пергаменту и очень тщательно завернуть края «косичкой» — как защипывают вареники. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Перед подачей уложить конверты на тарелки, разрезать в середине крест-накрест и положить на рыбу немного красной икры.



Вот самый простой и самый нарядный способ приготовить рыбу для новогоднего стола. Гостям не нужно возиться с костями, а вам — отмывать противень. Кроме того, подготовить «конверты» с рыбой можно заранее, а когда придет час икс, просто поставить в духовку.



Запеченная шейка с брусничным соусом от Инны Маркиной
8 порций

Что нужно:

2,5 кг свиной шейки одним куском

1 большая головка чеснока
крупная морская соль,
свежемолотый черный перец
рафинированное
подсолнечное масло

Для соуса:

2 стакана брусники
150 мл сухого красного вина
3–4 ст. л. сахара
щепотка соли

Что делать:

Дольки чеснока нарезать вдоль и нашпиговать ими свинину. Хорошенько натереть мясо черным перцем и солью. Жаровню или чугунную утятницу заполнить маслом на 1/3, выложить мясо. Поставить жаровню на противень в разогретую до 220–240 °С духовку. Запекать без крышки в течение 30 мин. – на мясе должна появиться красноватая короч-

ка. Убавить температуру до 170–180 °С. Полить мясо маслом из жаровни, неплотно прикрыть крышкой и отправить в духовку еще на 2–2,5 ч. Для соуса положить все ингредиенты в сотейник с толстым дном, поставить на небольшой огонь, довести до кипения, готовить 30 мин. Затем взбить блендером и охладить. Подавать запеченную свинину с холодным соусом.



Этот гениальный в своей простоте рецепт для меня всегда будет связан с мамой – запечь мясо вкуснее, чем она, все равно невозможно! Почему-то мама называет это блюдо ростбифом, хотя от говядины в нем нет и следа. Оно прекрасно сочетается с запеченной в духовке картошкой, новогодней елкой и праздничным настроением.

DE CECCO®

dal 1886



**De Cecco,
ни с чем
несравнимо**



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



Новогодний пирог от Мальвины Русе (Malva)

8 порций

Каждый Новый год я готовлю что-то новое, как символ приходящего года, надежд и ожиданий. В прошлом году мне показалось, что горячее блюдо должно быть полегче, поэлегантней, к тому же хотелось как можно больше успеть сделать до 31 декабря, чтобы не слишком устать к вечеру и поздравить друзей и знакомых без суеты и спешки. Пирог, испеченный заранее, оказался хорошей идеей. Все сидевшие за столом так восторгались этим блюдом и так быстро его съели, что пришлось поверить в их искренность.

Что нужно:

750 г дрожжевого слоеного теста
2 филе утиных грудок
500 г филе индейки
3 тонких ломтика бекона
12 перепелиных яиц
горсть сушеных белых грибов
200 мл куриного бульона
100 мл портвейна руби
2 средние луковицы
1 черешок сельдерея
1 небольшая морковка
половина среднего корня петрушки

2 ст. л. растительного масла
2–3 ягоды можжевельника
соль, черный перец
1 яйцо
сливочное масло

Что делать:

Замочить грибы в 200 мл кипятка на 2–3 ч, настой процедить, грибы промыть и мелко нарезать. Морковь, луковицу, корень петрушки и сельдерея очистить, крупно нарезать. Измельчить бекон. Утиные грудки разрезать пополам, филе индейки – на такие же по величине куски. В раскаленную глубокую сковороду, пригодную для духовки, влить половину растительно-

го масла, выложить бекон, затем куски птицы и быстро обжарить со всех сторон до румяной корочки. Добавить овощи, подрумянить. Добавить в сковороду бульон, портвейн, настой от грибов и можжевельник, закрыть крышкой, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 мин., за это время 1–2 раза перемешать. Мелко нарезать оставшуюся луковицу. Разогреть в сковороде оставшееся масло, обжарить лук 5 мин. Добавить грибы, обжаривать 5 мин. Вынуть сковороду из духовки, достать из соуса мясо и овощи, порубить очень мелко ножом или в кухонном комбайне, смешать с обжаренным луком и грибами. Процедить соус и влить порциями в начинку. Начинка должна быть сочной, но не жидкой. Если жидкости не хватило, можно добавить бульон или портвейн. Приправить начинку солью и перцем по вкусу. Сварить яйца вкрутую, очистить. Раскатать 2/3 теста, выложить смазанную маслом форму диаметром 26 см так, чтобы 2–3 см выступали за края формы. Выложить плотным слоем половину начинки, разложить на ней перепелиные яйца, закрыть второй частью начинки. Раскатать оставшееся тесто диаметром на 2–3 см больше диаметра формы. Смазать край тестяной корзинки взбитым яйцом, накрыть тестяной крышкой, плотно прижать края теста друг к другу, обрезать ножом или ножницами край. Надсечь центр пирога крестообразно. Наколоть верх пирога вилкой и смазать взбитым яйцом. По желанию верх пирога можно украсить фигурками из теста. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40–45 мин. Немного остудить и подавать. Можно испечь пирог накануне, а перед подачей разогреть.



Торт «Муравейник» от Марго Акоюн (Margo)

8 порций

Что нужно:

Для теста:

- 1/2 стакана сметаны
- 1/2 стакана сахара
- 200 г сливочного масла
- 4 стакана муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. ванильной эссенции
- сливочное масло

Для крема:

- 1 банка вареной сгущенки
- 200 г сливочного масла

Для маковой массы:

- 1/2 стакана мака
- 80–100 г кедровых орехов
- 1/4 стакана молока
- 25 г сливочного масла
- 1/4 стакана меда
- 1/4 стакана изюма
- половина стручка ванили
- по 1/2 ст. л. лимонного сока
- и цедры
- 1/2 ст. л. коньяка

Что делать:

Для теста растопить масло, охладить, добавить сметану и взбить миксером. Добавить сахар, ванильную эссенцию



Прошли годы, а ностальгия по популярным советским рецептам осталась. И нам вновь почему-то хочется водрузить сладкую горку из раскрошенных печенюшек. Но ведь мы стали опытнее, а полки магазинов интереснее – и это дает простор фантазии!

и взбить. Муку просеять с разрыхлителем, постепенно ввести в приготовленную смесь и замесить мягкое тесто. Пропустить тесто через мясорубку. Образовавшуюся «лапшу» разложить на противне, выстеленном пергаментом, выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета. Остудить. Готовое печенье раскрошить. Для маковой массы залить мак кипящей водой и оставить на 1 час. Слить воду и пропустить мак через мясорубку, но лучше – тщательно растереть в глубокой ступке. Ванильный стручок разделить кончиком острого ножа вдоль пополам и выскоблить семена. Добавить их в мак. Изюм ошпарить кипятком и пропустить через мясорубку. Смешать в небольшой кастрюльке мак с семенами ванили, молоком, маслом и медом. Варить на слабом огне, часто помешивая, до загустения, 5–10 мин. Добавить изюм, лимонный сок, цедру, коньяк и орехи. Охладить. Масса должна быть немного влажной. Для крема взбить миксером вареное сгущенное молоко со слегка размягченным маслом до однородности и всыпать крошки печенья. Добавить маковую массу, перемешать и выложить на смазанное маслом блюдо горкой. Поставить застывать в холодильник минимум на 2 ч.



- РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ
- ПЕЧЕМ ДЛЯ ДЕТЕЙ
- СЛАДКИЕ ПОДАРКИ
- КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ



РОЖДЕСТВ
ПРАЗДНУЕМ
ВМЕСТЕ

GASTRONOM.RU

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ



Жюльен из баклажанов от Инны Антохиной (Trio-Inna)

8 порций

Что нужно:

- 2 крупных баклажана
- 4 сухих белых гриба
- 2 средние луковичы
- 50 г очищенных грецких орехов
- 150 г густой сметаны
- 1 стакан овощного или куриного бульона
- 3–4 ст. л. муки
- 3 ст. л. сливочного масла
- 2 ч. л. сладкой горчицы
- соль, свежемолотый черный перец
- твердый сыр
- зелень для украшения

Что делать:

Замочить грибы в небольшом количестве горячей воды на 1 ч, затем промыть и тонко нарезать, настой процедить. Баклажаны порезать толстыми кружками и посолить, оставить на 30 мин. Затем промыть под струей воды, отжать и нарезать соломкой. Орехи потолочь в ступке. Лук очистить, тонко нашинковать и обжарить в масле в сотейнике с толстым дном до золотистого цвета. Добавить баклажаны и поддержать на огне 5 мин. Добавить грибы и орехи, готовить еще 3 мин. Посы-

пать мукой и аккуратно перемешать. Снять с огня, влить бульон и 0,5 стакана грибного настоя, перемешать, чтобы не было комков. Сметану и горчицу смешать, влить в сотейник. Немного посолить, поперчить. Вернуть сотейник на огонь и держать, помешивая, пока смесь не начнет густеть, примерно 5 мин. Выложить получившуюся массу в огнеупорные формочки, посыпать тертым сыром и запекать, пока сыр не расплавится и слегка не подрумянится, 10 мин. Подавать горячими, украсив зеленью.

Для меня слово «жюльен» значит многое: горячо и нежно, вкусно и доступно, празднично и гламурно... Оно ассоциируется с походом в театр, с торжеством по особому случаю и, конечно же, с Новым Годом! Никому не говорите, из чего этот жюльен приготовлен – пусть попробуют угадать.

СКОЛЬЗКИЙ ПУТЬ

Миноги – это очень вкусная штука, если правильно их приготовить. Главное – очень тщательно очистить миноги от слизи и убрать выстилающую их изнутри темную пленку. И то и другое сильно горчит и может испортить вам все удовольствие

Жареные маринованные миноги

8–10 порций

Что нужно:

1 кг миног
 2/3 стакана растительного масла
 мука
 свежемолотый черный перец
 сладкая молотая паприка
 крупная морская соль

Для маринада:

1 большая луковица
 1 зубок чеснока
 3 ст. л. белого сухого вина
 3 ст. л. белого винного уксуса
 по 1 ч. л. душистого и черного перца горошком
 1 лавровый лист
 щепотка семян укропа или сельдерея
 5–7 бутонов гвоздики
 2–3 полоски лимонной цедры
 1 ч. л. соли

Что делать:

Отрезать у миног головы. Взять горсть соли и очень тщательно протереть миног от слизи по направлению от хвоста к голове. Брюшную полость разрезать вдоль, удалить внутренности и темную пленку из брюшка. Очень тщательно промыть миног проточной холодной водой, затем выложить на бумажные полотенца и обсушить. В плоскую миску насыпать муку, приправить черным перцем и щепоткой паприки, перемешать. В большой глубокой сковороде сильно разогреть масло. Окунуть рыбу в мучную смесь, стряхнуть лишнее и опустить в раскаленное масло. Жарить по 3–4 мин. с каждой стороны, закрыв крышкой за 2 мин. до готовности. Готовые миноги сложить в жаропрочный контей-

нер с крышкой, влить масло, в котором они жарились.

Для маринада лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок раздавить. Положить все ингредиенты маринада в соейник, влить 1 стакан воды.

Довести до кипения, готовить на среднем огне 3–4 мин. Затем залить миноги кипящим маринадом, закрыть крышкой. Полностью остудить и поставить в холодильник. Миноги готовы через 3–4 дня.



Важная птица

Выставляя на праздничный стол всевозможные яства, лучшее место приберегите для запеченной птицы. Именно ей предстоит не только возбуждать аппетит гостей, но и создавать атмосферу – одновременно торжественную и уютную

Наше всё

Самая родная и самая доступная, курица в наши дни, по мнению многих, едва ли может стать праздничным блюдом – как-то мы ниспустили ее до уровня бульонов и салатов. А зря! Курицу или цыпленка запечь можно так, что вкус и эффект от подачи не уступят любой дичи.

Безумный, на первый взгляд, рецепт – запечь курицу в соли: взять около 3 кг крупной соли, смешать с двумя взбитыми яйцами, соком лимона, черным перцем и стаканом воды, выложить половину на противень, застланный фольгой, сверху водрузить курицу, смазанную оливковым маслом и нафаршированную зеленью, и облепить ее остатками соли. Вся хитрость в том, чтобы не порвать кожу – именно она не дает пересосола. Затем накрыть фольгой и отправить в духовку. Подавать, расколов ножом соляную корку, из-под которой обонянию гостей предстанет ароматнейшая птица.

Многие любят запекать курицу в тесте (0,5 л воды + 900 г муки) – курица тушится в собственном соку, и мякоть получается невероятно мягкой. Цыпленок, запеченный в молоке, петух в красном вине, курица в пиве – все это в вашем арсенале, если без лишних усилий хочется сделать ужин запоминающимся.

Сколько запекать: Небольшая курица в «скафандре» запекается 1,5–2 ч (в соляном – при 200 °С, в мучном – 180 °С). Птичка без «доспехов» за 2 ч сгорит, ее время – 55 мин. (сначала 220 °С, потом 180 °С). Если этого покажется мало, накройте курицу фольгой и снова поставьте в духовку.

Чароиндейка

Наши соотечественники День благодарения не празднуют, однако индюшек любят запекать не меньше заокеанских товари-

щей. Мясо этой птицы приобретает все большую популярность за счет низкой калорийности и более «благородного», чем у курицы, вкуса.

Особо ценными экземплярами считаются женские особи – индюшки крупнее, мясо у них сочнее и мягче, чем у индюков. Правда, в замороженном виде у нас продаются чаще всего индюки – преимущество их мяса в том, что оно дольше хранится. Но не расстраивайтесь, если вам не удастся раздобыть представительницу прекрасного индюшачьего пола, порой это и ни к чему – тушка весом 7–9 кг не в каждую духовку поместится. А смягчить мясо небольшого, 3–4 кг, индюка можно непосредственно перед запеканием с помощью масляных инъекций.

Выньте индейку из холодильника не менее чем за час до запекания – птица должна быть комнатной температуры. Запекайте при 170–190 °С, неплотно прикрыв ее фольгой, а за полчаса до конца приготовления фольгу снимите и смажьте индейку растопленным маслом. Если запекаете на решетке, поставьте под нее противень с горячей водой.

Упругое мясо индейки сочетается с самыми разными продуктами: от бекона и телячьих потрохов до каштанов, брюссельской капусты и изюма, поэтому с начинкой можно смело экспериментировать. Подойдут и картофельное пюре, и ассорти из корнеплодов, и оливки с вялеными томатами. Начинку рекомендуется соединять с хлебными крошками – перемешиваясь с травами, специями и соком, они дают однородную консистенцию.

Сколько запекать: Время запекания индейки определяется из расчета примерно 20 мин. на 450 г веса (температура 170–190 °С). В случае с фаршированной птицей вес берется вместе с начинкой.

Сначала – начинка

Начинка при запекании птицы требует особого подхода. Говорят, австрийского императора Йозефа II тошнило, если фазан был нафарширован не итальянскими абрикосами. Итак, фрукты – не слишком спелые, иначе они превратятся в пюре; зелень – лучше не ассорти, а одна-две любимые травы; потроха – готовые и едва подсоленные, смешанные с вымоченными в воде или молоке хлебными крошками. Начинка вообще всегда должна быть готовой к употреблению. Режутся овощи или фрукты не крупно и не мелко: они не должны быть «на один укус». Навивать птицу лучше не слишком плотно – если внутри останется немного воздуха, она лучше прожарится.



Для индейки: у каштанов (700 г) нарезать кожуру, варить 15–20 мин., очистить и протереть через сито, смешать с перемолотыми индюшачьими потрошками, горстью вымоченных хлебных крошек и двумя дольками измельченного чеснока, посолить, поперчить.



Для гуся: обжарить на сливочном масле нарезанную луковицу; пару крепких яблок нашинковать кубиками (3–4 см), положить вместе с нарезанным черносливом в сковороду с луком, поперчить, влить 2 ст. л. портвейна и тушить примерно 2–3 мин., смешать с измельченным шалфеем.



Для утки: соленые гусиды обжарить с мускатным орехом и сметаной, смешать с размоченным хлебом, поджаренным телячьим фаршем и зеленью.



Для куропатки: рис сварить до полуготовности, смешать с шафраном, очищенным миндалем и изюмом, вымоченным в бренди или роме.




Для курицы: просто большой пучок тархуна. Но подать готовую птицу нужно с соусом из протертых с белым вином и черным перцем жирных сливок.

Утиные истории

Вся гастрономическая сила вальдшнепов, хохлатых чернетей и чирков-свистунков – в их жирной коже, придающей красному мясу дичи сочность и аромат. Поэтому, выбирая экземпляр, которому предстоит стать украшением праздничного стола, обратите внимание на его кожу: она должна быть сухой, целой, однородной по цвету и идеально ошипанной. Повара отдают предпочтение молодым уткам, по-

Запеченная утка по-сычуаньски

 4–6 порций

Что нужно:

- 1 потрошенная утка весом 1,6–1,8 кг
- 4 стебля зеленого лука
- 3 см свежего корня имбиря
- 2 ст. л. смеси «Пять специй»
- 1 ч. л. соли

Что делать:

Удалить из области утиной гузки и шеи лишний жир. Пальцами поддеть кожу и ча-

стично отсоединить ее от мяса. Довести до кипения большой чайник воды. Положить утку в дуршлаг и облить ее крутым кипятком со всех сторон, чтобы кожа побелела. Обсушить утку изнутри и снаружи, наколоть вилкой кожу со всех сторон и натереть смесью соли и «Пяти специй». Поместить в дуршлаг и поставить в холодильник, не накрывая, на 4–6 ч. Затем положить утку

на решетку, установленную на противне, грудкой вверх, в брюшко положить тонко нарезанный имбирь и зеленый лук. Поставить в разогретую до 240 °С духовку, влить в противень 1 стакан воды. Через 15 мин. убавить температуру до 170 °С и запекать еще 1 ч 15 мин. За 15 мин. до готовности смазать утку медом. Перед разделкой дать постоять 10 мин. Подавать горячей.

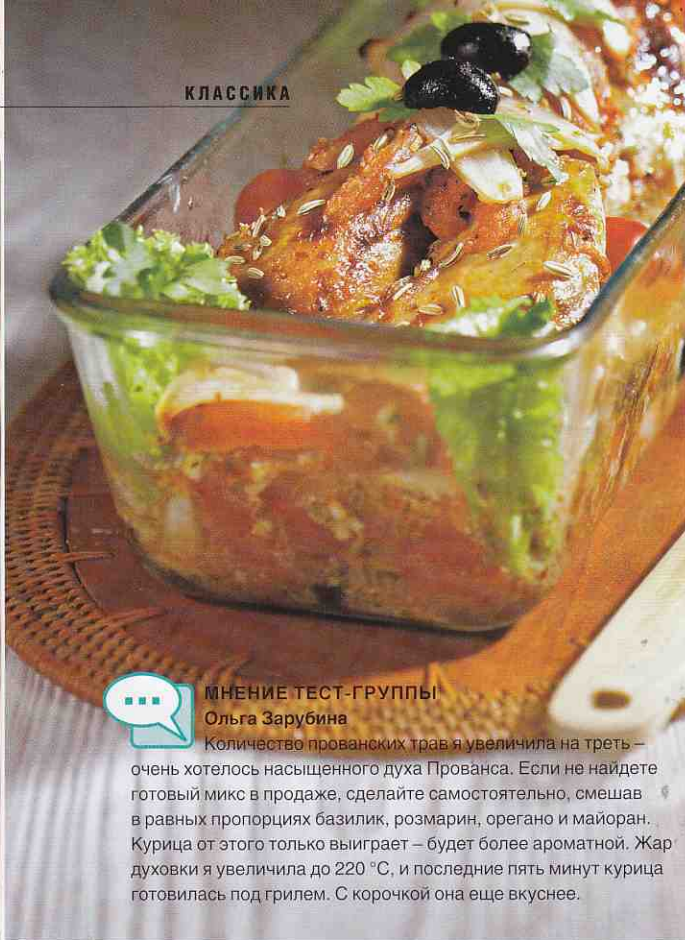
Совет

Смесь «Пять специй» продается в готовом виде, но можно сделать ее дома. Для этого разломайте 3 палочки корицы или кассии, положите их в кофемолку, добавьте 1 ст. л. бутонов гвоздики, 1 ст. л. сычуаньского перца горошком, 6 звездочек бадьяна и 1 ст. л. семян фенхеля и смелите в порошок.



Кстати

Идеальная посуда для запекания птицы была придумана еще нашими предками. Латка – овальное чугунное блюдо с невысокими краями – устроена так, что жир, который стекает с птицы, постепенно выгаливается и создает в духовке масляное облако, придающее мясу особый аромат.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Ольга Зарубина

Количество прованских трав я увеличила на треть – очень хотелось насыщенного духа Прованса. Если не найдете готовый микс в продаже, сделайте самостоятельно, смешав в равных пропорциях базилик, розмарин, орегано и майоран. Курица от этого только выиграет – будет более ароматной. Жар духовки я увеличила до 220 °С, и последние пять минут курица готовилась под грилем. С корочкой она еще вкуснее.

Запеченная курица по-провански

6 порций

Что нужно:

- 1 потрошенная курица весом примерно 1,5 кг
- 6 крупных спелых помидоров
- 2 большие белые луковицы
- 150 г маслин с косточками
- 5 зубков чеснока
- оливковое масло «экстра вирджин»
- 2 ч. л. сухих прованских трав
- большая щепотка семян фенхеля
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Лук очистить, оставляя часть «попки», чтобы при нарезке луковица не разваливалась; разрезать поперек пополам, затем нашинковать перьями средней толщины. На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить в кипяток, обдать холодной

водой, снять кожу. Помидоры нарезать дольками, удалить семена с жидкостью. Маслины раздвить плоской стороной лезвия ножа, удалить косточки. Мелко порубить 4 зубка чеснока. Смешать помидоры, лук, чеснок, маслины, 1 ч. л. прованских трав, семена фенхеля, добавить соль и перец по вкусу. Выложить половину овощной смеси в глубокую форму для запекания, приправить оливковым маслом. Курицу разрезать на порционные куски, удалить лишний жир. Измельчить оставшийся чеснок с оставшимися прованскими травами, солью, перцем и 2 ст. л. масла, натереть куски курицы со всех сторон. Поместить их в форму на овощной слой, поверх выложить оставшиеся овощи. Поставить в разогретую до 190 °С духовку, запекать до готовности, около 1 ч 10 мин. Подавать курицу горячей.

тому как мясо старых бывает жестким, даже если его предварительно замариновать. То же самое относится и к гусям, и если вы морально готовы к принятию отнюдь не диетической, но очень вкусной пищи, при покупке птицы обратите внимание также и на лапки: у молодняка они желтые, покрытые пухом, а у старой птицы – красные, без оперения.

Запеченный гусь или утка – это классика новогоднего жанра, мудрить с начинками и гарнирами здесь едва ли стоит: подойдут привычные яблоки или квашеная капуста. Особое внимание нужно уделить соусам, основу которых могут составлять красное вино (смешанное, к примеру, с горчицей, оливковым маслом, сахарной пудрой, зубчиком пропущенного через пресс чеснока и горстью измельченной мяты), сидр (смешать с выделившимся из птицы во время приготовления соком и сливками), протертые клюква, малина, ежевика, смородина. Соус обязательно должен быть легким, контрастным и чуть-чуть экстравагантным. Не менее удачно получаются «глазированные» варианты

(особенно это касается утки): если нет времени на начинку, можно просто натереть тушку маслом и лимонным джемом, а начинить большим пучком мяты. Чтобы сделать гуся или утку менее жирными, рекомендуют предварительно удалить гузку и кожу, а также периодически сливать жир, выделяющийся во время запекания.

Сколько запекать: При 180 °С утка запекается примерно 1,5 ч (из расчета 40 мин. на 1 кг), гусь – 2–2,5 ч (30 мин. на 1 кг).

Птица дивная

Для людей в гастрономическом плане искушенных особый интерес представляют птички дикие. Фазаны, куропатки, перепела, цесарки, коростели, тетерева, лысухи и сойки требуют особого отношения. Фазана нельзя передерживать в духовке – его мясо мгновенно может стать жестким. С соек и лысух нужно снимать кожу – у нее горьковатый вкус. Бекасов и дупелей рекомендуют запекать непотрошенными.

Перепелов редко удается нафаршировать, зато сами они могут быть своего рода

начинкой. Крошечные тушки на грибных шляпках – изысканно и нетрудоемко. Внутрь каждой перепелки положите по веточке тимьяна и лавровому листику, положите на противень слегка обжаренные шляпки портобелло или зонтиков, на каждую поместите перепелку, полейте растопленным маслом, посолите, поперчите и отправьте в духовку на 30 минут. Для соуса смешайте тонко нарезанную петрушку, лимонный сок, щепотку цедры, измельченный чеснок и подавайте к «гнездам».


Чтобы не испортить солью тонкий вкус дикой птицы, рекомендуется сначала вымачивать ощипанные тушки в подсоленной воде, а уже потом перчить, смазывать жиром и запекать.

Как запекать: Один из самых удачных вариантов запекания подобной дичи – натереть ощипанную тушку маслом, солью и перцем, обернуть в два-три слоя фольги, закопать в золу и угли и выпекать из расчета 10–15 мин. на 1 кг птицы.

Анна Каминская



Викторианский рождественский гусь с луком и шалфеем

 8 порций

Что нужно:

- 1 молодой непотрошенный гусь весом около 4 кг
- 3 стакана куриного или мясного бульона
- 1 ст. л. сливочного масла
- 4 больших зеленых яблока
- 4 средние луковицы
- 1 большая морковь
- 3 веточки свежего шалфея
- маленький пучок петрушки
- 1 лавровый лист
- морская соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Выпотрошить гуся, потроха сохранить. Удалить у гуся лишний жир у гузки и шеи, шею и последние фаланги крыльев отрезать и сохранить. На коже боков и ножек сделать надрезы длиной 3 см, в 3 см друг от друга. Обсушить гуся, натереть солью. Для начинки очистить 3 луковицы, положить в кипящую воду на 5 мин., обсушить и тонко нашинковать. Яблоки очистить, нарезать крупными дольками. У шалфея удалить стебли, листья мелко порубить. Нарезать кусочками масло. Смешать лук, яблоки, шалфей и масло, приправить солью и перцем. Начинить этой смесью гуся, зашить

брюшко. Уложить гуся на уставленную на противне решетку грудкой вверх, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 20 мин. Затем снизить температуру до 160 °С, повернуть гуся на бок, запекать 1 ч. Перевернуть на другой бок, готовить еще 1 ч. Повернуть грудкой вверх, запекать до готовности 15–30 мин. В процессе запекания поливать гуся вытопивающимся жиром раз в 15 мин. Для подливки порубить концы крыльев и шею на небольшие куски, мелко порубить потроха, морковь и оставшуюся луковицу. Обжарить все до румяной корочки в глубокой сковороде в 2–3 ст. л. жира, вытопившегося из гуся во время запекания. Добавить бульон, лавровый лист, соль, перец. Довести до кипения, готовить на небольшом огне без крышки, 1 ч. Процедить через сито, держать теплым. Перед подачей переложить гуся на подогретое блюдо, прикрыть фольгой «куполом» так, чтобы она не касалась кожи гуся, и оставить на 20–30 мин. Затем поставить блюдо на стол, разрезать грудку вместе с костью вдоль и полить гуся подливкой.



Запеченные перепелки с грибами

2–4 порции

Что нужно:

- 4 крупные потрошенные перепелки
- 300 г лесных грибов
- 100 г сливочного масла
- 2,5 стакана куриного бульона
- 0,5 стакана сухого хереса
- мука
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Смешать примерно 4 ст. л. муки с солью и перцем. Перепелок обсушить снаружи и изнутри, обвалить в мучной смеси. Грибы почистить, нарезать небольшими дольками. В сотейнике с толстым дном расто-

пить половину масла. Затем положить грибы и обжаривать на среднем огне, помешивая, 3 мин. Вынуть грибы шумовкой, отставить. Добавить в сотейник оставшееся масло, обжарить в нем перепелок со всех сторон до образования румяной корочки. Всыпать в сотейник 4 ст. л. муки, обжаривать, помешивая, 2 мин. Влить бульон и херес, довести до кипения, все время помешивая, чтобы не образовались комки. Готовить до загустения, примерно 4 мин. Положить грибы, снять с огня и перемешать. Влить грибную подливку в глубокую жаропрочную форму, погрузить в нее перепелок, поставить в разогретую до 160 °С духовку. Запекать до готовности, 30–40 мин.

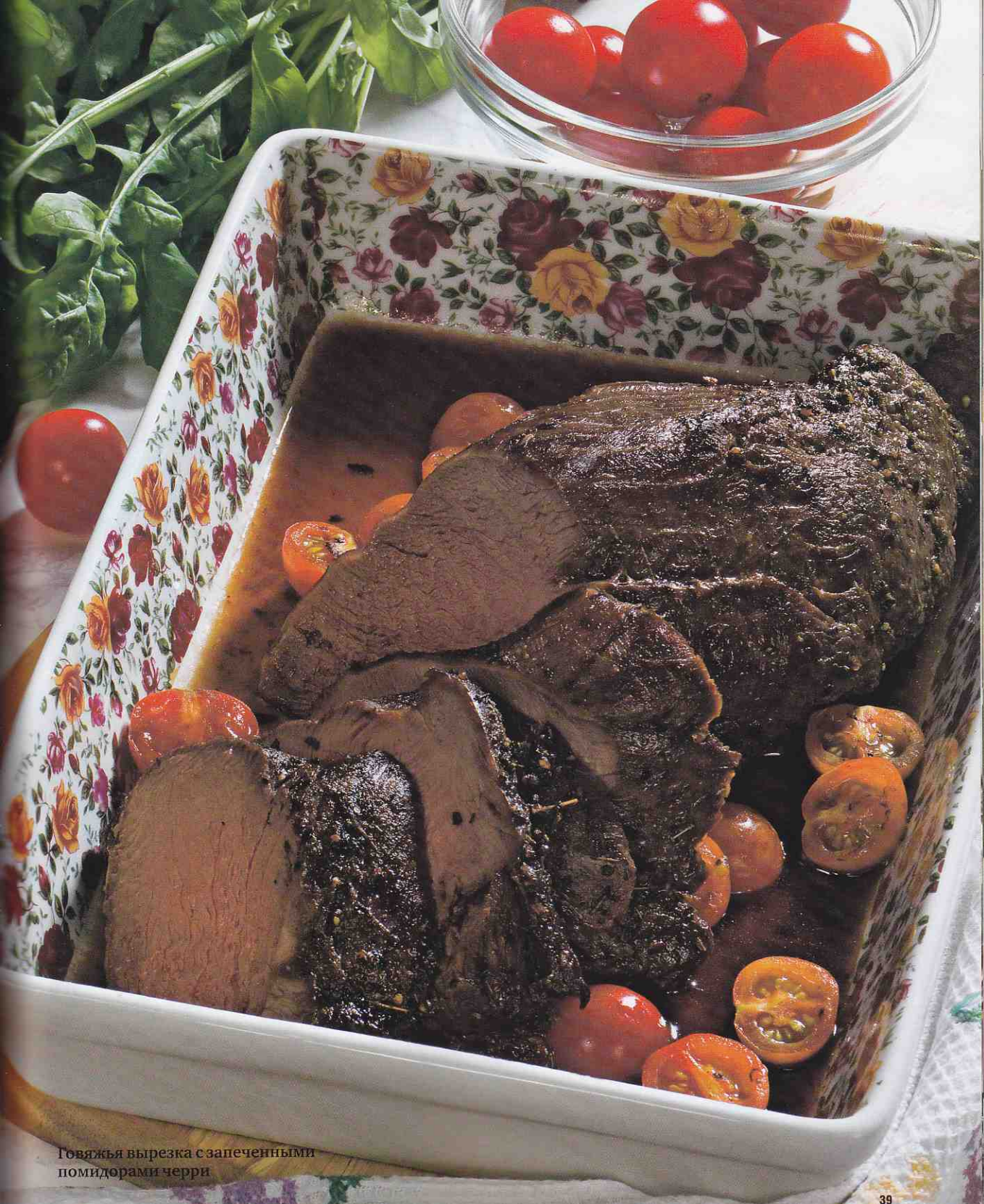
Совет

Хотя в классическом варианте к перепелкам полагаются лесные грибы, можете заменить их на любые культивированные грибы по вашему вкусу. Проще всего, конечно, купить шампиньоны или вешенки. Но если вы используете свежие или замороженные шиитакэ, а в подливку добавьте немного соевого соуса, тоже получится очень вкусно. По этому же рецепту можно запекать цыплят весом до 600 г – они будут готовы через час с небольшим.

Поле бранча

Когда вы просыпаетесь после новогодней ночи, назвать это время утром обычно язык не поворачивается. И что же – сразу обедать? Нет, мы предлагаем вам вариант получше: расслабленный бранч – завтрак-обед, который в принципе может плавно перетечь в ужин

Пирог из козьего сыра с рикоттой



Говяжья вырезка с запеченными
помидорами черри



Новогодний эггнот



Замороженный десертный крем
из маскарпоне



Пирог из козьего сыра с рикоттой

4 порции

Что нужно:

150 г муки
3 ст. л. оливкового масла
щепотка соли

Для начинки:

150 г мягкого козьего сыра
100 г рикотты
8–10 маслин
1 стебель лука-порея (только белая часть)
2 ст. л. оливкового масла
0,5 ч. л. сухого тимьяна
соль, черный перец
зеленый салатный микс для подачи



Говяжья вырезка с запеченными помидорами черри

4 порции

Что нужно:

800–900 г говяжьей вырезки одним куском
12 крупных мясистых помидоров черри
3 зубчика чеснока
1 ч. л. мелкокристаллического коричневого сахара
по 1 ст. л. сушеного базилика и орегано
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец



Замороженный десертный крем из маскарпоне

4 порции

Что нужно:

200 г маскарпоне
100 г бисквитного печенья
2 очень свежих яйца
2–3 ст. л. мелкокристаллического коричневого сахара
4 ст. л. коньяка
1 ст. л. миндальных лепестков и листочки мяты для украшения



Новогодний эггнот

 4 порции

Что нужно:

100 мл рома
100 мл бренди
500 мл сливок жирностью 10%
4 желтка перепелиных яиц
4 ч. л. мелкокристаллического коричневого сахара
молотая корица и тертый мускатный орех

За 60–45 мин. до начала ужина

Для замороженного десертного крема печенье измельчить, залить коньяком. Желтки растереть с половиной сахара, соединить с маскарпоне и бисквитными крошками. Белки взбить в крепкую пену с оставшимся сахаром и аккуратно подмешать к маскарпоне. Разложить в крем-манки, накрыть пленкой и убрать в морозильник до подачи (минимум на 30 мин.).

За 45–25 мин. до начала ужина

Для пирога из козьего сыра смешать просеянную муку, соль и масло. По одной ложке вливая ледяную воду (3–4 ст. л.), вымесить упругое тесто. Завернуть в пленку и оставить в тепле на 10 мин. Для начинки промыть порей, нарезать толстыми полукольцами, положить в сковородку с разогретым маслом. Приправить солью, перцем и тимьяном, тушить 5 мин. Смешать сыр и рикотту. У маслин

удалить косточки, мякоть нарезать вдоль. Раскатать тесто в тонкий круг диаметром 28–30 см и выложить на застеленный пергаментом противень. Разложить лук-порей, маслины и сыр, приподнять края теста и красиво защипнуть. Посыпать тимьяном и перцем. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 мин.

За 25–5 мин. до начала ужина

Для запеченной вырезки с помидорами измельчить чеснок, смешать с сушеными травами, сахаром, солью и перцем. Половину этой смеси смешать с 1 ст. л. масла. Натереть получившейся массой кусок вырезки, завернуть в пленку и оставить на 15 мин. Помидоры разрезать на половинки и положить в застеленную пергаментом жаропрочную форму. Посыпать помидоры оставшейся пряной смесью, сбрызнуть оливковым маслом и поставить в разогретую до 170 °С духовку.

За 5 мин. до начала ужина

Промаринованную **говяжью вырезку** быстро обжарить в большой сковороде в разогретом масле на сильном огне до румяной корочки. Переложить вырезку в форму с помидорами, раздвинув их. Запекать вместе еще 20 мин. для средней или 30 мин. для хорошей прожарки.

Во время ужина

Готовый **пирог из козьего сыра** вынуть из духовки, подать немедленно с зеленым салатом. Затем подать горячую **вырезку с помидорами**. Для эггнота влить в шейкер ром, бренди, добавить яйца и сахар и взболтать смесь до полного растворения сахара. Разлить по 4 высоким стаканам, долить холодными сливками, украсить взбитыми сливками и слегка посыпать корицей с мускатным орехом. Подать готовый **эггнот** с замороженным десертом.

**ПЕРВЫЙ РОССИЙСКИЙ КРУГЛОСУТОЧНЫЙ ТЕЛЕКАНАЛ
О КУЛИНАРИИ И ИСКУССТВЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

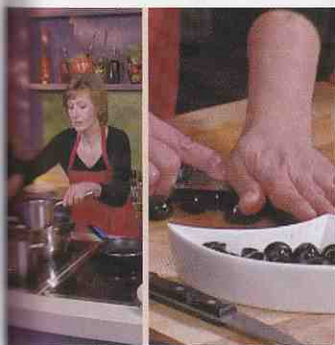


Просто Вкусно

Еда – это удовольствие. Каждый, кто готовит дома, часто задается вопросом "Что ещё приготовить?". В программе «Просто Вкусно» Алена Спирина делится секретами домашней кухни, новыми рецептами и актуальными идеями. Взгляните по-новому на традиционные блюда!

Секреты от Алены Спириной:

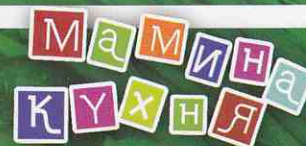
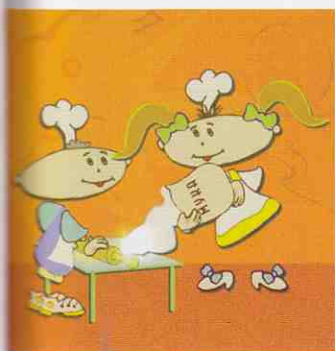
- Если лимон подержать 5-6 минут в горячей воде, из него выжимается больше сока;
- Терку, на которой собираетесь натереть сыр, следует слегка смазать растительным маслом. Сыр не будет склеиваться, а терку легче будет мыть;
- Чтобы легче было очистить печень от пленки, ее нужно погрузить в горячую воду;
- Увядашая зелень снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.



Похозяйничать на кухне, когда тебе всего 10 лет – это невероятно весело! Полина и Дима пробуют готовить сами, и у них это неплохо получается! Смотрите программу «Одни дома» всей семьей!

Рецепт от Полины и Димы:

- Разомните вилкой в небольшой миске мясо консервированного тунца
- Оливки и листья петрушки мелко нарежьте.
- Добавьте в миску с тунцом: нарезанные оливки, петрушку, майонез, лимонный сок, соль и перец
- Натрите на мелкой терке сыр
- На хлеб разложите салат из тунца, сверху посыпьте натёртым сыром. Запеките сэндвичи в микроволновке, пока сыр не расплавится и не станет золотистым. (1-2 минуты).



Вместе с детьми можно провести время интересно и с пользой даже на кухне! Дети – прекрасные помощники и внимательные слушатели. Приготовьте субботний обед, как это делают Катя Одинцова и ее дети в программе «Мамина кухня».

Антон и Дина приглашают Вас принять участие в **КОНКУРСЕ**. Зайди на сайт www.kuhnya.tv.ru заполни форму и пришли нам веселый рассказ или анекдот, а может быть просто афоризм, связанный с кухней.

Мы пригласим Вас в эфир нашего телеканала и авторы самых интересных рассказов прославятся на всю страну. Подробности читай на сайте!



**СМОТРИТЕ В ПАКЕТАХ ОПЕРАТОРОВ
СПУТНИКОВОГО И КАБЕЛЬНОГО
ТЕЛЕВИЗИОННОГО ВЕЩАНИЯ**

Гарри Родс. Кулинарный год. Рождество.

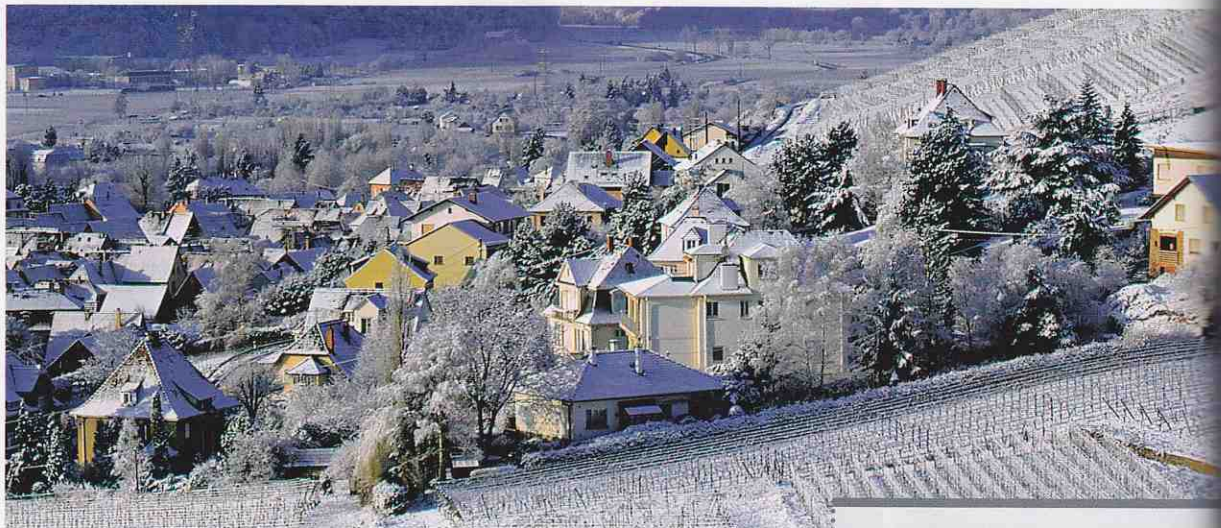
Многие англичане планируют к Рождеству запечь индейку – любимая праздничная птица британцев. В своем специальном рождественском выпуске Гарри Родс предложит вам приготовить удивительную альтернативу традиционному праздничному ужину - рулет из индейки с начинкой, мусс из картофельного пюре и шпинат с дольками конских каштанов. Почувствуйте истинный дух торжества вместе с Гарри Родсом!

Свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС 77-29220-реклама

Премьера в декабре!



Столица Рождества



Мы отправляемся на восток Франции – в Эльзас, славящийся вкусной и сытной кухней и носящий у французов титул «колыбель Рождества»

По одной из версий название этого региона произошло от древнего галло-римского слова, означающего «утес». Живописные скалы – горный массив Вогезы – и правда одна из основных местных достопримечательностей. Эльзас – самый маленький регион Франции, но путешествовать по нему интересно: здесь есть долины и горные вершины, леса и виноградники, феодальные замки и церкви в романском стиле. Главный город Эльзаса – Страсбург – считается европейской столицей вин, ну а в Милузе находится самый большой Музей автомобилей в Европе. Символом региона называют белого аиста. Для птиц, приносящих счастье, создан питомник.

Еще одним символом Эльзаса стала его кухня. Сегодня здесь работают 28 шеф-поваров из ресторанов со звездами «Мишлена». И при всем авторском разнообразии их блюда сохраняют типично эльзасский колорит. Эльзасская кухня, даже когда становится высокой гастроно-

мией, близка к народным традициям. Лук-овый пирог, фаршированный каштанами гусь, улитки по-эльзасски, петух в рислинге и, конечно, шукрут – все это можно встретить и в меню дорогих заведений.

Любители сладкого слышали про «Эльзасскую дорогу шоколада и сладостей», а виноманы – про «Дорогу вин». Первая берет начало в Музее шоколада в Страсбурге, проходит через весь регион – с севера на юг, давая возможность познакомиться с местными десертами. Винная дорога (Route des Vins) ведет из города Тан и растягивается на 170 километров. Повсюду красивейшие горные деревни и замки. На каждой из 400 виноделен можно продегустировать местные вина. Эльзас – единственный французский регион, сохранивший традицию называть вина по сорту винограда, из которого те произведены: рислинг, эльзасский мускат, сильванер, гевюрцтраминер и пр. С мая по октябрь здесь устраивается около сотни винных праздников.

Кулинарные праздники



Ежегодно в середине декабря в Фальсбурге проводится Фестиваль фуа-гра. Он позволяет не только познакомиться с гастрономическими изюминками региона, включая гусиную печенку в разных видах, но и выбрать продукты для рождественского и новогоднего стола. Практически все, представленное здесь, привезено из Эльзаса и Лотарингии. В программе мастер-классы местных шеф-поваров, кулинарные шоу-программы и дегустации.



Местечко Хердт знаменито своей белой спаржей еще с конца XIX века.

В 1891 году при поддержке мэра этого городка было основано Общество по выращиванию спаржи. Во время сезона спаржи (апрель – май) Хердт становится всемирным гастрономическим центром. Главный кулинарный изыск – спаржа с тремя видами соуса и традиционной ветчиной.



■ В городке Краутергерсхайме, который считается центром шукрута, в конце сентября – начале октября проходит фестиваль, посвященный знаменитому блюду. Это настоящий капустный карнавал! Он длится два дня: в субботу – танцы и дегустации под звуки городского оркестра, а в воскресенье – представления. Гвоздь программы – традиционный эльзасский метод резки капусты для шукрута.



Анисовое печенье

Взбить 3 яйца с 250 г сахара в пену, смешать с 300 г просеянной муки и 12 г молотых семян аниса. Поставить в холодильник на 8 ч. Затем отсадить небольшие круглые печенья на выстланный пергаментом противень и поставить в разогретую до 70–100 °С духовку примерно на 2 ч. Печенье должно стать сухим и хрустящим.

Мускатное печенье

Смешать 200 г просеянной муки, 130 г мелко молотого миндаля, 1 кофейную ложку разрыхлителя, 100 г тростникового сахара, щепотку ванильной сахарной пудры, 1 ч. л. молотой корицы и 1 размолотый в пыль мускатный орех. Добавить 130 г размягченного сливочного масла

и 1 яйцо, замесить тесто. Отставить на 1 ч. Раскатать тесто, вырезать кружочки, смазать смесью желтка и молока. В центр каждого кружка положить немного джема. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке до золотистого цвета, примерно 20 мин.

Бисквиты с малиной

Взбить 300 г размягченного сливочного масла с 125 г сахара. Добавить щепотку ванильного сахара, 300 г муки, 125 г мелко молотого миндаля и цедру лимона по вкусу. За-

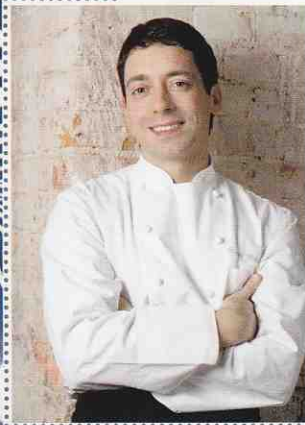
месить тесто. Раскатать, вырезать кружки. В половине кружков в центре вырезать дырочку. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Остудить, затем склеить по 2 кружка (с дырочкой и без) малиновым конфитюром и посыпать сахарной пудрой.

Рождественское эльзасское печенье

Смешать 250 г размягченного сливочного масла, 250 г сахара, 3 яйца, 200 г рубленого жареного миндаля и 500 г муки. Добавить 20 г молотой ко-

рицы, 1 кофейную ложку разрыхлителя, немного соли, лимонную цедру и сок по вкусу. Вымесить тесто, поставить в холодильник на 8–10 ч. Затем тесто раскатать и при помощи разных фигурных формочек (человечки, елочки, цветы, листья) вырезать печенье. Положить на выстланный пергаментом противень. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке до золотистого цвета, примерно 20 мин. Украсить по вкусу.

все примерно по 30 штук



Традиционное печенье и рагу для нас приготовил Давид Эммерле, шеф-повар ресторана «Баккара». Он родился в Эльзасе и, хотя уже восемь лет работает в Москве, прекрасно помнит рецепты своей бабушки.

Бекеоффе (Baesckeoffe)

8–10 порций

Что нужно:

500 г мякоти свиной шейки или лопатки
 500 г мякоти бараньей лопатки
 500 г мякоти говяжьей голени или лопаточной части
 1 кг картофеля
 200 г моркови
 250 г репчатого лука
 2 зубчика чеснока
 500 мл эльзасского сухого белого вина
 букет душистых трав (петрушка, порей, сельдерей, майоран, тимьян)
 лавровый лист
 соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Нарезать все мясо одинаковыми крупными кубиками, положить в миску. Крупно порубить 1 луковицу и чеснок, добавить к мясу. Положить туда же связанную в пучок зелень и лавровый лист, приправить перцем, залить вином и оставить в холодном месте мариноваться на 24 ч. Затем вынуть мясо из маринада, маринад процедить, букет зелени сохранить. Оставшийся лук, морковь и картофель крупно нарезать. В керамическую форму для запекания уложить слоями половину картофеля, мясо, половину лука, затем еще по одному слою картофеля и лука. Полить процеженным маринадом, положить букет зелени. Накрывать форму крышкой, место соединения обернуть фольгой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 2–2,5 ч. Подавать горячим в той же форме, в которой блюдо готовилось.

Что попробовать

Страсбургский паштет. Блюдо, которое еще Пушкин оценил как «французской кухни лучший цвет» и увековечил в «Евгении Онегине» – «Страсбурга пирог нетленный». Паштет из гусиной печенки, телятины и сала был изобретен именно в столице Эльзаса в 1778 году поваром Жан-Пьером Клозом.

Бекеоффе. Традиционное блюдо, состоящее из трех видов маринованного мяса (баранины, свинины и говядины), картофеля, моркови и лука. Все ингредиенты помещались в горшок и тушились в печи не менее трех часов.

Шукруг. Классика кухни Эльзаса – тушенная с вином и специями кислая капуста, к которой добавляются картошка, колбасы, копчености. Рецептов множество! Консерваторы посоветуют шукруг гарни – со свиной лопаткой, окороком, страсбургскими сосисками и свиной грудкой. Новаторы угостят шукругом с морепродуктами, где мясо заменено на мидии, лосось, копченую пикшу и креветки.

Матлот. Рагу из речной рыбы, приготовленное в соусе из эльзасского вина.

Фламмухен, он же тарт фламбе. Этот «пылающий пирог» многим напомнит пиццу. Базовый рецепт: на тонком листе теста – сливки или мягкий сыр, кусочки бекона или сала и лук. Но начинкой могут служить и другие ингредиенты. Выпекается в печи, на огне.

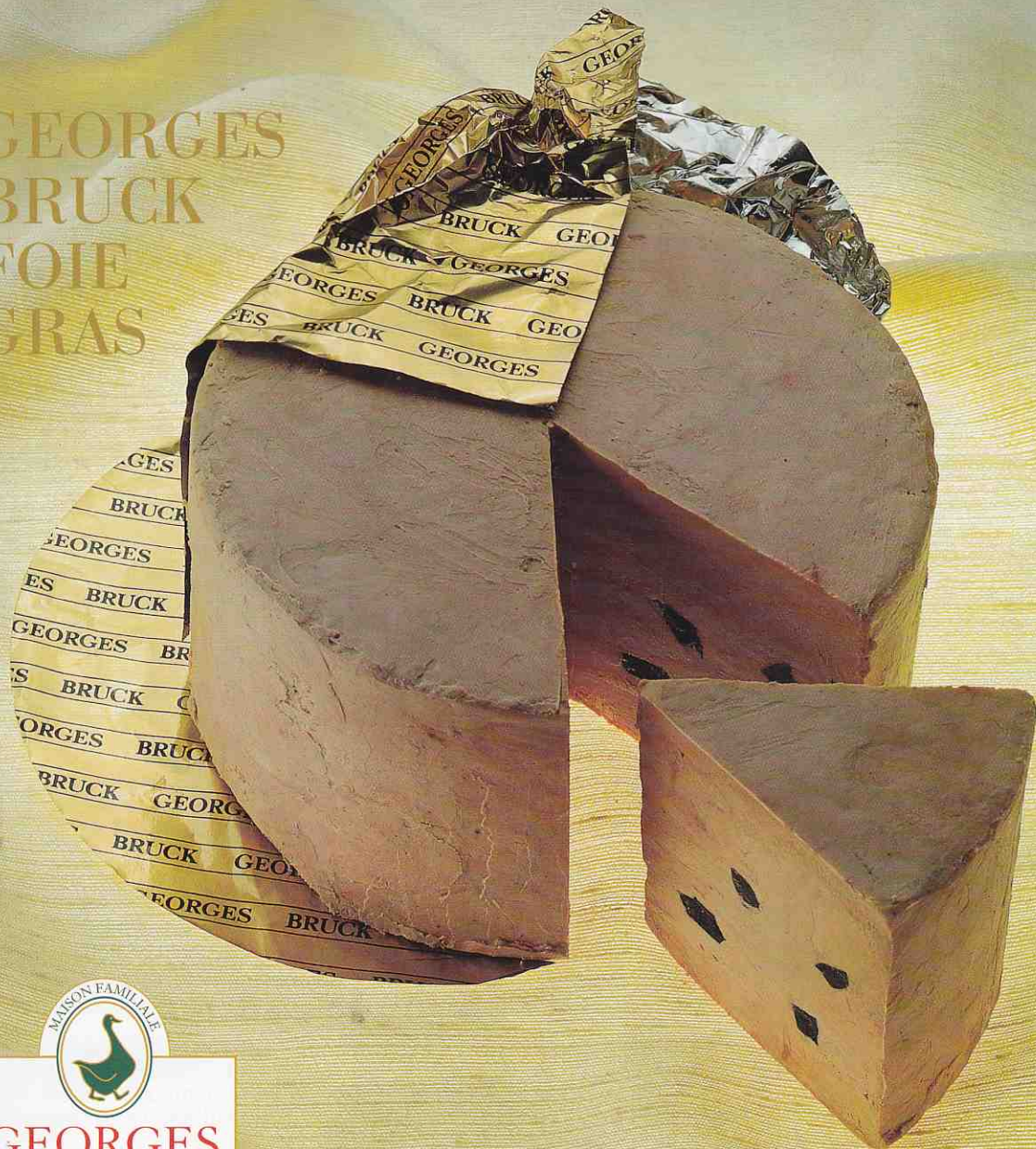
Мюнстер. Рецепт сыра с пикантным и сильным ароматом придумали монахи-бенедиктинцы, жившие в долине Мюнстер в Вогезах. Во время созревания сыр переворачивают каждые два дня и протирают мокрой тканью. Корочка получается красноватого оттенка.

Шиффала. Отваренный свиной окорок с картофельным салатом.

Бретцель. Небольшой крендель с кристаллами морской соли, выпекается в форме двойного узла. Подается к пиву.

Пан д'эпис. Медовый или имбирный пряник с орехами и различными специями, украшенный разноцветным узором. Обычно его пекут в форме сердца, звезды или человечка.

GEORGES BRUCK FOIE GRAS



**GEORGES
BRUCK**

CRÉATEUR DE FOIES GRAS
DEPUIS 1852 • STRASBOURG

GEORGES BRUCK

7, Rue Friese B.P. 30139
F - 67000 STRASBOURG
Tel: 03.88.32.62.62
Fax: 03.88.32.63.00
E-mail: georges.bruck@wanadoo.fr

Телефон по работе с частными
клиентами компании La Marée: 775 1470

Компания **GEORGES BRUCK** – старейший производитель фуа-гра в Эльзасе. Более полутора веков мастера фуа-гра из Страсбурга совершенствуют свое искусство по изготовлению этого деликатеса из гусиной и утиной печени. За это время сменилось пять поколений мастеров, бережно хранящих рецепты приготовления своих предков.

Продукция компании изготавливается на современном оборудовании по старинным рецептам. У компании широкая география экспортных поставок, около половины выпускаемой продукции продается в Германии, Швейцарии, Великобритании, США, России. Основная клиентура – гостиницы класса люкс, гастрономические бутики и рестораны.

В России эксклюзивным дистрибьютором компании является Ли Марэ. Фуа-гра под маркой **GEORGES BRUCK** можно найти, в частности, в сети «Азбука вкуса», ресторанах и гостиницах премиум-класса. Среди новинок – замороженные эскалопы фуа-гра pret a poeler, готовая для жарки.



КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ

"Гастрономъ"

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

доступно, интересно, вкусно!

НА НАШЕЙ КУХНЕ
ЛУЧШИЕ ШЕФЫ

Курсы
от простого
к сложному

Новичок
4 занятия

Итальянская кухня
(теперь и днем)
4 занятия

Французская кухня
4 занятия

Тематические
занятия

Пряничный домик 
Японская кухня
Китайская кухня
Испанская кухня
Грузинская кухня
Блюда из мяса и птицы
Средиземноморская кухня
Готовим вместе с мамой
и многое другое!

Стоимость
занятий

1 занятие	2 300*
4 занятия	7 000*
8 занятий	13 000*
6 месяцев (абонемент)	50 000*
12 месяцев (абонемент)	90 000*

Записаться можно
по телефону: 8 495 725 1079
или отправив e-mail
на kulinar@gastronom.ru

2000*
СПЕЦИАЛЬНАЯ
ЦЕНА ДЛЯ ВАС
И ВАШИХ
ДРУЗЕЙ

WWW.GASTRONOM.RU

Шоколадный торт с вишней

Приготовление генуэзского бисквита основано на несложном, но эффектном приеме: яйца взбиваются в пену не просто так, а на бане, и объем их может при этом увеличиться в несколько раз. Поэтому бисквит получается нежным, пышным и легким





Что нужно:

- 60 г пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта + еще немного для присыпки формы
- 70 г какао-порошка без сахара
- 80 г сливочного масла
- 6 свежих яиц
- 190 г мелкого коричневого сахара для выпечки
- 100 г обычного белого сахара
- щепотка натурального ванильного сахара
- щепотка кристаллической лимонной кислоты
- 60 мл вишневой водки кирш или вишневого ликера
- 600 г замороженной вишни
- растительное масло
- сахарная пудра для украшения

Для крема:

- 200 г горького (больше 70% какао) шоколада
- 1 л сливок жирностью 30%
- 4 ст. л. мелкого коричневого сахара для выпечки
- 1 ч. л. натурального ванильного сахара



1 Дно разъемной формы диаметром 23 см сбрызнуть водой, затем накрыть кругом пергамента того же диаметра, смазать пергамент растительным маслом, слегка присыпать мукой. Вишню сложить в миску, дать оттаять. Откинуть на дуршлаг и обсушить. Масло растопить на слабом огне. Муку и какао просеять вместе через сито, лучше два раза.



2 Яйца разбить в жаропрочную миску, добавить сахар и ванильный сахар. Поставить миску на кастрюлю с кипящей водой. Взбивать миксером на минимальной скорости до тех пор, пока смесь не нагреется до 42 °С. Снять с бани, увеличить скорость миксера до максимума и взбивать, пока смесь не увеличится в объеме примерно в 3 раза.



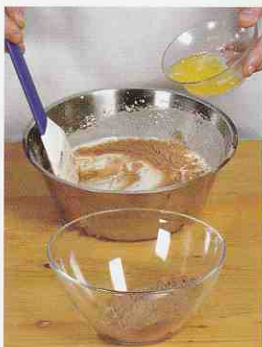
6 На 1/3 и 2/3 высоты бисквита сделать горизонтальные надрезы глубиной около 1 см. Затем ввести в верхний надрез натянутую двумя руками тонкую леску и, ведя ее параллельно основанию, отделить корж. Переместить его на большую тарелку и отставить. Таким же образом отделить второй корж. Последний корж оставить на основании формы.



7 Для крема порубить 170 г шоколада, смешать с 60 мл горячей воды до гладкости. Бисквитный круг, оставленный на основании формы, смазать смесью сиропа и кирша. Взбить миксером сливки с сахаром и ванильным сахаром до образования мягких пиков. Отделить примерно 80 мл взбитых сливок, добавить в шоколадную смесь и аккуратно перемешать лопаткой.



8 Отделить еще примерно 125 мл сливок, снова добавить к шоколадной смеси и перемешать. Быстро нанести шоколадный крем на пропитанный корж. Смазать смесью сиропа и кирша второй круг бисквита с одной стороны. Уложить его пропитанной стороной на основание торта, смазанное шоколадным кремом. Надавить кончиками пальцев на поверхность торта.



3 Масло прогреть. Насыпать на поверхность яичной массы 1/3 муки с какао, аккуратно перемешать лопаткой до однородности. Влить по краю миски половину масла, снова перемешать лопаткой. В том же режиме, каждый раз вымешивая лопаткой, добавить еще 1/3 смеси муки и какао, оставшееся масло и оставшуюся смесь муки и какао.



4 Выложить в форму, разровнять. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекать 30–35 мин., пока бисквит не начнет отходить от стенок. Готовый бисквит при нажатии должен пружинить. Переставить на решетку на 10 мин. Провести длинным ножом между бисквитом и стенками формы, снять их. Остудить бисквит на решетке.



5 Для сиропа смешать в кастрюле 80 мл воды, сахар и лимонную кислоту. Готовить на слабом огне, размешивая, пока вода не станет горячей. Прекратить перемешивать – иначе сироп засахарится. Мокрой кисточкой протереть стенки кастрюли. Дать закипеть, закрыть, варить ровно 2 мин. Снять с огня, снять крышку и остудить. Смешать с киршем.



Александр Ильин,
редактор журнала
«Гастрономъ»

В приготовлении любого блюда есть свои секреты, однако в кондитерском деле значение их таково, что без них просто ничего не получится. Итак, во-первых, все продукты должны быть комнатной и, главное, одинаковой температуры. Если некоторые ингредиенты будут холоднее, то после перемешивания смесь расслоится. В случае с кремом это будет некрасиво и невкусно, в случае с тестом – еще и нетехнологично, поскольку оно не сможет свободно насыщаться воздухом, и в итоге получится не воздушный бисквит, а плотная лепешка. Во-вторых, ингредиенты должны быть тщательно отмерены, а лучше взвешены. Потому что, к примеру, стакан непросеянной муки весит 140 г, а стакан просеянной – всего 115 г. В-третьих, просеивайте муку, и лучше не один раз. То же самое относится к какао-порошку. В-четвертых, слово «мелкий» в отношении сахарного песка значит «напоминающий столовую соль». Если у вас есть только крупный сахарный песок, измельчите его в блендере, иначе бисквит может плохо подниматься. Промышленную сахарную пудру в данном случае мы вам использовать не советуем, поскольку она содержит крахмал, что неизбежно нарушит баланс ингредиентов.



9 Смазать поверхность торта смесью сиропа и кирша. Несколько вишен отложить для украшения, оставшиеся уложить слоем в одну ягоду. Оставшиеся сливки тщательно взбить.



10 Отделить 500 мл взбитых сливок и уложить их поверх сиропа и кирша последней круг бисквита. Уложить его пропитанной стороной на вишни со сливками. Слегка придавить торт, чтобы он стал ровнее. Поместить торт, оставшиеся сливки и вишни в холодильник на 30 мин.



11 Взбитыми сливками смазать бока и верх торта, оставшиеся сливки уложить в кондитерский мешок с насадкой в виде звезды и украсить торт бордюром. Оставшиеся ягоды обсушить бумажным полотенцем, разложить по краю торта, присыпать сахарной пудрой. Оставшийся шоколад настрогать на крупной терке и уложить горкой в центре. Поставить в холодильник на 24 ч.

Добавьте товар в корзинку

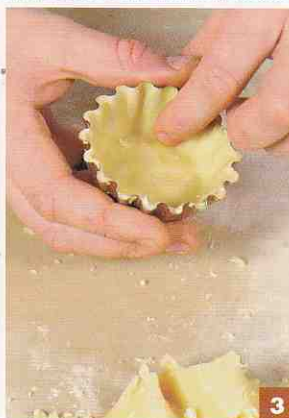
Если у вас в предпраздничные дни хватит времени и терпения напечь побольше вот таких симпатичных корзиночек из песочного теста, то вам не страшны никакие гости. Быстренько взбили крем, разложили – и готово!



1



2



3



4

Корзиночки



20 небольших корзиночек

Что нужно:

250 г муки
120 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
2 крупных яичных желтка
плюс 1 яйцо для смазывания
2 ст. л. холодного молока
или воды
щепотка соли
семена из 1 стручка ванили,
по желанию

Совет

Важно помнить, что песочное тесто нельзя долго месить, иначе оно станет эластичным и при выпечке «усядет» и утратит рассыпчатость.

Что делать:

1 Взбить в миске размягченное масло, сахарную пудру и желтки до образования однородной массы. Просеять в нее муку и соль, перемешать вилкой. Когда смесь будет напоминать хлебные крошки, добавить холодное молоко или воду, а также, если используются, семена ванили. Перемешать до образования однородного теста.

2 Сформировать из теста шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин. Формы для корзиночек смазать сливочным маслом. Достать тесто, размять и раскатать, вырезать круги диаметром на 1 см больше формочки.

3 Выложить готовые круги в формы, прижать ко дну и бортикам, обрезать ровно края. Наколеть дно вилкой, смазать слегка взбитым яйцом и поставить формочки в холодильник на 30 мин. Разогреть духовку до 180 °С.

4 Достать формочки из холодильника, выложить на каждую круг пергамента, сверху насыпать «груз» – сухую фасоль или горох, чтобы тесто при выпечке не вздувалось и поверхность осталась ровной. Поставить в духовку на противень или решетку и выпекать 10–12 мин. Затем удалить «груз» и пергамент, выпекать еще 10 мин., пока корзиночки не подрумянятся по краям. Остудить и наполнить кремом.





Кофейный крем шантийи



на 10 небольших
корзиночек

Что нужно:

250 мл жирных сливок
для взбивания

3 ст. л. сахарной пудры

1 ст. л. мелко молотого кофе
миндальные хлопья

Что делать:

На маленьком огне подогреть сливки, добавить кофе, перемешать и через 1–2 мин. снять с плиты, не доводя до кипения. Дать сливкам с кофе постоять примерно 10 мин., процедить через мелкое ситечко, охладить. Взбить сливки миксером до загустения, понемногу добавляя сахарную пудру. Наполнить кремом готовые корзиночки, можно посыпать миндальными хлопьями.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Мария Куприянова

Корзиночка на то и корзиночка, чтобы у нее была дугообразная ручка. Ее можно сделать из остатков теста, к которому для вязкости стоит добавить немного воды. Или можно сделать ручку из заварного теста. В кофейный крем я добавила чуть-чуть кофейного ликера для аромата и усиления вкуса кофе.

ДЕСЕРТЫ



Шоколадно-мятный крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

150 мл жирных сливок
250 г темного (более 60% какао) шоколада
1/2 ч. л. мятного ликера

Что делать:

Шоколад натереть и растопить на водяной бане. Сливки перемешать с растопленным шоколадом и ликером, взбить миксером до консистенции крема. Готовый крем охладить и наполнить им корзиночки.



Манный крем с маком



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

250 мл молока
1 ст. л. манки
100 г сахара
100 г сливочного масла
мак по вкусу

Что делать:

Довести до кипения молоко. Помешивая, всыпать сахар и манку. Варить на слабом огне 40 мин. (если необходимо, добавить еще молока). Остудить. Взбить масло, соединить с манной массой, добавить мак, охладить.



Тыквенный крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

400 г мякоти тыквы
100 г жирной сметаны
3–5 ст. л. темного меда
2–3 бутона гвоздики
1 ч. л. молотого имбиря
щепотка корицы

Что делать:

Тыкву порубить крупными кусками. Верхнюю часть бутонов гвоздики раздавить, смешать с имбирем и корицей. Куски тыквы натереть праной смесью, положить в жаропрочную форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке до мягкости, примерно 40 мин. Готовую тыкву взбить блендером или протереть через сито, смешать с медом, охладить. Взбить сметану, аккуратно смешать с тыквенной массой. Наполнить кремом готовые корзиночки.



Яблочно-карамельный крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

100 г сливочного масла
100 г мелкого сахара
6–7 средних зеленых яблок
сок половины лимона
1 ч. л. рома или щепотка



Заварной крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

3 желтка
300 мл молока
3 ст. л. сахарной пудры
30 г муки
цедра 2 апельсинов
апельсиновые цукаты

Что делать:

Пудру растереть с желтками, мукой и 3 ст. л. молока. Оставшееся молоко влить в сотейник, довести до кипения и поставить на водяную баню (в кастрюлю, на 1/3 наполненную кипящей водой). Небольшими порциями, постоянно размешивая, ввести в молоко желтковую смесь. Готовить до загустения, примерно 10 мин. Добавить измельченную цедру, перемешать. Остудить. Наполнить кремом готовые корзиночки, украсить измельченными цукатами.

корицы, по желанию
крошка из грецкого ореха

Что делать:

Яблоки очистить, разрезать на дольки, полить соком лимона. На сковороде с толстым дном растопить сливочное масло, добавить сахар, перемешать, убавить огонь. Готовить, пока смесь не станет золотистой. Добавить яблоки, ром или корицу. Перемешать. Через 7 мин., когда яблоки станут мягкими, взбить их в блендере. Полученный крем охладить, наполнить им корзиночки. Посыпать ореховой крошкой.



Абрикосовый крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

50 г мягкой кисло-сладкой кураги
70 мл ликера «Амаретто»
150 г маскарпоне
миндальная стружка
сахарная пудра

Что делать:

Разрезать курагу на половинки, залить ликером, закрыть, оставить на 2–4 ч, затем размолоть блендером. Перемешать с маскарпоне. Корзиночки наполнить кремом, посыпать миндальной стружкой и перед подачей – сахарной пудрой.



Творожный крем



на 10 небольших корзиночек

Что нужно:

350 г нежирного творога
150 мл жирных сливок
3–4 ст. л. сахарной пудры
цедра 1 лимона
горсть кедровых орехов

Что делать:

Творог, сливки и сахар взбить миксером. Добавить цедру и орехи, перемешать. Готовым кремом наполнить корзиночки.

КОММерческое предложение

Современная высокая кухня может быть воплощена дома. И Новый год – тот особенный повод, когда стоит попытаться это сделать. Шеф Анатолий Комм предложил свою помощь, адаптировав для нас «высокие» ресторанные рецепты



Анатолий Комм, шеф-повар ресторана «Варвары»

По поводу высокой кухни нужно понимать одну вещь: повара не придумывают разные технологии ради самих технологий. Никто не делает пену ради пены! Например, многие привыкли есть устрицу с лимоном – а ведь это убивает их вкус. Убрать побочный эффект можно при помощи пены: берем лимонный сок, добавляем лецитин и взбиваем – получается нежная, воздушная фракция, которая оставляет легкую кислинку, но не обжигает, а только подчеркивает вкус устрицы. Или вот возьмите разрезанный картофель, положите в нагретую до 50 °С воду и подержите 30–40 мин. Затем резко понизьте температуру картофеля, откинув его на дуршлаг и немедленно переложив в морозильник. Произойдет обезвоживание, и такая картошка идеально подойдет для фритюра: при жарке хрустящая корочка образуется моментально, не позволяя овощу впитать масло и оставляя его нежнейшим внутри. В XXI веке повара обязаны знать свою профессию на молекулярном уровне. Бабушкиных рецептов теперь явно недостаточно.

зогретой до 170 °С духовке, 5–7 мин., измельчить в кофемолке и соединить с мукой. Белки взбить с сахарной пудрой в стойкую пену. К взбитым белкам добавить муку с орехами и масляно-медовую массу, перемешать до однородности. Выложить тесто на противень, выстеленный пергаментом и смазанный маслом, разровнять слоем в 1,5 см, поставить в разогретую до 160 °С духовку. Выпекать до золотистой корочки, вынуть из духовки, остудить. Для ванильного крема желатин замочить в 2 ст. л. холодной воды, разрезать стручок ванили пополам, выскрести кончиком ножа семена в ситечко со сливками, положить туда же сам стручок. Поставить на огонь, довести до кипения, готовить 2–3 мин. Снять с огня, удалить стручок, 3–4 ст. л. сливок слегка остудить, смешать с желтками, затем добавить желтковую массу в сливки. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Добавить подогретый на водяной бане желатин, еще раз перемешать. Выложить получившуюся массу ровным слоем толщиной 1,5–2 см в лоток и охлаждать до застывания. Перед подачей вишневый сорбет еще раз пробить в блендере. Для вишневой пенки перемешать все ингредиенты и взбить миксером в пену. Для подачи из готового бисквита вырезать формочкой заготовку. Такой же формочкой вырезать ванильный крем, уложить на бисквит. Сверху украсить пенкой. Рядом поместить сорбет, положить вишню в коньяке, украсить кусочками меда в сотах и листиками мяты.

Медовый десерт

4 порции

Что нужно:

4 белка
150 г сахарной пудры
60 г муки
40 г меда
150 г сливочного масла
25 мл растительного масла
60 г очищенного миндаля
мед в сотах и мята для подачи

Для крема:

470 г жирных сливок
190 г меда
10 желтков

1 крупный стручок ванили

16 г желатина

Для вишни в коньяке:

125 г мороженой вишни
без косточек
25 г сахара
12 г вишневого ликера
50 г коньяка

Для сорбета:

200 г мороженой вишни
без косточек
75 г сахарного сиропа

Для вишневой пенки:

100 мл вишневого сока
10 мл сахарного сиропа

10 г соевого лецитина

Что делать:

Для сорбета вишню перемешать с сахарным сиропом, уложить в контейнер и заморозить, 2 ч. Затем пробить в блендере и заморозить на 2–4 ч. Для вишни в коньяке вишню смешать в сотейнике с сахаром, ликером и коньяком. Поставить на средний огонь и варить, помешивая, до консистенции густого варенья. Снять с огня и остудить. Для бисквита сливочное масло размягчить, смешать с растительным маслом и медом. Орехи обжарить в ра-

Совет:

Соевый лецитин – это пищевая добавка, продается в аптеках (в отделе БАДов) и в магазинах для спортсменов.

Аперитив

4 порции

Что нужно:

2 кг спелых помидоров

Для помадки «Гребешок»:

300 г филе морского

гребешка

50 г икры морского ежа

10 г сливочного масла

50 мл белого сухого вина

50 мл сливок жирностью 33%

10 г желатина

соль, сахар, молотая паприка и мускатный орех

чипсы из овощей для подачи

Для желе «Водка»:

50 мл очень хорошей водки

по 2 г желатина и агар-агара

Для икры «Базилик»:

250 г зеленого базилика

75 мл овощного бульона

по 1,5 г желатина и агар-агара

Для икры «Табаско»:

150 мл томатного сока

2 мл соуса табаско

по 1 г желатина и агар-агара

Для сырных шариков:

80 г копченого адыгейского сыра

120 мл молока

по 2,4 г желатина и агар-агара

Что делать:

Выдавить сок из помидоров, процедить через сито. Нагреть до 90 °С и еще раз процедить через полотняную салфетку. Охладить. Для помадки «Гребешок» морской гребешок и икру морского ежа обжарить на сливочном масле на небольшом огне, 2 мин. Добавить белое вино, сливки, сахар, мускатный орех, паприку, соль, перец по вкусу. Получившуюся массу взбить блендером, добавить желатин, взбить до однородности, разложить по круглым формочкам для льда, охладить. Для желе «Водка» подогреть водку в со-

тейнике, добавить смесь желатина с агар-агаром, мешать до полного растворения, затем влить в такую форму, чтобы получился слой толщиной 0,5 см, и поставить на холод до застывания. Для икры «Базилик» ошпарить базилик в кипятке, откинуть на сито, дать стечь воде. Залить горячим овощным бульоном, отжать сок и добавить смесь желатина с агар-агаром, мешать до полного растворения, после чего влить в такую форму, чтобы получился слой толщиной 0,5 см, и поставить на холод до застывания. Для икры «Табаско» томатный сок смешать с соусом табаско, слегка подогреть, добавить смесь желатина с агар-агаром, мешать до полного растворения, затем влить в такую форму, чтобы полу-

чился слой толщиной 0,5 см, и поставить на холод до застывания. Точно так же подготовить все ингредиенты сырных шариков, но вложить значительно более толстым слоем. Нарезать из всех видов желе или шариков с помощью тонкого нуазеточного ножа, или кубики. Для подачи в охлажденные бокалы мартини разлить бу-

льон из помидоров. В него выложить икру «Базилик», «Табаско», желе «Водка» и сырные шарики. Отдельно на тарелки выложить помадку «Гребешок» и украсить овощными чипсами.





Конфеты из куриной печенки

4 порции

Что нужно:

280 г куриной печенки
40 мл португальского портвейна
20 мл коньяка
85 г сливочного масла
молотый мускатный орех
соль, черный перец
земля «Сморчок» для подачи
(см. рецепт «Зеленого яйца»)

Для гренок:

1 небольшой багет

Для винного желе:

300 мл сладкого десертного вина
7 г желатина
молотый анис на кончике ножа

Что делать:

Для гренок с багета срезать корки, мякиш нарезать очень тонкими ломтиками. Высушить ломтики в духовке до хруста. Для желе влить вино в сотейник, добавить анис,

на среднем огне выпарить наполовину. В выпаренном вине развести желатин до полного растворения, влить жидкость в прямоугольный небольшой контейнер и поставить в холодильник до застывания. Куриную печенку положить в контейнер, залить портвейном и коньяком, приправить солью, перцем и мускатным орехом по вкусу, мариновать 2 ч. Затем вынуть из маринада, выложить на противень и поставить в разогретую до 100 °С духовку (включить режим конвекции!) на 15 мин. Масло размягчить, взбить миксером до пышности. Пробить готовую печенку блендером, охладить, смешать со взбитым маслом. Готовое желе нарезать кубиками со стороны 1,5 см. Заполнить паштетом из куриной печенки формочки для конфет в виде пирамидки, положив в середину каждой пирамидки кубик желе. Охладить. Вынуть пирамидки за 10 мин. до подачи и панировать их в земле «Сморчок».



Зеленое яйцо с трюфельным кремом

4 порции

Что нужно:

4 желтка
половина яичного белка
150 г шпината
соль
масло для смазывания
свежие ростки для подачи

Для земли «Сморчок»:

15 г сушеных сморчков
10 г очищенного фундука
0,5 г черной соли

Для крема:

100 г растительных сливок
Cassel
3 капли трюфельного масла
соль

Вам понадобится сифон

Что делать:

Для земли «Сморчок» измельчить в кофемолке орехи со сморчками и солью в крошку. Для крема заранее сильно заморозить небольшие порционные формочки. Смешать сливки с трюфельным маслом, посолить по вкусу, заправить сифон. Через сифон заполнить замороженные формочки кремом, сильно

охладить в морозильнике. Шпинат залить кипятком, оставить на несколько минут, отжать в сите, пробить блендером, смешать с белком и солью до однородности. Выложить двойным слоем пленки 4 маленькие порционные формочки так, чтобы свисали края, смазать изнутри маслом. Распределить в каждой формочке шпинатную массу так, чтобы получилась основа (дно с небольшими стенками). Аккуратно выложить в каждую желток. Замотать свисающие края пленки и закрепить. Вынуть желтки в шпинате из формочек, поместить на стоящую в кастрюле со слабо кипящей водой решетку, варить 3–4 мин., вынуть из кастрюли и осторожно развернуть пленку. На тарелку выложить трюфельный крем и землю «Сморчок», украсить свежими ростками. В середину поместить зеленое яйцо-пашот, подавать немедленно.

Совет:

Трюфельный крем можно поместить в четыре 5-миллилитровых шприца без иголок и при подаче «впрыснуть» холодный крем в горячий желток.

Пеномонтаж



Sex on the Beach Special

Для пенки в сифон влить 50 мл свежего яичного белка, 50 мл апельсинового сока, по 10 мл медового и имбирного сиропа, закрыть сифон крышкой, вставить баллон с углекислым газом и впустить газ в сифон. Взбить при помощи ручного блендера 30 мл клюквенного сиропа, 60 мл клюквенного морса, 2 половинки консервированного персика и 7/8 кружка свежего ананаса. Смесь процедить, перелить в шейкер, добавить 50 мл водки и 20 мл сока лайма. Аккуратно перемешать смесь в шейкере. Влить в бокал, сверху поместить пенку.



Cosmopolitan Jelly

Влить в сотейник 20 мл клюквенного сока, 10 мл лимонного сока, 30 мл апельсинового ликера и 40 мл водки. Добавить 5 г желатина. Поставить на средний огонь. Помешивая, довести до кипения, сразу же снять с огня. Полученную жидкость влить в форму для замораживания, охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник. Через 3–4 ч коктейль можно подавать, украсив мятой. В желе хорошо добавить свежие ягоды по вкусу.



Bloody Mary Special

Для пенки в сифон влить 1 яичный белок, 10 мл имбирного сиропа, по 0,5 ч. л. готового пюре из хрена и жидкого меда. Закрыть сифон крышкой, вставить баллон с углекислым газом, впустить газ в сифон. Взбить ручным блендером 100 г свежей мякоти томата и 20 г черешкового сельдерея до состояния пюре, протереть через сито. Добавить 40 мл водки, 15 мл лимонного сока, по 2 мл табаско и вустерского соуса. Взбить ягонским способом Hard Shake, чтобы насытить смесь мельчайшими пузырьками воздуха. Влить коктейль в бокал, сверху поместить пенку.



Dream Daiquiri Meringue

Для беже взбить миксером 1 свежий яичный белок с 20 мл клюквенного сиропа. В шейкере смешать 30 мл золотого рома, 20 мл лимончелло, 20 мл ликера из личи, 15 мл сока лайма и 15 мл сахарного сиропа. Влить коктейль в бокал, сверху выложить беже, аккуратно посыпать его мелким сахарным песком, а затем прогреть ручной газовой горелкой, чтобы сахар карамелизовался. Украсить цедрой и подать немедленно.

Высокая гастрономия – это не только блюда. Вслед за шеф-поварами эксперименты с формой – пеной, кремами, желе – увлекли барменов, и по аналогии с «молекулярной кухней» родилось понятие «молекулярная миксология»



Honeymoon

Для пенки в сифон влить 1 свежий яичный белок, 40 мл дынного ликера и 5 мл коричневого ликера, закрыть сифон крышкой, вставить баллон с углекислым газом и впустить газ в сифон. Для коктейля в шейкере смешать 2 ч. л. сыра маскарпоне, 40 мл светлого какао-ликера, 20 мл ванильной самбуки и 15 мл сахарного сиропа. Влить коктейль в бокал со льдом, поместить сверху пенку. Подавать немедленно.



Manhattan Jelly

Влить в сотейник 50 мл бурбона, 40 мл красного вермута и каплю ангостуры. Добавить 5 г желатина. Поставить на средний огонь. Помешивая, довести до кипения, сразу же снять с огня. Полученную жидкость влить в форму для замораживания, охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 3–4 ч. Для пенки в сифон влить 50 мл свежего яичного белка, 20 мл ликера из вишни мараскино, 25 мл черри-бренди и 10 мл сахарного сиропа, закрыть сифон крышкой, вставить баллон с углекислым газом и впустить газ в сифон. Пенку подать отдельно.

Коктейль Bloody Mary Special создан специально для «Гастронома», остальные коктейли представлены в Dream Bar



Дмитрий Соколов, чемпион и двукратный вице-чемпион мира по барменскому искусству, совладелец баров Help, Tema, Tiki, Free, Dream и All Time – Главное отличие «молекулярного» напитка

от обычного в том, что путем химических или физических воздействий у него изменена структура компонентов. В этом и есть схожесть с молекулярной кухней, откуда к нам пришла эта мода. Многие приемы тоже общие, так же важна точность при взвешивании ингредиентов – лишний грамм может кардинально все изменить. Как минимум вам понадобятся очень точные весы и сифон. Сифоны продаются в магазинах барной техники, но подойдут и обычные бытовые для содовой. И все же приготовить коктейль легче, чем молекулярное блюдо.

Самые распространенные методы создания таких коктейлей – желирование и вспенивание. Желейные получаются при добавлении желатина, пенные как раз требуют использования сифона. Кстати, пенка выходит довольно устойчивая, и из всех «молекулярных» ингредиентов ее сделать проще всего. И те и другие коктейли скорее походят на десерт, и подавать их стоит отдельно, без еды.

Конечно, молекулярные коктейли – специфический продукт, они никогда не будут так популярны, как классические. Они нужны лишь для того, чтобы удивить гостя. И здесь важно не переусердствовать: не все коктейли можно и нужно переделывать на молекулярный лад. Например, с «Мохито» такой фокус не пройдет. Задача молекулярного коктейля – преобразить форму, но не содержание. В нашем Manhattan Jelly пенка из мараскино не зря подается отдельно: если смешать оба вкуса, потеряется суть «Манхэттена».

Японский способ хард шейк. Этот способ нужен, чтобы насытить коктейль микроскопическими пузырьками воздуха, сделать его более ароматным и легким. Есть два вида хард шейка: двухшаговый и трехшаговый. При трехшаговом бармен делает три движения (туда-обратно) шейкером, иногда на втором движении слегка поворачивая шейкер. Дмитрий использует двухшаговый метод, при этом движение от себя должно быть менее резким, чем движение к себе. Все это еще больше увеличивает количество пузырьков и придает коктейлю легкость.

Чтобы точно понять суть метода Japanese hard shake, лучше всего посмотреть какой-либо видеоролик, например, на youtube.com.



Сладкие вина не терпят суеты – ни в производстве, ни в созревании. И пьются они неторопливо: каждый глоток предлагает невероятное богатство вкуса, и, чтобы его оценить, требуется время

Рецепт бессмертия

Урожай для сладких вин часто собирают последним, вплоть до рождественских морозов, а в некоторых случаях срезанные грозди оставляют до весны. Виноградный сок сбраживается очень медленно: если сухим винам достаточно двух-трех недель, то ферментация десертных может длиться год и больше. Еще они чемпионы по долголетию. Лучшие сухие белые сохраняются в бутылке несколько десятков лет, красные могут протянуть около века, а сладкие запросто переживают пять-шесть людских поколений. За это удивительное свойство их иногда называют бессмертными.

По технологии изготовления только сладкие вина имеют такое понятие, как сезонность. Середина и конец осени – это время вин позднего сбора: от немецких ауслезе до эльзасских вандаж тардив и новосветских лейт харвест. Виноград для них собирают позднее обычного, когда в нем набирается много сахара. Наиболее насыщенные вина получаются из ягод, пораженных благородной плесенью. Так делают знаменитые сотерны, токайские асу и некоторые немецкие вина. С наступлением зимы урожай, замерзший на лозе, виноделы превращают в раритетные ледяные вина. Их выпуском особенно известны Германия, Австрия и Канада. Ранней весной приходит черед вин из заиюмленного винограда, который всю осень и зиму подсу-

шивался на винодельнях. Этот способ получения десертных вин наиболее распространен в Италии. Там почти каждый итальянский регион имеет свои специалитеты, включая тосканское вин санто и речето из Венето. Если останавливаться на всех подробно, информации наберется на целую книжку. Так что пока поговорим о сладких символах трех стран – сотерне, айсвайне и вин санто.

Благородство плесени

Если бы сохранилось имя человека, которому пришлось в голову попробовать заплесневевший виноград, его бы ждала такая же слава, как Дома Периньона, ну или памятник, на худой конец. Виноградные ягоды, окутанные неприглядным слоем плесени, – то, из чего делают неподража-

емые сотерны. Впрочем, не любая плесень превращает виноград в урожай, из которого можно получить величайшие десертные вина. Она должна быть благородной, то есть называться *Botrytis cinerea*, или просто ботритис.

Когда крошечный грибок попадает на виноградную лозу, он прокалывает кожицу. Вода начинает испаряться, ягода сморщивается, но внутри концентрируются ароматические и вкусовые элементы, включая сахар. При этом теряется только вода, а не кислоты, иначе вино было бы просто сахарным сиропом. Кислотность придает сотерну свежесть и питкость, поддерживая общую гармонию вкуса.

Ботритис – плесень капризная. Она не появляется по прихоти виноградаря, но развивается в местах, где осенью бы-

С чем подавать

- Некоторые сочетания сладких вин и блюд уже стали хрестоматийными, например фуа-гра и сотерн. В Венгрии гусиную печенку подают со сладким токайским.
- Другая классическая комбинация – сотерн с сыром рокфор.
- Десертные белые из Луары и Германии неплохо смотрятся с нежными голубыми сырами.
- Чаще всего сладкие вина предлагают к десертам. Здесь главное правило – не переусердствовать. Ароматные мускатные прекрасно подходят к шоколадным десертам. К свежим фруктам лучше взять полусладкие напитки.
- Многие сладкие вина настолько хороши, что их стоит подавать без еды.



вадет тепло и влажно. Одна из таких зон – Сотерн в Бордо. Здесь по утрам образуются густые туманы, которые потом сжигаются мягким осенним солнцем. Если погода благоприятная, виноградарь может надеяться получить хороший урожай в течение шести недель после появления первого ботритиса. Однако дожди или холода способны в одночасье все уничтожить. Виноградарь рискует еще и потому, что ботритис покрывает ягоды неравномерно: сборщикам приходится выходить на виноградники по нескольку раз, порой снимая нужные ягоды по одной.

При таком затратном производстве сотерн не может быть дешевым, но если сравнивать его цену с сухими винами, то он недооценен. Лучшие образцы сотернов предлагают потрясающую концентрацию, их вкус взрывается тонами абрикосов, инжира, желтых слив, цитрусовых и тропических фруктов, к которым нередко подмешаны цветочные и пряные нюансы. С возрастом они набирают дополнительную сложность, а во вкусе появляются медовые, карамельные и конфитюрные оттенки.

Сотерны – классика сладкого жанра, поэтому их довольно легко найти в винных магазинах. «Шато Икем» – одна из немногих сладких марок, относящихся к элитным винам мира.

Ледяная сказка

Не хотелось бы оказаться на месте людей, собирающих виноград для айсвайна – ледяного вина. Они делают это в морозные декабрьские или январские ночи, причем температура должна быть ниже минус семи, чтобы виноград хорошо промерз. Сборщики обязательно работают в перчатках – так замороженные ягоды не подтаивают в руках.

Производство ледяного вина – дело непредсказуемое. Осенний урожай может атаковать плесень, неважно, благородная или нет. Ботритизированный виноград быстро портится, а его вкусовые черты в айсвайнах считаются нежелательными. Если плесень обычная, ягоды могут просто сгнить. Птицы тоже неравнодушны к сладким ягодам – они представляют не меньшую угрозу, чем плесень. Наконец, морозы могут вовремя не ударить. В последние годы из-за глобального потепления эта проблема возникает все чаще. И лишь если все условия соблюдены, ви-

Другая святыня

В Греции, на острове Санторини, есть своя версия «святого вина» – висанто. Как и в Тоскане, его делают из заизюмленного винограда, но ягоды раскладывают на подстилки и сушат на солнце. После недели-другой урожай готов для дальнейшей переработки. Висанто выдерживают в деревянных бочках около десяти лет, после чего оно приобретает богатый, сложный вкус. Для висанто используются греческие сорта: ассиртико и манделари.



нодел может осчастливить себя и покупателей поистине драгоценным айсвайном.

Получить айсвайн можно только в естественных условиях: никакие холодильники и специальные способы обработки не дадут вину неповторимого сочетания свежести, кислоты и сладости. У винодела есть не более двух часов, чтобы отжать виноград до того, как ягоды начнут оттаивать. Сока, который при этом выделяется, получается мало, но он очень концентрированный, ведь большая часть влаги из ягод превратилась в лед и осталась в прессе. Чтобы получить одну бутылку айсвайна объемом 350 мл, необходимо переработать столько же винограда, сколько используется для производства 15 бутылок обычного вина. Вот и посчитайте, сколько должен стоить такой напиток.

Родина айсвайна – Германия, традиционно его делают из сорта рислинг. Вкус этого вина неподражаем: он одновременно утонченный и насыщенный, сладкий и свежий, кристально чистый и богатый. В последние годы с ним экспериментируют и виноделы других стран, особенно успешными оказались Австрия и Канада.

Ледяные вина всегда будут раритетами, но в принципе они продаются в наших винных бутылках.

Вино – это святое

По крайней мере, так думают итальянские священники, которые на протяжении веков используют вино санто для причастия. Но это не только церковное вино. В прошлом оно было символом итальянского

гостеприимства – его преподносили дорогим гостям. Сегодня вино санто – одно из любимых десертных вин. Его традиционно подают с сухим миндальным печеньем кантуچی, хотя, по правде говоря, оно хорошо и само по себе.

Способ производства вино санто не изменился со Средневековья. Для него обычно берут два местных белых сорта – мальвазио и треббьяно. Сухие вина из них получаются посредственные, зато сладкие – в самый раз. Вино санто делают из обычного урожая, но виноград сначала слегка заизюмливают. На чердаках или в специальных сушильных помещениях грозди подвешивают на крючках или раскладывают в открытых ящиках. И оставляют до весны. За это время виноград теряет примерно половину жидкости, концентрируя сахар и другие вещества.

Когда виноград доходит до нужной кондиции, его прессуют и разливают в маленькие дубовые бочки. Чтобы сладкое сусло начало бродить, к нему добавляют мадре, или густую закваску, которую берут из бочек с уже бродящим вином. Процесс долгий – вина ферментируют и выдерживают от трех до пяти лет, а иногда и все десять. За годы выдержки вино санто приобретает сложные тона сухофруктов, орехов, меда и специй. Пить эти вина – блаженство.

Вино санто часто привозят в качестве сувенира из Тосканы, хотя в Москве его тоже можно купить.

Элеонора Скоулз



❄️ Вина Castel ❄️

ПРАЗДНИК ВКУСА



И УДОВОЛЬСТВИЯ

Законодатели эногастрономической моды единодушны: чтобы получить максимальное удовольствие от сочетания вина и блюда, эти два «игрока» должны обладать равными силами. Иначе говоря, великое вино – к блюдам высокой кухни, простое, но качественное вино – на каждый день. Однако если производителей элитных вин наперечет, то тех, кто делает вина повседневного спроса, десятки тысяч. Как найти именно то, что нужно вам? – Довольно просто, если вы познакомитесь с винами от компании Castel.

Вина от Castel – множество ароматов и вкусов

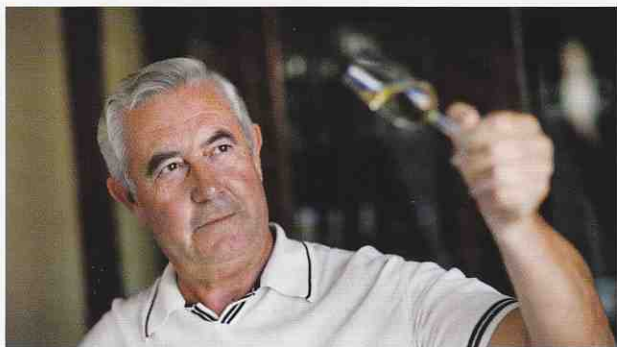
Крупнейший экспортер французских вин на планете, Castel остается при этом семейной компанией. Все началось в 1949 году, когда девять братьев и сестер семьи Кастель решили основать общую винодельческую и виноторговую компанию. По инициативе Пьера Кастеля, старшего сына и главы семьи, сначала был куплен один замок в Бордо, затем другой, третий... Сейчас компании принадлежат восемнадцать замков на территории Франции, налажено сотрудничество на постоянной основе с сотнями виноделов – в одном только Бордо с компанией Castel работают более трехсот хозяйств.



Благодаря богатейшей палитре виноматериалов компания Castel обладает огромными возможностями для создания великолепных ассамбляжных вин, многие из которых получили медали и дипломы на различных национальных и международных конкурсах. Так что, к какому блюду вы ни подбирали бы пару, компания Castel предложит вам прекрасное вино, идеально соответствующее всем правилам сочетаемости вина и блюда.

Идеальный подарок

Более того, если вас пригласили в гости, прихватите с собой бутылочку вина от Castel – хозяев ваш выбор наверняка порадует. В качестве подарка вина от Castel пользуются большой популярностью – как во Франции, так и за ее пределами. Словом, вариантов и на каждый день, и праздничных великое множество – на любой вкус и на любой случай.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Famille Castel

Линейка Famille Castel объединяет белые и красные, сухие и полусладкие вина. Chardonnay – яркое, фруктовое, маслянистое, с тонами персика и абрикоса – будет прекрасным сопровождением для рыбы, морепродуктов и белого мяса. Merlot от Famille Castel подойдет к красному мясу и твердым горным сырам.

Полусладкое Chardonnay Muscat – кстати, уникальный для Франции пример сочетания двух сортов – будет идеальным сопровождением для фруктовых десертов, а полусладкое Syrah Grenache – достойным сопровождением для пряных мясных блюд восточной кухни и для десертов, приправленных имбирем и корицей.



Malesan

Вина линейки Malesan преимущественно сухие.

Они сделаны в классическом бордоском стиле и подойдут к классической французской кухне.

В этой линейке есть и сортовые вина – Chardonnay,

Merlo, Cabernet Sauvignon, и ассамбляжные, созданные как идеальное воплощение духа терруара; они и названы по субрегионам Бордо: Saint-Emilion, Medoc.

Такие вина стоит подавать к блюдам терруарной кухни. Например, Chardonnay – к копченому угрю, Merlot – к кабанятине или петуху, тушенному в вине.

Malesan

Châteaux et Domaines

Компания Castel, владеющая 18 замками и хозяйствами в четырех известнейших винодельческих регионах Франции, предлагает потребителям великолепные терруарные вина. Для красных вин от Château d'Arcins и Château Barreyres характерны одновременно насыщенность, мощь и благородство вкуса – как это и свойственно классическим винам категории Crus Bourgeois региона О-Медок.

Они будут прекрасной парой для стейка по-флорентийски, жареных ягнячьих ребрышек или для рождественской индейки. А если вы подадите вина от Château du Lort, неоднократно получавшие медали и дипломы за гармоничность и изысканность, к жаркому из телятины, ваша трапеза превратится в пиршество богов.



Вина от компании Castel можно приобрести в магазинах:

Famille Castel –
«Ашан», «Метро»,
«Реал», «Гипер Глобус»,
«Алые паруса»

Malesan –
«Ашан», «Метро»,
«Реал», «Алые паруса»

Вина линейки Châteaux –
«Ашан», «Метро», «Реал»,
«Алые паруса»



Канapé и шашлычки для вечеринки

Нет на вечеринках ничего, более радующего глаз, чем большое-пребольшое блюдо, на котором рядами лежат разные маленькие закуски «на один укус».

Для карпаччо с дайконом натрите 1 кусок (около 300 г) очень свежей говяжьей вырезки из проверенного источника свежемолотым черным перцем и оливковым маслом, заверните в пленку и положите в морозильник на 30–40 мин. Затем слайсером или острым ножом нарежьте очень тонко. 1 маленький корень дайкона очистите, натрите на терке, приправьте солью. Смажьте 20 кружков ржаного хлеба сливочным хреном, уложите на них ломтики мяса и дайкон. Приправьте перцем.

Для винограда с голубым сыром нарежьте горячим влажным ножом (постоянно окуная нож в сосуд с кипятком) 200–300 г сыра с голубой плесенью кубиками со стороной 1,5 см. Нанкижите на 20 шпажек или зубочисток попеременно кусочки сыра, белый и черный виноград без косточек.

Для курицы-гриль с дыней разделайте готовую курицу-гриль, удалив кости и кожу. Мясо нарежьте средними кусочками. 1 маленькую дыню очистите от кожуры и семян, мякоть нарежьте средними кубиками. На 20 шпажек нанкижите курицу и дыню, сбрызните бальзамическим уксусом.

Чтобы приготовить фаршированные грибы, у 20 очень свежих средних шампиньонов удалите ножки и острой ложкой пластинки до гладкого основания шляпки. Присыпьте внутри солью, оставьте на 15 мин. Очень мелко нарежьте 50 г жареной ветчины, 1 маленькую луковицу-шалот, смешайте со 150 г мягкого сливочного сыра, приправьте щепоткой порошка карри и кайенским перцем. Нафаршируйте этой смесью шляпки.

Золотая коллекция рецептов

Кулинарных книг сегодня столько, что легко растеряться. Но если предложить вам оставить на полке только одну – какую вы предпочтете? Помимо простой и надежной «Книги о вкусной и здоровой пище»?

Нам давно хотелось издать что-то похожее – не тематическую книгу, как мы делали до сих пор, а одну Большую Книгу Гастронома. Чтобы там были не только макароны или мясо, не только овощи или морепродукты, а все: закуски и напитки, салаты и супы, мясо и рыба, выпечка и десерты, домашние завтраки и парадные ужины. Все – от простых идей до неверо-

ятно сложных и интересных кулинарных технологий. В эту подарочную кулинарную книгу вошли самые любимые и проверенные рецепты из уже изданных «Книг Гастронома». Мы хотим, чтобы она долгие годы служила вам, вашим детям и внукам. И чтобы вы открывали ее всякий раз, когда нужно приготовить что-нибудь вкусное, и всякий раз у вас все получалось!

Степфордские жены

Американская комедия про идеальных жен, которые на самом деле оказываются роботами, послужила поводом для этой фотоигры. А еще «Гастрономъ» попросил ее звездных участников ответить на вопрос: «Что же такое идеальная жена?»

Над проектом работали: продюсер съемки Алексей Онищенко, фотограф Роман Кадария, креативное агентство BeFirst
Благодарим за помощь в проведении съемки салон «Кухни Германии», ул. Балтийская, 9



**Сергей Лазарев, певец и актер,
и Яна Рудковская, продюсер**

Сергей: «Мне бы не хотелось, чтобы моя жена проводила все время на кухне! Если мужчина хочет видеть рядом счастливую красавицу, он должен стараться оградить ее от бытовой рутины. Приятно, когда женщина умеет не только омлет жарить, но и готовить на уровне искусства. Для меня идеально, если жена умеет и хочет удивить, но не проводит за этим занятием дни и ночи.

Яна: «Идеальная жена умеет деликатно управлять ситуацией, домом и бизнесом, не ущемляя прав мужа на главенство, оставаясь для него хрупкой и любящей женщиной!»

Кухня «Роттенбург», кофемашинка Artisan KES100E Kitchen Aid, духовой шкаф Samsung

**Лера Кудрявцева, телеведущая,
и Петр Дранга, музыкант**

Лера: «Идеальная жена – прежде всего любящая жена. На самом деле понятия «идеал» не существует, как не существует и понятия «красота», – для каждого он свой, и у любого мужчины свое представление об идеальной жене. Залог крепкой семьи – любовь и гармония».

Петр: «Идеальная жена – это боевой товарищ и близкий друг, с которым можно поделиться мыслями, чувствами, которому близки твои интересы. В моем случае идеальная жена должна обладать хорошим чувством юмора и здоровой долей самоиронии. И для меня не столь важно, какая она хозяйка, – гораздо важнее ее человеческие качества. И хотя все стремятся к идеалу, на самом деле его не существует, поэтому скучно вам никогда не будет!»

Кухня «Висмар Морген», миксер Kitchen Aid Artisan KSM150PS



Анфиса Чехова, телеведущая, и Митя Фомин, музыкант, актер

Анфиса: «Я искренне убеждена, что представление мужчины об идеальной жене сводится к трем определениям: босая, беременная и на кухне. И, что немало важно, такому идеалу довольно легко и просто соответствовать, чем и занимаются многие женщины нашей страны...»

Митя: «Идеальная жена – это любимая жена, а идеальная хозяйка – это ваша мать. Вторая должна всему научить первую, вот тогда и получится идеальное сочетание!»

Кухня «Дюссельдорф»,
кухонный процессор Artisan KFP770E
Kitchen Aid

Группа «Фабрика» (Сати Казанова, Ирина Тонева и Саша Савельева)

Саша: «Могу сказать от имени всех «фабриканток»: идеальная жена должна в первую очередь уметь идти на компромиссы. Ну а еще, как и все участницы нашей группы, вести здоровый образ жизни, что предполагает умение правильно питаться и выбирать для своей семьи полезную и приносящую удовольствие еду».

Кухня «Мюнхен Эльфен Баум»,
блендер Kitchen Aid Artisan 5KSB52,
духовой шкаф Samsung





**Ираклий Пирцхалава, певец,
и Дарья Сагалова, актриса**

Дарья: «Конечно же идеальных жен, как и идеальных людей, вообще не существует! У каждого из нас есть свои причуды, изъязны, фобии... Но этим каждый из нас и уникален. Мы же не роботы! Хотя, конечно, любящая жена должна стремиться быть идеальной для своего любимого мужа. А уж что он вкладывает в понятие «идеал» – это у него надо спросить, разные мужчины совершенно по-разному представляют себе свой идеал. Как, впрочем, и женщины».

Ираклий: «Идеальной женой станет девушка, на которой мне захочется жениться».

Кухня «Гамбург», тостер Kitchen Aid Artisan

**Антон Комолов, теле- и радиоведущий,
и Мария Кожевникова, актриса**

Мария: «Понятие идеала в данном случае, по-моему, слишком субъективно! Для кого-то идеально, если жена так же, как и муж, разбирается в футболе, а для кого-то, если она вяжет и вкусно готовит... Я считаю, для каждого мужчины на планете найдется идеальная жена! Это и будет его вторая половинка, и только ему идеально подойдет. Так что идеальная жена – это жена любящего ее мужа. И тут уж неважно, умеет она жарить-парить или нет!»

Антон: «Для меня идеальная жена – это моя жена, именно поэтому мы вместе».

Кухня «Эрфурт Хелль Баум», вафельница Kitchen Aid, духовой шкаф Samsung



SAMSUNG

ПЯТЬ ЗВЕЗД

Звезды, конечно, отличаются от обычных людей, однако толк в еде тоже знают. Рецепты от четырех знаменитых артистов плюс отличная техника Samsung – гарантия того, что обед удастся

SAMSUNG





Маковая плетенка от Николая Цискаридзе

4 штуки

Для опары растворить 20 г свежих дрожжей и 1 ст. л. сахара в 1/2 стакана теплого молока. Дать постоять 10 мин. Просеять 1,5 стакана муки с щепоткой соли, перемешать с дрожжевой смесью, накрыть полотенцем и оставить на 40 мин. Растопить 100 г сливочного масла, дать слегка остыть. Добавить к нему 1/2 стакана сахара, 2 желтка и 1 яйцо. Полученную смесь положить в подошедшую опару. Всыпать еще 1,5 стакана просеянной муки и вымесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем, дать постоять 1 ч. Обмять, оставить еще на 30 мин. Для обсыпки 1 стакан мака залить большим количеством кипятка, дать постоять 20 мин., откинуть на сито, обсушить, растолочь пестиком. Мелко порубить ножом горсть очищенных грецких орехов. Смешать мак, орехи и 3 ст. л. коричневого сахара. Подошедшее тесто разделить на 4 части. Взять одну из них, разделить на 10 частей, скатать очень тонкие полоски, каждую обвалять в маковой смеси, оставив без нее только самые кончики. Сделать 2 связки – одну из 6, другую из 4 полосок, слив концы. Связку из 6 полосок свернуть в кольцо, затем обмотать кольцо связкой из 4 полосок. Из оставшегося теста сделать еще 4 плетенки. Уложить плетенки на выстланный пергаментом противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке Samsung до готовности, 25 мин.



Куриное филе с грушами и кокосовым молоком от Инны Гомес

4 порции

Нарезать крупными кубиками 6 филе куриных грудок, небольшими порциями обжаривать на сковороде в 4 ст. л. оливкового масла на сильном огне 3–4 мин., переложить на тарелку. Нарезать кубиками 4 маленькие красные луковицы и обжарить в той же сковороде, уменьшив огонь и добавив еще 2 ст. л. масла, до мягкости, 5–7 мин. За 2 мин. до готовности лука положить 2 ст. л. мелко порубленного свежего имбиря. Очистить 2 несладкие груши сорта неши, нарезать ломтиками и обжарить в другой сковороде с 2 ст. л. сливочного масла, 3 мин. Переложить груши на тарелку. Всыпать в сковородку, где готовились груши, 2 ст. л. муки и 2 ст. л. порошка карри, размешать. Обжаривать 1–2 мин., затем тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить 250 мл кокосового молока, готовить 3–4 мин. Положить в соус курицу, добавить 350 г консервированных ананасов вместе с соком, приправить солью и черным перцем по вкусу и размешать. Готовить на небольшом огне, помешивая, 20 мин. В конце добавить груши. Подать, посыпав зеленью кинзы.



Свинина под маринадом в коньячном соусе от Александра Носика

4 порции

Взять 0,5 кг свиного карбоната и срезать с него почти весь жир, оставив лишь слой около 1–2 мм. Нарезать мясо поперек волокон кусками толщиной примерно 2 см, выложить в глубокую посуду, полить соком 2 лимонов. Головку чеснока очистить, мелко порубить. Посыпать мясо чесноком, оставить в маринаде на 30 мин. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, положить свинину и обжарить ее с обеих сторон до золотистой корочки. Перемешать 100 мл коньяка, 2 ст. л. мелко натертого корня имбиря, 2 ст. л. меда и 1 мелко нарезанный небольшой красный перец чили, влить маринад от свинины. Выложить обжаренное мясо в жаропрочную посуду. В большой сковороде разогреть 2 ст. л. оливкового масла, добавить коньячную смесь, довести до кипения. Свинину посолить, влить получившийся соус, накрыть крышкой и запекать в разогретой до 200 °С духовке Samsung 25 мин.



Курник от Ларисы Гузевой

8–10 порций

Для теста растопить 100 г сливочного масла, добавить 1/4 стакана молока, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара и 1 ч. л. соли. Постепенно всыпать 400 г муки со щепоткой соды, тщательно вымесить тесто, оставить на 40 мин. Для начинки курицу весом 1,2 кг залить кипятком, отварить до готовности, снять мясо с костей и разделить его на волокна. 2 стакана бульона уварить на среднем огне до 2/3. 1 стакан риса залить 1,5 стакана кипятка, варить до готовности. Смешать с бульоном, добавить петрушку. 300 г грибов и 3 средние луковицы мелко нарезать. Обжарить лук и грибы по отдельности в 2 ст. л. сливочного масла. Для соуса поджарить 3 ст. л. муки с 4 ст. л. сливочного масла и, помешивая, влить 2 стакана молока. Варить на слабом огне 5–7 мин. Отделить 1/3 теста, оставшееся положить в смазанную маслом форму и растянуть так, чтобы свешивалось через край. На тесто слоями выложить рис, готовый блин, лук, опять блин, грибы, блин, затем курицу и т.д. Последний слой курицы залить соусом. Из оставленного теста раскатать «крышку». В центре крышки сделать отверстие для выхода пара. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке Samsung 1,5 ч.

SAMSUNG

Для хорошего обеда требуется помимо проверенных рецептов надежное оборудование, в первую очередь плита и духовка. Конструкция духовки Samsung такова, что позволяет приготовить одновременно два разных блюда – например, десерт и горячее, и запахи этих блюд не перемешиваются. То есть вы ставите в духовку пирог и жаркое, а на плиту – какой хотите суп или даже жаркое и готовите сразу весь обед целиком. Кстати, печет духовка Samsung отменно, мы проверяли: и курник, и маковую плетенку наши повара делали именно в ней, и вышло хорошо, а ведь для русского обеда пироги – незаменимая вещь. Примерно как духовка.

Выходное пособие

Выходные, и тем более январские каникулы, – самое время отдохнуть всей семьей. Праздники длинные, готовить уже сил нет, «а кушать хочется всегда». Куда же отправиться с чадами и домочадцами и перекусить, и развлечься? Столичные рестораны ждут маленьких и взрослых гостей на воскресные бранчи – сытные, веселые, познавательные и вполне демократичные

Расположение и часы работы

Атмосфера и интерьер

Шеф-повар и концепция заведения



«Москва»

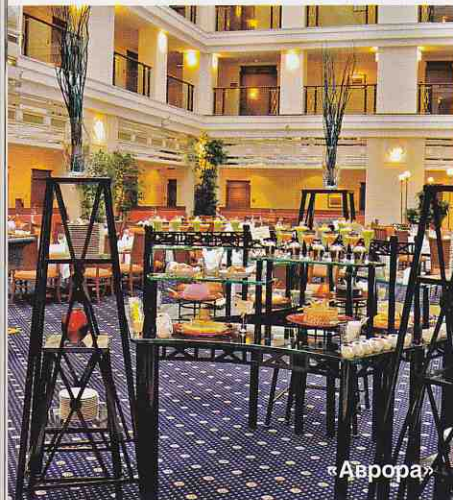
Русаковская ул., 24 (м. «Сокольники»), отель «Холидей Инн Москва Сокольники», тел.: 786-7373.
Режим работы: 07.00–10.30, 12.00–15.00, 18.00–22.00.
Открылся в 2006 году. Бранчи проводятся по субботам с 13.00 до 20.00.

Огромный и несколько пустоватый зал ресторана «Москва» не отвлекает гостей от обильного застолья и разнообразной развлекательной программы. Стены главного зала облицованы кремовым мрамором; колонны, потолок, сиденья кресел, многочисленные люстры и светильники тоже выполнены в светлых тонах. Яркие пятна – это красочная обивка диванов и разноцветье букетов. Окна вдоль стен создают позитивное естественное освещение. Ресторан «Москва» расположен на втором этаже гостиницы и вмещает до 450 гостей.

Ресторан «Москва» изначально и задумывался как гостиничное заведение со шведским столом. Для гостей по выходным здесь накрывают бранчи. Шеф-повар Марина Веникова с 1989 года работает в отелях – сначала был «Савой», затем «Золотое Кольцо», с 2006 года она руководит кухней «Холидей Инн Москва Сокольники». Она считает необходимым все время придумывать новые гастрономические ходы. Ежемесячно гостям ресторана предлагается новая тема для бранчей.

Специальные предложения.

Во время бранча работает детская комната с игрушками и настоящей феей. Музыкальная программа. Фокусник. Конкурсы и викторины с призами.



«Аврора»

Ул. Петровка, 11/20 (м. «Театральная»), отель «Марриотт Ройал Аврора», тел.: 937-1000.
Режим работы: 6.30–23.00.
Открылся в 1999 году. Бранчи проводятся по воскресеньям с 12.30 до 17.00.

Классический ресторан «Аврора» – один из двух ресторанов отеля, расположен на втором этаже в стеклянном семизэтажном атриуме (70 мест). Высокая стеклянная крыша создает ощущение полета и легкости, в яркий день чувствуешь себя словно на природе, а вечером иногда удается разглядеть звезды на темном небе. Многочисленные живые цветы с яркой, сочной зеленью довершают картину почти загородного, даже несколько средиземноморского уюта. Небольшие столики, удобные стулья и диваны, которые стоят по периметру ресторана, выдержаны в традиционном европейском стиле: строгом и лаконичном. Сервис соответствует международным стандартам дорогих отелей.

По утрам тут кормят континентальными завтраками, днем и вечером сервируют изысканные обеды и ужины высокой кухни. Шеф-повар ресторана, австриец Томас Кёсслер, работавший в лучших отелях Австрии, США, ОАЭ и Англии, собрал в карте основного меню все лучшие достижения мировой гастрономии. В нем нашлось место китайским и индийским, русским и итальянским блюдам. Настоящую страсть повар питает к рыбе. В бранчах ей уделено особое внимание.

Специальные предложения

Детская комната с профессиональными нянями, владеющими английским языком. Сигарная. Джаз.

В январе по субботам здесь можно будет оценить блюда скандинавской кухни. Бранчи имеют общее название – «Зимнее дыхание».

Рекомендуем: салат из морепродуктов, шведский салат из сельди, помидоры с брынзой по-датски, лосось «грав лакс», пироги с рыбой и ягодами, салат скандинавский с рыбой, филе курицы по-датски, майтокалакейто – нежное филе трески, приготовленное с молоком и укрплно-луковым маслом, филе семги на сливках, говядину «а-ля рюдберг» – кусочки маринованной говяжьей вырезки с зерновой горчицей, кетбулар с соусом – мясные шарики с картофелем и сливочно-горчичным соусом, десерт из ревеня со сливками и корицей, редгред мед флеле – ягоды в винном желе со сливками.

Винная карта, предлагаемая гостям бранча, невелика – красное и белое вино, отечественная водка и пиво. Плюс соки, воды, чай, кофе. Все напитки без ограничения.

Средний счет: бранч – 1900 руб. на человека, для детей от 6 до 12 лет – 950 руб., для детей до 6 лет – бесплатно.

Бранчи в «Авроре» не тематические, но меню обновляется еженедельно, и ассортимент впечатляет.

Рекомендуем: королевские креветки, крабовое мясо, блинчики с икрой и сметаной, салат с томатами и моцареллой с песто и палочками гризини, ветчину парма с дыней и клубникой, салат «Цезарь» с пармезаном и крутонами, кускус с курицей, рис на пару, шарики из баранины в томатном соусе, рататуй, стейк из сибаса, пастуший пирог с фасолью и беконом, баранье рагу, терияки из говядины и курицы с салатом из лапши соба, пасту с морепродуктами и томатным соусом, свежие мидии с белым вином.

Винная карта для гостей, оплативших бранч с алкоголем, включает вина из Чили и Австрии, игристое итальянское, отечественную водку и пиво. Для всех гостей разливают соки, чай и кофе.

Средний счет: бранч – 3300 руб. на человека с алкоголем и 2500 руб. – без, для детей от 6 до 12 лет – 1000 руб., с 12 до 16 – 1700 руб., до 6 – бесплатно.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ Дмитрий Алексеев, ресторанный критик:

Я патологически боюсь официантов. Их роковая способность омрачить обед на двоих счетом в 15 тысяч рублей меня просто убивает. Еще не родился тот человек, который сможет объяснить мне, почему все то же самое в Париже, Барселоне или Копенгагене обходится как минимум вдвое дешевле...

Не пугают меня официанты лишь в выходные, когда мы с супругой и нашей двухлетней дочкой отправляемся на бранч. Завтрак по фиксированной цене, плавно перетекающий в обед, а затем и в ранний ужин, – разве можно придумать что-то более жизнеутверждающее? Тем более что дети допускаются на этот праздник жизни бесплатно. Хотя тотальное московское отсутствие детских стульчиков и столовых приборов (не говоря уже о «детском» меню) этот плюс ощутимо девальвирует.

Относительная новинка – тематические бранчи. Больше всего на этом поприще потрудился ресторан «Турандот». Чему только бранчи здесь не посвящаются: пасхальной гастрономии, редким оливковым маслам, блюдам из птицы... В канун Нового года собираемся отправиться туда на бранч с каким-то немислимим количеством видов моллюсков. «Турандот» – скорее исключение, чем правило, – большинство московских ресторанов не балует нас щедрыми воскресными предложениями.

Некоторую благосклонность к бранчам демонстрируют столичные отели. Самый изобретательный среди них, по-моему, Ritz-Carlton. Чуть ли не в каждом ресторане имеется свой собственный уникальный бранч. На первом этаже отеля, в икорном раю под названием CaviarFerra, граждане гурманы поедают интернациональную классику: карпаччо из мраморной говядины, суши, сашими, димсамы и блины с икрой. На крыше – в заведении под названием O2 Lounge – помимо прочего потчуют устрицами и крабами.

В отеле Ararat Park Hyatt уикендное сибаритство происходит в ресторане Park. Местная фишка – кулинарное шоу. Под устриц, Hennessy и Moët&Chandon посетители наблюдают, как импозантные повара виртуозно нарезают лосося, колдуют над сырниками и устричными раковинами. Стоит ли говорить, что на детей зрелище действует лучше любого аниматора? Эффектно, вкусно, спокойно...

Нечто похожее можно наблюдать по выходным и во многих других столичных пятизвездочных отелях. Хотя, простите за отсутствие патриотизма, многие наши рестораны явно завышают цены на бранчи при среднем качестве продуктов и напитков. Как тут не вспомнить любимое мое место для волшебных субботне-воскресных полетов вкуса – ресторан Le First при парижском отеле Westin, что на Вандомской площади. Десятки изысканных блюд, сухих и шампанских вин, безупречное обслуживание, антикварная мебель, мраморные барельефы и настенная роспись. Все удовольствие – 50 евро с носа. Снимаю шляпу.

Расположение
и часы работы

Атмосфера
и интерьер

Шеф-повар
и концепция заведения

Олимпийский пр-т, 18/1/9 (м. «Проспект Мира»), отель «Ренессанс Москва», тел.: 931-9000. Режим работы: 6.30–11.00. Открылся в 1992 году. Бранчи проводятся по воскресеньям с 12.30 до 16.00.

Огромный и светлый зал ресторана «Венское кафе» вписан в нижний этаж идеально круглого купола, расположенного напротив главного входа в московский отель «Ренессанс». Здесь же находится кинотеатр. Дизайн кафе лаконичен – масса тесно стоящих столиков в окружении легких кресел, огромные окна, яркий свет, обилие зелени, белоснежные колонны. «Венское кафе» – отличное банкетное пространство. Ресторан работает только на завтраки, бранчи и специальные мероприятия.

Здесь ежедневно кормят объемными американскими завтраками и сервируют блюда по меню. По воскресеньям же все силы персонала отданы гостям бранча. Шеф-повар Андрей Кононов – Кулинарный консул по континентальной Европе от компании Marriott. В меню «Русского бранча» он собрал все лучшее, что есть в российской кулинарии. И это не стандартный набор прилизанных и унифицированных блюд, а действительно наши родные кушанья – густые, ароматные и очень вкусные.

«Венское кафе»

Специальные предложения

Игровая комната, клоуны и фокусники. Русский, казачий и цыганский фольклор.

Ул. 1905 года, 2 (м. «Улица 1905 года»), тел.: 651-8101. Режим работы: круглосуточно. Открылся в 1997 году. Бранчи по субботам и воскресеньям с 13.00 до 18.00.

«Шинок» – затейливый, яркий украинский ресторан-аттракцион. Его особенно любят гости столицы и дети. «Шинок» (на 170 мест) выстроен вокруг деревенской украинской площади. Гости сидят за массивными деревянными столами в стилизованных избах, в которых есть и действующие беленые печи, и крынки, и половицы и прочие прелестные мелочи. Через окошки любопытные выглядывают во двор, где гуляют куры, пасется коза, мычит лобастый теленок... В качестве комплимента для дорогих гостей – стопочки горилки с ломтиками прозрачного сала на ржаных хлебцах. Душевно. Но отнюдь не дешево.

Кухня «Шинка» всегда славилась приятной жирностью и густотой супов и соусов, пышностью пирогов и крепостью настоек. Но шеф-повар ресторана, Елена Николаева, работающая в «Шинке» с открытия, считает: настоящая украинская кухня для Москвы слишком жирна и насыщена. Теперь в ее рецептах чуть больше легкости, чуть меньше калорийности и 100-процентный украинский колорит.

«Шинок»

Специальные предложения

По субботам работают аниматоры, по воскресеньям повара проводят детские мастер-классы. Игрет фольклорный ансамбль.

Ул. Смоленская, 5, отель «Золотое кольцо» (м. «Смоленская»), тел.: 725-0100. Режим работы: 12.00–00.00. Открылся в 1998 году. Бранчи проводятся по субботам с 13.00 до 20.00 и по воскресеньям с 13.00 до 18.00.

Зал «Зимний сад» ресторана «Панорама» расположен на 22-м этаже отеля. Фактически он находится на крыше здания, под стеклянным куполом. Так что главная достопримечательность ресторана (зала на 90 мест) – это панорамный вид на центр Москвы. С высоты птичьего полета можно любоваться Садовым кольцом, Арбатом, Москвой-рекой и сотней маленьких улочек-переулочков. Цветовое решение ресторана лаконично: белоснежный пол и колонны, кремовые скатерти и мебель, сочная зелень растений. Дизайн имеет полное право называться изысканным.

«Зимний сад» – универсальный ресторанный зал для деловых встреч, романтических ужинов и семейных бранчей. Его специализация – средиземноморская кухня. Владислав Бабич, шеф-повар «Панорамы», курирующий зал «Зимний сад», в меню тематических бранчей обязательно включает классические европейские и популярные российские блюда. Во время Show-cooking Владислав не только кормит гостей деликатесами с пылу с жару, но и отвечает на вопросы.

«Панорама»

Специальные предложения

Игровая комната с тематическими программами. Каждый 6-й бранч бесплатно.

В меню бранча вошла вся русская классика: от крестьянской квашеной капусты и супочных щей до добрых советских салатов оливье и «Мимоза» и блюд дружественных республик (кебабы, лепешки пита и острые кавказские соусы). Особой популярностью у гостей пользуется станция с пышными пшеничными блинами и кастрюлькой красной икры.

Рекомендуем: отварного лосося с паприкой, грудинку в можжевельнике, шейку в черносливе, сельдь под шубой, соленья и квашенья, кебаб из курицы с лепешками пита и чесночным соусом, домашние пельмени, блинчики с красной икрой, борщ со сметаной, бараньи сосиски с соусом харисса, горячие раки, куриные ножки с соусом из граната, свиную отбивную в медовом соусе, рагу из телятины с лисичками, овощи-гриль, грибной жульен.

Винная карта для гостей бранча включает российское игристое вино, домашнее французское белое и красное вино, отечественную водку и настойки, разливное пиво. Также в ассортименте воды, соки, чай и кофе.

Средний счет: бранч – 1990 руб. на человека, для детей от 6 до 12 лет – 995 руб., до 6 лет – бесплатно.

Меню ресторана объемно – 200 постоянных блюд плюс позиции из различных тематических фестивалей. Закуски, салаты, супы и десерты сервируют на солидных буфетах. А горячие блюда гости заказывают по меню.

Рекомендуем: винегрет с мясом и грибами, салат маковый с курицей, смалец с гречками, паштет печеночный, свиную и кровяную колбасу, рулет из молочного поросенка, язык с хреном, соленья и маринады, пирожки, борщ с чесночными пампушками, «бабкин» суп с домашней лапшой, гороховый суп с колбасками и гречками, рыбные котлеты из толстолобика или муксуна, котлеты по-киевски, шашлык из индейки, кролика, тушеного под домашнему, фаршированную телячью ножку, печенку по-полтавски, жареную баранину в беконе с картофельными дерунами.

Винная карта: медовуха, наливки, портвейн, ликеры, водка, горилка, пиво и вино. Плюс квас, морс, компот, кисель, кофе и чай с полевым клевером.

Средний счет: бранч – 2500 руб. на человека, для детей с 6 до 12 лет – 1250 руб., для детей до 6 лет – бесплатно.

Тематика бранчей меняется каждые выходные. Арифметика такова: разнообразный салат-бар, супы, девять горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и пятнадцать разных десертов.

Рекомендуем: бранч «Москва купеческая» 16-17 января: рулет из поросенка, форшмак, яблоки моченые, жульен из лесных грибов, солянка рыбная, кулебяка с семгой, осетрина по-русски, пирог: малиновый и с «пьяной» грушей. Японский бранч «Мисато» 23-24 января: суши, роллы, сашими, мисо-суп, пирог «Кокос с зеленым чаем», пирог «Манго». Бранч «Дары моря» 30-31 января: буйабес, тигровые креветки на гаспачо, пангасиус с соусом из запеченного перца, крем-брюле с манго, пирог «Кокос – зеленый чай».

Винная карта состоит из российского сухого игристого вина, итальянских вин, водки и настоек, бутылочного пива. Она дополняется напитками, соответствующими тематике бранча. Минеральная вода, соки, кофе и чай.

Средний счет: бранч – 2380 руб. на человека, для детей от 6 до 12 лет – 1200 руб., до 6 лет – бесплатно.

КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ
"ГАСТРОНОМЪ"

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ
БОЛЬШИХ
И МАЛЫХ
ПРАЗДНИКОВ
ДЛЯ ГРУППЫ
КОЛЛЕГ
И КОМПАНИИ
ДРУЗЕЙ



**ОРГАНИЗУЕМ
И ПРОВОДИМ
КУЛИНАРНЫЕ**

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

ПРЕДЛАГАЕМ

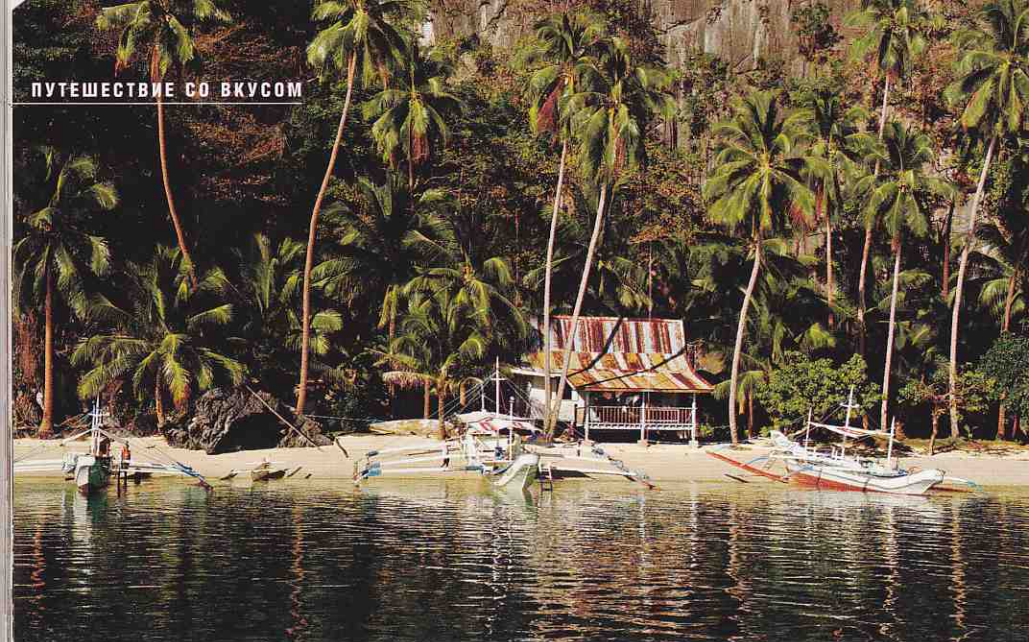
- отличную площадку
- квалифицированный персонал
- необычный формат

РАЗРАБАТЫВАЕМ

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

ЗВОНИТЕ И ПИШИТЕ! 8 (495) 725 1079

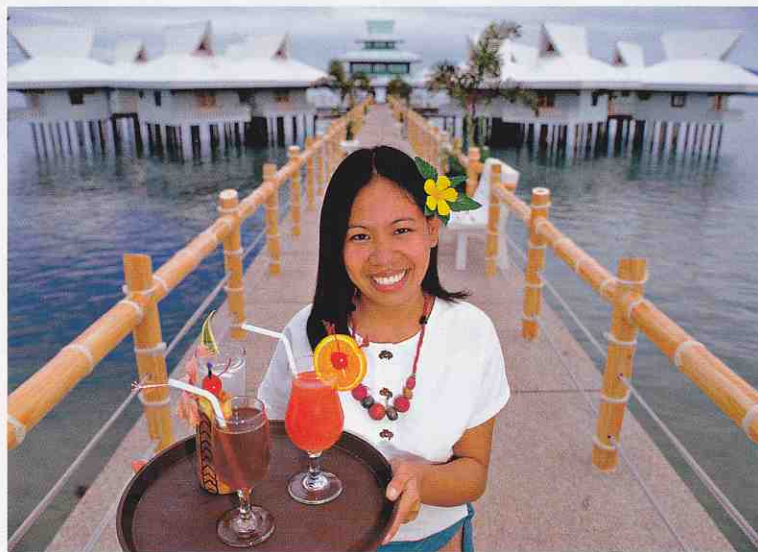
KULINAR@GASTRONOM.RU WWW.GASTRONOM.RU



Россию и Филиппины разделяют многие километры, климатические и часовые пояса, и все-таки между нами гораздо больше общего, чем может показаться. В силу вероисповедания и исторических перипетий – Филиппины были сначала испанской, затем американской колонией – жители этой страны более открыты, чем их мусульманские и буддистские соседи, а главное, так же, как и мы, любят гостей, пышные застолья и песни



Фиеста Филипина



Испанское рагу

Много лет назад, собирая чемодан для первой поездки на Филиппины, я задумалась о том, что же я знаю о стране. Увы, в сознании возникли лишь общие сведения и примитивные штампы типа «море», «Магеллан», «хилеры». Желудок и вовсе был в полном смятении.

И вот прошло каких-то восемнадцать часов – и мы уже несемся по знойным и сумрачным (как и везде в тропиках, на Филиппинах темнеет рано) улицам Манилы. В окно врываются незнакомый теплый запах и обрывки веселой речи на чужом языке. Проехав вдоль залива по романтическому бульвару Рохас, куда каждый вечер на проводы солнца стекаются тысячи пар, поворачиваем в район Ремедиос, где сосредоточено множество рестораничков и кафешек. Нас ждут в заведении с настоящей филиппинской кухней.

Я ожидала обжигающую до слез экзотику, а нашла удивительно приятные для вкусовых рецепторов блюда из тушеного мяса и овощей, только внешне напоминающие кухню южноазиатских соседей Филиппин. Какое-то неуловимо знакомое ощущение не покидало меня во время ужина. Как будто я уже где-то слышала эти фамилии: Мендоса, Раньяда, Альмеда

и эти приятно-округлые названия блюд: адобо, лечон, эстофадо, эскабече... Конечно же в Испании!

С того момента, как в 1521 году Магеллан отслужил на филиппинских островах первую католическую мессу и провозгласил архипелаг собственностью Испании, жизнь островитян изменилась навсегда. Незатейливая, но непременно обильная еда филиппинских крестьян и рыбаков постепенно обогатилась новыми ингредиентами, привезенными испанскими мичуринцами из Латинской Америки. Испанцы привили филиппинцам любовь к помидорам, паприке и свинине, пополнили список рецептов и научили филиппинских хозяек новым техникам. Тушение с заправкой из чеснока, лука и обязательных помидоров прочно укоренилось в филиппинской кухне. Пожалуй, нет такой деревни, где не готовили бы рагу из овощей и/или мяса (часто сочетая несколько видов), называя его на испанский манер менудо, почеро, эстофадо или добавляя к названию «гисадо». Какого-то общенационального рецепта для подобного рагу и других традиционных блюд нет – в каждой из 79 провинций свой особый вариант.

Или возьмем, например, пансит. Ни в одном другом случае хозяйки не по-

Что посетить

Боракай. Посетить пляжную столицу Филиппин ежегодно стремятся сотни тысяч туристов со всего света. На маленьком островке (7 км в длину и максимум 4 км в ширину) место найдется и тем, кто хотел бы отдохнуть в тишине и покое, и тем, кто не мыслит отпуска без шумных вечеринок на берегу моря. Исторические достопримечательности заменяют подводный мир и отличные рестораны. В остров влюбились несколько поваров из Италии, Франции, Португалии, Австралии и открыли здесь свои заведения. Отдыхать на Бораке настолько приятно, что по статистике 40% туристов меняют обратные билеты, чтобы погостить тут подольше.

Вулкан Тааль. В 56 км к югу от Манилы, на острове в озере Тааль расположился один из самых маленьких (высота всего 260 метров) и красивых вулканов в мире. В его кратере находится еще одно озеро, в котором при желании можно искупаться.

Шоколадные холмы Бохоля. Объяснить возникновение теснящихся в центре острова Бохоль 1268 холмов, похожих на уложенные в коробку трюфели, ученые не могут, поэтому обратимся к легендам. По одной из них холмы – дело рук великанов, которые выясняли отношения, кидая друг в друга каменные глыбы. Второй, более романтичный вариант, тоже не обошелся без великана. Он оплакивал смерть своей возлюбленной, и его гигантские слезы, окаменев, превратились в холмы.

Палаван. Большой остров на западе Филиппинского архипелага – лучшее в стране место для экологического туризма: в лесах обитает более ста видов уникальных птиц и еще больше насекомых, прежде всего бабочек; прибрежные воды населены пестрыми тропическими рыбками, кальмарами, каракатицами, морскими огурцами и гигантскими ракушками. Если повезет, можно увидеть морских черепах и исчезающих морских коров – дюгоней.

зволяют себе так вольно обращаться с рецептом. Основа этого многокомпонентного блюда (кулинарные книги предлагают использовать 10–20, а то и более ингредиентов), привезенного, скорее всего, китайскими переселенцами, – лапша. Процесс приготовления более или менее унифици-

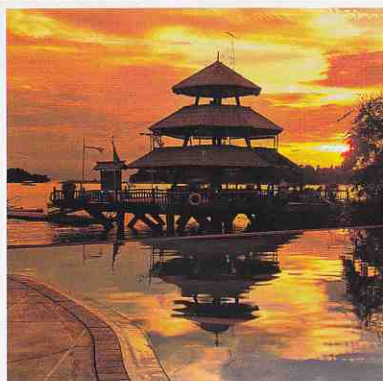


рован: в небольшом количестве бульона отваривают лапшу и добавляют к ней заправку из зажаренных лука, чеснока и других ингредиентов. Все остальное дается на откуп готовящим. Собирают пансит по образцу ирландского рагу или нашей сборной солянки. В ход идет все, что найдется в холодильнике или что осталось от вчерашней трапезы: вареное мясо, бульон, креветки, грибы, колбаски, яйца, овощи, специи и соусы.

Второе слово в названии блюда лишь отдаленно намекает, чего стоит ожидать. Pancit Sotanghon, например, указывает на то, что вместо лапши использовали тонкую рисовую вермишель; Pancit Buko предупреждает: лапшу заменяет мелко наструганная мякоть молодого кокоса; Pancit Santon претендует на то, что лапша приготовлена по-кантонски. Ну а квинтэссенция филиппинской кухни – Pancit Guisado: китайская лапша, приготовленная на испанский манер из филиппинских продуктов. Вот так в одной тарелке отражается характер жителей Филиппин, в жилах которых течет кровь беззаботных малайских рыбаков, отважных испанских мореплавателей и расчетливых китайских купцов.

Праздник каждый день

Филиппинцы – крайне религиозные люди (труды испанских миссионеров не прошли даром). Пожалуй, нет такого святого в католическом календаре, которого не почитали бы на Филиппинах. Между религиозными торжествами с не меньшим энтузиазмом отмечают начало и окончание полевых работ, праздники, посвященные какому-нибудь продукту или историческому событию. И, конечно, любое подобное событие, нередко сопро-



вождающиеся шумными шествиями, – лишний повод для обильного пиршества.

В прошлом году нам повезло побывать на одном из самых известных праздников – Ати-Атихана, который проходит каждые третьи выходные января в Калибо. Описать эту безумную фиесту, в которую вовлечены все жители города и близлежащих деревень, не так-то просто.

Утром в субботу несколько десятков групп от 30 до 100 человек соревнуются, чтобы получить приз за лучший костюм. Они проходят парадом по главным улицам Калибо, разодетые в яркие, экстравагантные наряды. Каждая группа несет фигурку младенца Иисуса, одетую в такой же немислимый костюм. И каждую группу сопровождает довольно большой отряд барабанщиков, отбивающих одну и ту же мелодию. Организованное шествие длится несколько часов, после чего группы продолжают слоняться по всему городу. Слышатся заводной ритм барабанов и радостные возгласы.

На следующий день в Калибо стекается небывалое количество народа для участия в мессе. Площадь у главного собора заполняется декорированными платформами с богато одетыми фигурками Иису-



Что попробовать

Сисиг (sisig). В словаре Vocabulario de la Lengua Pampanga en Romance, изданном в 1732 году, сисиг описывается как кислая закуска из незрелого манго, гуавы или папайи, маринованных в уксусе с солью. Считалось, что это блюдо помогает избавиться от дискомфорта, возникающего на ранних стадиях беременности. А в последнем триместре будущие мамы готовили сисиг из свиных ушей и хвостиков (сначала варили, а потом мариновали в уксусе). Именно второй вариант блюда лег в основу современного сисига. В ход идут свиные уши, щеки и пяточки, которые режут на мелкие кусочки, отваривают, а потом жарят с куриной печенью, луком и заправляют уксусом, соком каламанси и чили. Вот так сисиг эволюционировал и превратился в «мужскую» закуску к пиву.

Синиганг (sinigang). Упоминание о синиганге – кислом супе – встречается еще у Антонио Пигафетты, летописца Магеллана. Таким блюдом вас угостят в любой провинции Филиппин. Несмотря на то, что в каждой семье его готовят по-разному, синиганг считается национальным блюдом – как борщ на Украине или том ям в Таиланде. Особых ограничений нет: подойдет практически любые рыба, мясо, овощи, да и характерного вкуса – от легкого намека на приятную кислинку до сводящего челюсти – каждая хозяйка добывается по-своему: при помощи тамаринда, карамболы, незрелых манго, ананасов, каламанси.

Каре-каре (kare-kare). Еще одно блюдо с явно испанскими корнями. Этот густой суп из разваренных бычьих хвостов с рисовой мукой, арахисовой пастой и овощами похож на второе блюдо. Пронзительную азиатскую нотку ему придает паста из ферментированных креветок, которую, впрочем, каждый добавляет в собственную тарелку по вкусу.

Турон (turon). Если после филиппинского обеда останется место для десерта, закажите турон – зажаренный до хруста блинчик с начинкой (в классическом варианте банан с долькой джекфрута), политый медом и посыпанный кунжутом.

са; людьми, приехавшими ради мессы из разных уголков страны; не знающими усталости вчерашними конкурсантами в костюмах; праздными зеваками. После мессы человеческое море хаотично разливается по улицам города. Найти работающий ресторан во время праздника практически невозможно, так как и владельцы бизнеса, и персонал участвуют в торжествах. Мы воспользовались любезным приглашением наших друзей и отправились на обед в семью Балоггас.

Праздничный обед на Филиппинах – отдельная история. Его начинают готовить за несколько дней до самого торжества. Причем каждый предлагает лучшее из того, что умеет. В волнительное, почти сакральное действо вовлечены все члены семьи: десятки рук чистят, режут, жарят, десятки ртов пробуют и улыбаются. Мы застали кульминацию – расстановку благоухающих мисок и подносов с едой на длинный стол. Количество разносолов наводило на мысль, что хозяйева ждут к обеду местных гаргантюа.

В центр стола водрузили лечона – жаренного на вертеле поросенка, без которого не обходится практически ни одно праздничное застолье на Филиппинах. Приготовление лечона – дело серьезное. Специалисты уделяют большое внимание выбору поросенка: порода, диета, возраст и даже пол имеют значение. Утверждают, что идеальная для лечона свинка (именно особа женского пола) должна иметь филиппинское происхождение, быть в полном расцвете сил (не старше трех-пяти месяцев), вырасти на заднем дворе, а не на ферме, и разнообразно питаться (желательно остатками с хозяйского стола). Детали приготовления варьируются – как, собственно, почти у любого филиппинского блюда. На севере острова Лусон внутри кладут кисловатые листья каримбуай – похожего на кактус растения, в провинции Пампанга – орегано, в других регионах Лусона – листья тамаринда или банана. В регионе Висайя предпочитают лимонное сорго, к которому могут добавлять порей, чеснок и даже анис. И всяк претендует на то, что именно его лечон настоящий и лучший. Однако как бы он ни был приготовлен, кое-что остается неизменным: кожа поросенка должна равномерно прожариться до хруста, а мясо – остаться сочным и нежным. Подчеркнуть вкус лечона призван соус, например, из уксуса и чеснока с луком и солью.

Кулинарная столица

Наевшись праздничного мяса на год вперед, мы собрались на юг Лусона – в Легаспи, чтобы полюбоваться симметричным конусом вулкана Майон, а потом доехать до побережья и понаблюдать за китовыми акулами. Однако над Легаспи уже второй день бушевал тайфун (не то чтобы срывало крыши с домов, но самолеты на всякий случай не летали), и добраться туда было невозможно. Нашу подругу Катрин, у родственников которой мы гостили в Калибо, это обстоятельство даже обрадовало, и она пригласила нас в провинцию Пампанга. «Считайте, что вы не пробовали филиппинскую кухню, если не были в Пампанге. У нас вам каждый скажет, что лучшие повара родом из Пампанги!»

Пампанга, так Пампанга. И вот мы держим путь в центр Лусона, к подножию потухшего вулкана Араят на Abe's Farm. По дороге Катрин проводит небольшой кулинарный экскурс: «Лежащую к северу от Манилы плодородную местность, что по обе стороны реки Рио-Гранде-де-Пампанга, заметили еще испанские колонизаторы. Она находилась настолько близко к Маниле, чтобы ловить иностранные веяния и быстро поставлять на столы кухни кур, рис и сахар, и настолько же далеко, чтобы сохранить самобытные привычки. Поверьте мне, нигде на Филиппинах не готовят столько необычных блюд, как в Пампанге. Здесь даже традиционная еда подается с выдумкой. Часть рецептов позаимствовали у испанцев и мексиканцев, только ингредиенты использовали местные. Это в Пампанге придумали готовить рулетки тамалес с рисом и тунон с кешью, яичным белком и сахаром вместо миндаля и меда».

Отсутствие побережья и, как следствие, морепродуктов щедрая земля про-

винция Пампанга с лихвой восполняет пищевой растительной: окрой, баклажанами, стручковой фасолью, папоротником и фруктами, завезенными испанцами. А также обитателями пресных вод: сомами, раками, лягушками, дикими утками и заодно сверчками. Чтобы разнообразно питаться круглый год, местные жители научились консервировать продукты при помощи сахара и ферментированных соусов из рыбы и креветок.

Все это мы успели узнать к тому моменту, как подъехали к воротам Abe's Farm – бывшего дома известного писателя и художника Эмилио Круса, прозванного «абе», что переводится с местного наречия как «друг». После смерти хозяина дом, не меняя обстановки, стал импровизированной гостиницей и рестораном.

Надо признать, рассказы Катрин разбудили не только любопытство, но и аппетит. И вот на столе появляются деликатесы: betute – жаренные до хруста фаршированные свиной, луком и помидорами лягушки; kilain – местный вариант адобо (мясо, тушенное с уксусом и чесноком) из свинины, свиной печени и легкого; знаменитое сладкое мясо tocino – яркорозовое и блестящее под слоем сахарной глазури. А потом повар пригласил нас прогуляться до садика, где выращивают травы и папоротник. Он показал, какой папоротник следует выбирать для салата пако (поесть его можно только у кого-нибудь в гостях, так как папоротник не выращивают в промышленных масштабах). Мы вернулись на кухню, добавили к свежесобраным растениям нарезанные помидоры, лук и соленые утиные яйца. Очередной деликатес готов. И сколько еще осталось попробовать!

Екатерина Пугачева



Что привезти

Сушеные манго. Среди всех продуктов, которые можно безболезненно вывезти с Филиппин, сушеные манго занимают первое место. Особенно если они высушены естественным путем на солнце и к ним добавлено минимум сахара.

Филиппинский ром. Самый популярный ром на Филиппинах – Tanduay – производят с 1854 года. Его легко опознать по этикетке, на которой изображены шлем с плащом и два испанских герба.

Сигары. Первая табачная фабрика заработала на Филиппинах в 1782 году, и с тех пор произведенные в стране сигары прочно укоренились в мировых рейтингах. Здесь крутят преимущественно легкие, ароматные сигары с тонами душистых трав. Известнейшие сигарные бренды – Tabacalera, Don Juan Urquijo, Alhambra и Calixto Lopez. Некоторые сигары получили 88–89 баллов от журнала Smoke, что соответствует оценке «очень хорошо – великолепно».



«На кухне я сумасшедший алхимик!»

Ольга Славникова – серьезный прозаик и критик, лауреат премии «Русский Букер», координатор национальной премии «Дебют», мама троих детей и бабушка двоих внуков. Ольга обожает смелые кулинарные опыты

Продовольственная проблема в моей семье решается без меня. Я не знаю, как дома плита включается! Она какая-то очень сложная, я к ней подойти боюсь... Ем то, что готовит муж – поэт Виталий Пуханов. У него есть строчка: «Когда я был молодой, ел все, что было едой». Бедственные девяностые научили меня не замечать, что кидаю в желудок, а Виталия – делать вкусные блюда из ничего. У него талант кулинара, а у меня – так, средние способности. Однажды я приготовила курицу с сыром, причем запеченный сыр напоминал засохший гуталин. И муж сказал: «Продукты больше переводить не будешь, готовлю я!»

Когда я жила в Екатеринбурге и имела на кухне простую, понятную плиту, у меня хорошо получался плов. То с черносливом, то с барбарисом, то с гранатом. Рис предварительно обжаривала, как учили мои сокурсницы-узбечки.

Мне неинтересно делать одно и то же. Наверное, поэтому у меня нет «фирменного блюда». В детстве мы с одноклассником изобретали порошок: смешивали украденное из кабинета химии с тем, что

было на кухне. Помню этот трепет под ложечкой и восторг: щас как бабахнет! Примерно то же я ощущаю теперь, когда экспериментирую, например, с кофе. Причем я не беру готовые рецепты: кофе с солью, с корицей или с перцем. Это все банально! А вот что такое кофе с карри, а? Я добавляю что-нибудь необычное. Сыплю даже траву из кухонных банок и из аптечки. Не всегда это можно пить, но иногда выходит интересно.

Вот, например, если добавить в кофе тимин или сладости разные... Можно плюнуть в кофе гоголь-моголь. Или попытаться его сварить с карамелью. Я беру карамельки, отделяю глазированный верх с сахаром, растапливаю в плошке и добавляю по капельке. Повторять опыт не рекомендую: карамель пригорает, а в кофе чаще всего застывает бусиной, о которую можно сломать зуб. Но отрицательный результат – тоже результат.

На кухне я веду себя не как кулинар, а как сумасшедший алхимик: иногда не учитываю человеческую биологию. Жаль, не всегда удается запомнить то, что

понравилось – когда творишь по вдохновению, потом забываешь, что положил.

Я провожу опыты с борщом. Пыталась варить борщ по-украински – такой жирный, тяжелый, чтобы кастрюля весила килограммов восемь. Мелко-мелко крошила ножом сало и перетирала с солью, заправляла. Делала и диетические борщи: без мяса и картофеля, на одних овощах. Мне интересно работать с составными блюдами. Но не сказать, что этим я кормлю семью. Я этим семью скорее терроризирую. Правда, нечасто.

Некоторые критики пишут: «Славникова, очевидно, не любит есть, поэтому еду она все время сравнивает с чем-нибудь несъедобным». Но это неправда. Славникова есть любит! Просто критики не учитывают писательских технологий. Если, например, нужно показать богатый праздничный стол – это одно. Тут следует по примеру Гаврилы Державина найти высокий стиль, создать оду в прозе. Но мои герои живут трудно, трагично, они просто давно запретили себе искать удовольствия. Или пребывают в состоянии измененного сознания, когда все вокруг кажется иллюзией. Поэтому хлеб у них – либо камень, либо сгусток вещества... Когда-то, на заре писательской юности, я сообщила одному парторгу, что КПСС для прозаика – такой же объект описания, как, например, дым из заводской трубы. Так вот, еда – тоже объект писательской работы.

Экстремальные кофейные смеси

Напиток «Инь-ян». Смесь кофе с крепчайшим черным чаем и концентрированным несладким молоком. В Гонконге местные жители пьют горячий «Инь-ян» по утрам. Очень бодрит.

Кофейный глинтвейн. Нагреваем, но не доводим до кипения красное вино с сахаром и дольками апельсина. Вливаем крепкий кофе, добавляем корицу, гвоздику, кардамон. Настаиваем 5 минут. Вливаем бренди. Прекрасный вариант для активных зимних пикников на открытом воздухе.

Коктейль «Волшебный кролик». Смесь двойного эспрессо и кока-колы. Пьется в любое время, когда необходима встряска. Широко распространен в среде продвинутой молодежи.

Наталья Макеева

Выбираем форму для выпечки

Покупаем майонез

Пробуем печенье трески



гид потребителя

Формообразование

Успех выпечки часто зависит от формы. То есть от посуды, в которой выпекаются всевозможные печенье, кексы, куличи... Одним горшком на современной кухне уже не обойтись: важен и материал, из которого сделана форма, и ее конфигурация

Старость в радость

Основное требование к посуде для выпечки — ее способность долго выдерживать высокие температуры. При этом не портиться самой и не портить продукты. Первым материалом, отвечающим этим требованиям, была глина. Кулинары оценили это в незапамятные времена и продолжают отдавать ей должное до сих пор.

В керамической посуде максимально сохраняются все полезные вещества. Формы из глины

или фарфора идеальны для выпечки на маленьком огне: они постепенно и равномерно прогреваются, долго сохраняют тепло. Благодаря пористой, «дышащей» поверхности форм пироги и кексы в них одновременно и пекутся, и томятся. Десертные пудинги и кремы под карамельной корочкой на всю компанию или порционные получаются в них идеально.

Подать блюдо в керамике и практично, и эстетично. На столе оно будет смотреться стильно

и долго останется теплым. Единственное, в чем глина проигрывает более современным материалам, это в долговечности. В те самые микропоры, которые так хороши при выпекании и «томлении», проникают вода, масло и жиры, медленно разрушая посуду. А еще керамику можно грохнуть об пол. Сразу и вдребезги.

Тяжелый металл

Еще один старожил в духовке — это чугун. Он не уступает керамике по равномерности прогрева, а значит, можно не опасаться, что середина не пропечется, а снизу подгорит. Это надежный и проверенный помощник. У хороших хозяек на кухне трудятся еще бабушкины чугунные сковороды для блинчиков, плоские с низкими бортиками. Такая «плоскодонка» прекрасно подхо-



Таблица мер

• Форма для маффинов размером	7 x 3 см – 90 мл
• Квадратная форма для запекания со стороной	20 см – 1,5 л
• Квадратная форма для запекания со стороной	22 см – 2 л
• Форма для пирога диаметром	23 см – 1 л
• Форма для запекания размером	30 x 18 см – 1,75 л
• Форма для запекания размером	33 x 20 см – 3 л
• Форма для рулета размером	39 x 27 см – 1,5 л



Силиконовая форма «Императрица» от Tupperware может использоваться как для приготовления выпечки в духовом шкафу, так и для замораживания десертов в морозильной камере. Высококачественный материал, из которого она изготовлена, выдерживает перепад температуры от -25 °С до +220 °С и не требует смазывания маслом и присыпания поверхности мукой или панировкой, перед приготовлением достаточно сбрызнуть форму водой.

дит для выпечки основы для пиццы и одинаково круглых коржей для тортов.

Чугун – материал пористый, но «чугунки»-долгожители за долгие годы приобретают «естественный» масляный защитный слой, который не только не дает продуктам контактировать с металлом и забиваться в поры, но и повышает его антипригарные свойства. Современная же чугунная посуда в большинстве своем продается с уже нанесенным на нее антипригарным покрытием. Чугун не деформируется при длительном нагревании и долговечен.

Есть у чугуна и недостаток – вес. Набор форм для выпечки, несколько сковородок и котелков, пара казанов из этого металла – и антресоль может не выдержать тяжести.

Даешь, молодежь!

Посуда для выпекания из стали появилась сравнительно недавно, но успела завоевать популярность простотой, удобством в обращении, относительной дешевизной и многообразием форм. Нержавейка не изменяет вкус пищи, абсолютно нейтральна к воздействию щелочей и кислот. Высокая прочность стали к механическим воздействиям позволяет перемешивать пищу обычной лопаткой или ложкой и резать обычным ножом. Формам из стали можно придавать практически любой вид, делать их съемными, с полированной поверхностью или матовыми. Кстати, считается, что отполированная посуда более гигиенична из-за отсутствия цара-

пин, а матовая устойчивее к механическому повреждению.

Еще более легкие формы из алюминия. У них свои плюсы и минусы. С одной стороны, они более мягкие и часто деформируются, в том числе прямо в духовке от высоких температур, а с другой – к алюминию выпечка не так пристает.

В стальных и алюминиевых формах хорошо печь плоское печенье, тонкие коржи, маленькие корзиночки из песочного или слоеного теста... Но если готовить в них большие, пышные, сдобные блюда, надо быть готовым к сюрпризам. И очень внимательно следить за температурой и равномерным ее распределением. А то или подгорит, или не пропечется.

По форме металлическая посуда для выпечки может быть самой разной. В том числе съемной, когда съемные и «расстегивающиеся» борта устанавливаются на плоскую или рельефную основу. В них не следует наливать жидкое тесто – оно попросту вытечет. Классический вариант – металлическая форма с выступающим вверх

конусом. Этот конус играет не только эстетическую роль – кексы и торты получаются с отверстием в середине, его главная задача – доступ горячего воздуха к центру выпечки. Для тонкостенной стальной и алюминиевой посуды это особенно важно.

В моде антипригарное покрытие – с ним проще и удобнее. Но многие кондитеры все же рекомендуют использовать посуду из нержавеющей стали без тефлона. Якобы в ней тепло распределяется более равномерно, и выпечка не пересушивается с боков.

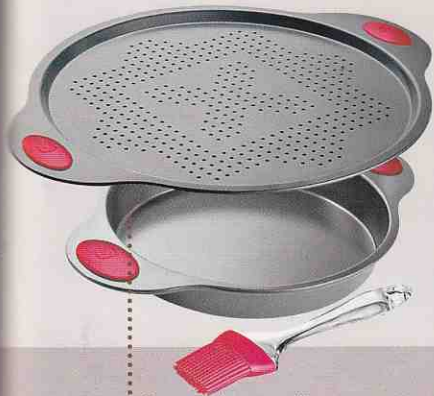
Если вы покупаете дополнительный противень, выбирайте потяжелее – он обеспечит более равномерную теплопроводность – с бортиками и одним плоским краем: нежную выпечку удобнее вынимать именно с открытой части листа.

Прозрачные отношения

Стекло – материал непрактичен снаружи, обаятельна внутри и удобна в деле. Сквозь стекло можно видеть процесс приготовления, а значит,



Если формы, которые продаются в магазинах, не подходят для ваших целей по размерам или конфигурации, их можно сделать самому. Наиболее подходящий материал для этого – пищевая фольга. Выбирать нужно самую толстую – от 20 микрон, более тонкая прогорит. Сложив несколько листов, можно придать им форму даже собственного профиля. Главное – не забыть как следует смазать получившийся арт-объект.



Известный немецкий производитель посуды и кухонных аксессуаров Rödell представляет формы из коллекции Vrial – для бисквитов, пирогов с начинкой и запекания (диаметр 22,5 см) и для пиццы (диаметр 33 см). Последняя представляет собой особый вид круглого противня со множеством мелких дырочек для лучшего пропекания основы, инновационным антипригарным покрытием. Все формы Vrial имеют удобные жаростойкие силиконовые вставки в ручках фирменного красного цвета Rödell.



Формы для выпечки Dr. Oetker имеют антипригарное покрытие, поэтому готовую выпечку можно с легкостью вынуть, а саму форму без труда отмыть. Благодаря стойкости к фруктовым кислотам формы Dr. Oetker подходят для частого использования. Диаметр формы для пирога – 26 см, глубина – 7 см, размеры лотка для кекса – 25 x 11 при глубине 8 см, диаметр формы для гугельхупфа (от нем. Gugelhupf – баба, кекс цилиндрической формы) – 22 см при глубине 11 см.



Силиконовые формы для выпечки «ХОРС» могут использоваться в микроволновых и духовых печах, а также в морозильных камерах. В отличие от привычной посуды формы эластичны, и, чтобы вынуть готовую выпечку, достаточно отогнуть мягкий край. Перед заливкой теста форму необходимо поставить на противень. Силикон обладает естественными антипригарными свойствами и выдерживает температуру до +280 °С.

и контролировать его. Стекло настолько химически нейтрально, что даст фору даже хирургической стали, поэтому вкус продукта будет именно таким, как его задумали: без посторонних запахов и привкусов. Жаропрочное стекло довольно толстое и обладает низкой теплопроводностью. Поэтому стекло пропечется равномерно и долго не остынет.

Следует иметь в виду, что очистить остатки пригоревших плюшек со стеклянной поверхности бывает довольно трудно. Поэтому многие кондитеры предпочитают застилать ее пергаментом или бумагой для выпечки.

В продаже можно встретить стеклянную посуду для выпечки всех форм и размеров: круглую, квадратную и прямоугольную, с высокими и низкими, гладкими и рельефными бортиками... Разве что прозрачных противней и разъемных форм мы не нашли. Хотя основа металлической разъемной формы вполне может быть из стекла. Очень удобно, что практически все стеклянные крышки, прилегающие к таким же кастрюлям, предназначены для выпечки.

И вообще, кулинарное стекло готово к любым испытаниям: в нем можно готовить блюдо, хранить его в морозильнике, оттаивать в холодильнике, разогревать в микроволновке, после чего смело мыть форму в посудомоечной машине. По прочности стекло не уступит стали, но обращаться с ним следует осторожно – посуда из качественного жаропрочного стекла хрупкая и довольно дорогая.

Неформалы

В жизни есть место подвигу, а на кухне – эксперименту. Силиконовые формы – это не только пластическая хирургия, но и способ приготовить вкусный пирог или бисквит. Главный плюс формы для выпекания из силикона – простота в использовании. Хозяйки предпочитают при первом использовании смазать ее сливочным маслом и говорят, что потом это уже не потребуется. Производители утверждают: масло вообще не нужно – достаточно всякий раз сбрызгивать форму водой. А чтобы извлечь кекс или корж из самой замысловатой мягкой формы (бывают они в виде звездочек и цветочков-сердечек, встречаются и формы-утята-поросята), достаточно просто вывернуть ее наизнанку. Кстати, изделия в ней не пересыхают с боков, получают равномерно пропеченными.

Еще силикон отлично справляется с приготовлением печенья из теста с большим содержанием сахара. Безе, например, абсолютно не пригорает. Только для таких сладостей вам понадобятся уже не формы, а силиконовые коврики. На них, как правило, есть разметка, по которой удобно выкладывать печенье, меренги и коржи одинакового размера.

В уходе такая посуда предельно проста: протирайте ее губкой для мытья посуды. Несколько «не»: ни в коем случае не ставить на огонь или электрическую конфорку, не разрезать торт прямо в ней и не использовать жесткую щетку и агрессивные растворы для мытья. Си-

ликон – материал мягкий, поэтому заполнять формы тестом лучше, предварительно установив их на противень или решетку. Иначе при «транспортировке» с рабочей поверхности в духовку жидкое тесто может выплеснуться или испачкать свободные бортики, а вишенка из центра – уплыть на край.

Однажды живем

Одноразовые формочки из пищевой бумаги (пергамина) или фольги очень дешевы и удобны – не нужно тратить время и силы на их отмывание: плюшку съел – бумажку выбросил. В них, как правило, готовят небольшие маффины. В них же зачастую и подают. Бумажные формочки бывают гофрированные и даже с декоративным краем и рисунком. Хотя производители говорят, что печь в бумаге можно и без масла, многие кондитеры предпочитают все-таки нанести тонкий слой жира на доньшко и стенки – удалить ее с готового кекса будет значительно проще. Фольгу нужно смазывать в любом случае.

Бумажные формы часто объединяют в блоки по 12, 24 или 36 штук. Они могут быть как едиными, напоминающими картонные ячейки для яиц, так и состоящими из отдельных формочек и подставки с отверстиями для них. В таком виде кексы удобно и надежно расположатся и на противне, и на столе.

Андрей Николаев

Народный герой

В негласном рейтинге народной популярности первые четыре места среди соусов разделяют горчица, кетчуп, соевый соус и, конечно, майонез. Рецептов приготовления майонеза, а значит, и наименований — десятки. Какой же выбрать для приготовления новогодних и рождественских закусок и салатов?

Что нам Европа

По правилам, которых придерживаются импортные производители (Франция, Германия, Великобритания и др.), содержание жира в майонезе не должно быть менее 80%. Только тогда этот высококалорийный продукт, в котором, в идеале, есть только оливковое масло, яичный желток, сахар, соль и специи, имеет право называться майонезом. Он может храниться в холодильнике не более 4 суток и стоит довольно дорого. В Европе, где строгие требования к рецептуре и названиям в большинстве случаев соблюдаются неукоснительно, доля потребления такого деликатеса составляет не более 5%. Остальное — либо салатный соус (60–70% жирности), либо салатная заправка (ниже 60%). Но у русских, как известно, своя гордость, поэтому давайте посмотрим, что предлагают нам отечественные торговые сети.

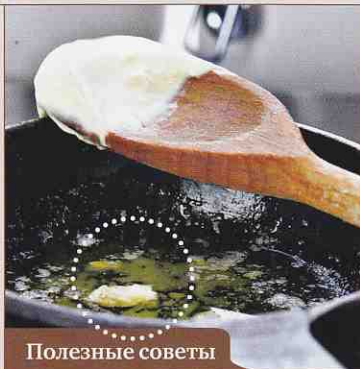
ГлавЖир

Российские производители все, что приготовлено на основе растительного масла и желтка, называют майонезом, подразделяя его по жирности на высококалорийный (массовая доля жира от 55%, воды менее 35%); среднекалорийный (жира 40–55%, воды 35–50%); низкокалорийный (жира до 40%, воды более 50%).

При покупке «родного» майонеза стоит обратить внимание на основные компоненты: какое масло или смесь масел, желток или яичный порошок, горчица или горчичный порошок использовались при производстве. Именно они во многом определяют жирность, консистенцию и вкус продукта.

Чем меньше масла, тем больше в соусе воды, муки, крахмала, молока, чаще сухого (оно, как и яичный порошок, служит стабилизатором эмульсии), всяческих эмульгаторов и консервантов. Для набухания порошков нужна сода. Так, теряя маслянисть и натуральность, майонез приобретает все большую «легкость». Нынче у нас допускается производство майонеза даже с 10% масла — легкость фантастическая, набор ингредиентов — удивительный.

О пользе таких продуктов говорить, наверное, бессмысленно, а вкус, скорее всего, будет соответствовать ожидаемому и будет приятным.



Полезные советы

Проверить качество майонеза очень просто. Подогрейте ложку соуса на сковороде. Если майонез сделан преимущественно из масла и желтков, получится почти чистое масло, на котором можно поджарить хоть хлеб, хоть курицу. А вот если перед вами кипящая серо-белая масса с масляными вкраплениями, быстро начинающая подгорать, — это корчатся в муках сухое обезжиренное или соевое молоко, мука, в том числе соевая, сывороточный белковый концентрат, фосфолипидная добавка, фосфатный кукурузный крахмал и другие неожиданные ингредиенты. Зато майонез с таким богатым набором составляющих, особенно крахмально-мучных, идеален для запекания. Именно он дает аппетитную молочно-румяную корочку.

Многообразие видов

Делят майонезы и по составу, что отражается в названии. Наиболее популярны среди широких масс «классический» и «провансаль». Конечно, разные производители — а их в России более тысячи — варьируют жирность и состав специй, но принципиальное различие одно: «провансаль» обязательно содержит горчицу (горчичный порошок).

В начале 50-х в состав продукта под названием «майонез» входило масло рафинированное — 68%, свежие желтки — 10%, готовая горчица — 6,7%, сахар — 2,3%, уксус (5%-ный) — 11%, соль и специи — 2%, и ничего больше! ГОСТом были предусмотрены майонез «Весенний» (с добавкой укропного масла), майонез с 30% томатной пасты (к рыбе и рыбным салатам), с 20% тертого

хрена (к холодным мясным блюдам), с 25% мелкорубленых корнишонов и каперсов (к жареному мясу), с 15% соуса «Южный» (для мясных и овощных салатов), а также майонез без сахара для диабетиков. Так что отсутствие в те времена консервантов, ароматизаторов и технологий их применения делало продукт весьма неплохим.

Сейчас на прилавках широко представлены отечественные и импортные майонезы, они же заправки, они же соусы — как кому угодно — с различными добавками: оливковый, с лимонным соком, на перепелиных яйцах, соевый, йогуртовый. Тем не менее особо обольщаться не надо. Если на упаковке майонеза «Оливковый» указано: масло растительное рафинированное дезодорированное, придать ему вкус оливок может или чудо, или хорошая порция ароматизаторов. Тут можно посоветовать только одно: читайте этикетки. В состав оливкового майонеза должно входить как минимум 7% именно оливкового масла, в йогуртовый — 30% йогуртовых культур. На этикетке майонеза на перепелиных яйцах должно быть указано: желток перепелиных яиц. А вот соевый на то и соевый — для худеньких вегетарианцев: 10% жирности и соевое масло с соевым же белком.

С яйцами вообще отдельная история. Из экологии и для стабилизации эмульсии натуральные желтки заменяют яичным порошком — часто это дает комковатость структуры, с которой в случае использования майонеза как салатной заправки еще можно смириться. А вот когда вместо порошка используют другие заменители, привычный нам «как бы майонез» превращается в нечто кисло-слизистое, способное испортить аппетит самым непривередливым гостям.

Упаковывают наш майонез в стекло, алюминий и пластик, в тубы, стаканы, банки, ведра, бутылки и пакеты. На рынках же его можно встретить и вразвес. Вот с этим продуктом будьте осторожнее. Все-таки промышленно запаянные упаковки как-то надежнее. И, пожалуйста, вопреки сложившейся традиции храните майонез в холодильнике, причем не больше месяца — вдруг в нем действительно окажутся натуральные свежие яйца?

Андрей Николаев

Заветный дар

В Новый год все должно быть светлым и приятным. Праздники пусть будут веселыми, пожелания – добрыми, а подарки – яркими, сладкими и вкусными. В детских подарочных наборах от лучших московских кондитеров малыши найдут все самое любимое: конфеты и халву, шоколад и карамель, ириски и вафли, пирожные и жевательный мармелад



Сумочки «Зима» (400 г) от «Кондитерского концерна «Бабаевский» выполнены в сине-серебряном и красно-золотом вариантах. Их удобно дарить двум командам или отдельно мальчикам и девочкам.

«Мишка-лакомка» (500 г) от фабрики «Красный Октябрь» подарит детям вкусные угощения и сам станет любимой игрушкой.



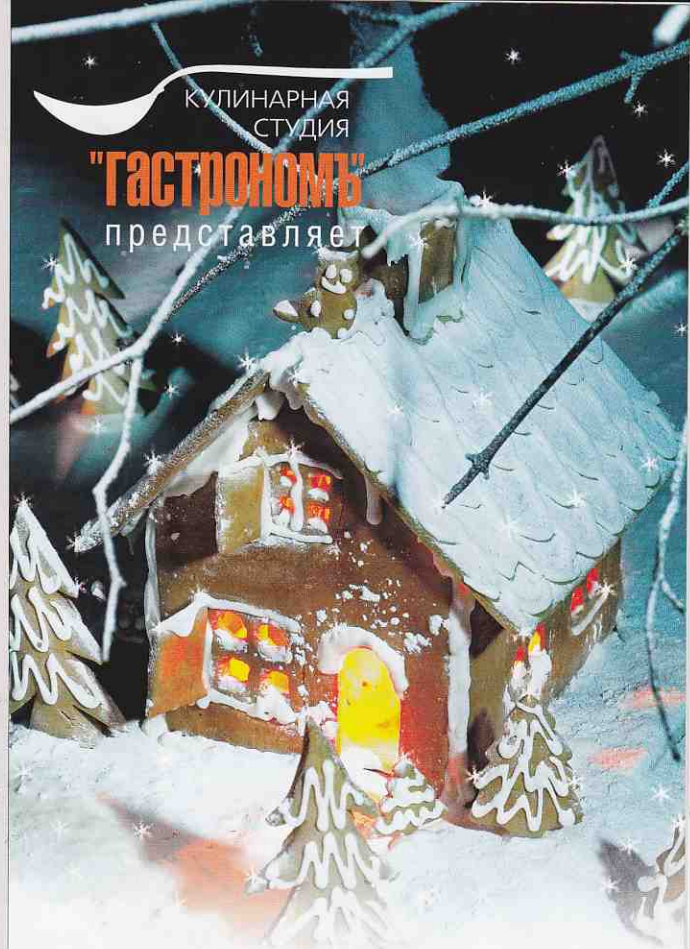
В наборе «Коровка» (500 г) от фабрики «Рот Фронт» и конфеты, и шоколад, и вафли – все так и называется: «Коровка».



В наборе «Новогодний сувенир» (700 г) от фабрики «Рот Фронт» ребята найдут не только сладости, но и игрушку.



КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ
"Гастроном"
представляет



ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

26 ДЕКАБРЯ 12.00
16 ЯНВАРЯ 12.00

МАСТЕР-КЛАСС

Пряничный домик – атрибут рождественских и новогодних праздников.

А сколько будет восторга, если сделать его своими руками на новогоднем мастер-классе для детей и родителей, а потом забрать домой!

стоимость мастер-класса 2300 руб.

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



Удар по печени

Даже искушенных сотрудников «Гастронома» удивил результат дегустации рыбных консервов «Печень трески» – такое многообразие видов и вкусов скрывалось под этим названием. Спешим поделиться впечатлениями с читателями журнала

Для того чтобы не ошибиться в качестве консервированной печени трески, при покупке нужно в первую очередь обращать внимание на продукцию высшего сорта. Почти все образцы первого сорта нам совсем не понравились. В них за печень иногда выдавались, например, молюки, а заливка могла быть непрозрачной, горькой и «ржавой» по цвету. Ассортиментный знак консервов «Печень трески натуральная» – 010. Эту заводскую маркировку ищите на крышке, в начале второго ряда цифр.

В действующем ГОСТе 13272-80 на редкость мало конкретной информации, определяющей качество продукта. Размер кусочков, например, вообще не оговаривается, известно только, что продукт первого сорта может быть измельченным. О сырье в ГОСТе говорится, что «консервы высшего сорта изготавливают из печени-сырца или охлажденной». Понятно, что замороженная печень, которую используют для выпуска консервов первого сорта, будет менее вкусной и нежной. К тому

же она утрачивает многие полезные пищевые качества. Поэтому отдавайте предпочтение консервам «из свежей печени», а еще лучше – «изготовленным в море из свежей печени». Специалисты говорят, что лучше, если это будет Баренцево море, а завод-производитель – мурманский.

Интересно, что в продаже встречается печень по-мурмански. Ее стоит купить и попробовать. Согласно ГОСТу она «тонко измельченная» и скорее больше похожа на рыбный мусс. При этом на вкусе ее оригинальная подача почти не отражается.

Когда консервы открыты, то правильная, качественная печень трески должна выглядеть так: жир прозрачный, жидкий, а не желеобразный, без вкраплений и взвеси, соломенного или золотистого цвета. Сама печень целая или кусочками, цвет допускается от кремового до сероватого и может быть неравномерным. 85% пространства банки должна заполнять печень и только 15% – заливка.

Выбор «Гастронома»

Печень трески натуральная (РК «Восходы коммунизма», Мурманск, Россия), высший сорт, 230 г, 54 руб.

Приготовлено из печени свежей рыбы в море. Нежная и сочная, обладает натуральным вкусом и ароматом. Масло прозрачное, светлое, без примесей. Банка заполнена печенью почти полностью.



Печень трески натуральная («Креон», Калининградская обл., Россия), высший сорт, 250 г, 55 руб.

Благодаря пряной добавке в виде душистого перца печень имеет пикантный, но не навязчивый вкус. Кусочки печени крупные, нежные, кремово-розового цвета.



Печень трески натуральная «Беринг» («Провит Индустрия», Клайпедский р-н, Литва), 250 г, 96 руб.

Натуральный чуть солоноватый вкус, нежная, сливочная консистенция. Светлая, прозрачная заливка. Стоит отметить удобную упаковку.



Печень трески натуральная (РКЗ «Русский рыбный мир», Подольский р-н, МО, Россия), 1 сорт, 250 г, 59 руб.

Несмотря на то что консервы произведены в Московской области и они первого, а не высшего сорта, печень в них нежная, мягкая, однородная, кремового цвета. Вкус продукта пряный, немного специфический благодаря добавлению лаврового листа и перца, но гармоничный и не грубый.



Печень трески по-мурмански «5 морей» («Мурманский траловый флот-1», Мурманск, Россия), высший сорт, 230 г, 59 руб.

Оригинальный мягкий вкус. Вполне понравится любителям экспериментов. Стоит обратить внимание на то, что на крышке банки нет знака, необходимого для сырья из трески.



Новости компаний



Не затягивая разговор

Каменная вытяжка HZTH 9 IX линия Experience от Hotpoint-Ariston (90 см) оснащена функцией Bluetooth. Она позволяет осуществлять звонки при помощи голосового набора и общаться по громкой связи без использования телефонной трубки. В обычном режиме ее производительность 620 куб. м/ч (вытяжка всасывает воздух по периметру), во время разговора она переходит на минимальную мощность, затем вновь возвращается к заданным параметрам. Прибор имеет также сенсорное управление, 3 скорости работы, 3 фильтра из нержавеющей стали, которые можно мыть в посудомоечной машине, и индикатор их загрязнения, 2 галогеновые лампы по 20 Вт.



Прозрачная кухня

Французская марка Pyrex известна своей жаропрочной посудой из стекла. В декабре 2009 года можно приобрести посуду Pyrex со скидкой до 50%. Акция проходит в магазинах «Ашан», «Максидом», «Седьмой континент», «Старт», «Эльдорадо», Selgros Cash and Carry и других. Подробные условия предновогодней акции опубликованы на сайте www.pyrex.ru.

Ананасовый рай

Главное достоинство классического йогурта «Ананас» от компании «Мадам Му» – его натуральность. Ведь он производится только из цельного и обезжиренного молока и закваски и специально приготовленного для этого йогурта ананасового варенья.



Новый год как по маслу

Компания Irish Dairy Board, которой принадлежит торговая марка Kerrygold, приготовила для жителей столицы новогодние сюрпризы. В супермаркетах «Перекресток» и гипермаркетах «Карусель» на протяжении двух недель покупатели масла Kerrygold смогут получить в подарок календарь с пейзажами изумрудной Ирландии, а также отправить праздничную открытку своим родным и близким непосредственно из торгового центра. А в магазинах «Ашан» и «Ашан Сити» в середине декабря Kerrygold будет дарить забавную кружку с имиджевым персонажем.

Биологика здоровья

Биококтейль от Rabenhorst (Германия) – культовый напиток модных йога-центров Лос-Анджелеса и Лондона. Это сочетание выжимки из ростков пшеницы, экстракта зеленого чая с добавлением яблочного, лимонного сока и мякоти агавы, а также экстракта пресноводной водоросли спирулина. Содержащийся в проростках пшеницы хлорофилл является активным антиоксидантом, а экстракт спирулины насыщает организм всеми необходимыми питательными веществами. Коктейль имеет нежный фруктовый, сладковатый вкус с легким травяным оттенком, он полон витаминов и минералов, богат белками, энзимами и различными ферментами.



В лучших традициях

Электрический керамический чайник VT-1157 (1,7 л, 1850-2200 Вт) от Golder Electronics (бренд Vitek) сделан из натурального материала, несущего тепло и энергетику земли. Керамика сохраняет вкусовые качества и полезные свойства напитка. Корпус поворачивается на платформе на 360°. Прибор отличает большой объем резервуара. В носике – съемный нейлоновый фильтр. Нагревательный элемент чайника защищен стальной пластиной. Он автоматически отключается при закипании и поднятии его с подставки и при отсутствии воды. Ручка чайника прорезинена. Дизайн прибора выдержан в русских традициях, под гжель. Этот стиль удачно подчеркивает декоративная голубая подсветка.



Блуждание по просторам кулинарного Интернета легко может завести вас в тупик, если под рукой не окажется карты. Хотя эта страница больше похожа на маяк с бакенами – зайдя по ссылкам в показанные здесь блоги, вы почувствуете себя более уверенно. И испытаете массу положительных эмоций



**bebinsky.livejournal.com,
автор Анастасия Голубева**

«Родилась я и выросла в Третьем Риме, потом переехала в первый. За семь лет научилась готовить сто видов пасты, собирать оливки и ругаться с соседями на римском диалекте. Живу недалеко от Колизея, свободное время посвящаю фотографии и кулинарии. Пробовать свои силы на кухне начала в раннем детстве, но была поймана на месте преступления и отшлепана за испачканный потолок. Пришлось учиться готовить всерьез. Люблю блюда «с историей», часто привожу необычные рецепты из путешествий. Благодаря поездкам у меня и появился блог, постепенно трансформировавшийся в увесистый кулинарный фотожурнал. Частенько для вдохновения гуляю по историческим рынкам в центре Рима – там не только помогут выбрать сыр, овощи или рыбу, но и поделятся рецептами «от бабушки, от мамы и от себя лично». Готовлю все подряд, но особенно люблю мясо и десерты. Выпечка для меня – отличный способ снять стресс. Понадобился мне как-то «переносной» десерт, чтобы в пакетик сложить, везти долго и съесть на следующий день. Испекла шоколадное печенье от Пьера Эрме. Но случилось страшное – оно не дожило не только до следующего дня, но и до пакетика. Было съедено за 15 минут нашей семьей».

Шоколадное печенье

Измельчить 230 г горького (70% какао) шоколада: натереть, разломать, растолочь. Я обычно кладу шоколад в морозилку на 5–10 мин. – он лучше натирается и не тает в руках. 270 г муки, 46 г какао, 8 г соды, 3 г ванили и 5 г соли просеять в широкую миску. Растереть с 225 г сливочного масла и 165 г коричневого сахара до однородности. Перемешивать долго не нужно, тесто должно остаться комковатым. Добавить тертый шоколад, скатать из теста колбаску диаметром 4–5 см. Завернуть в пленку или фольгу и положить в холодильник на 30–50 мин. Затвердевшее тесто нарезать кружками толщиной 1 см и выложить на пергамент. Выпекать при 170 °С 11–12 мин. Вам покажется, что печенье не допеклось, что оно мягкое и в руки не берется совсем. Не надо ругать меня нехорошими словами и увеличивать время выпечки! Остудите печенье – оно станет твер-



дым и очень рассыпчатым. Если брать шоколад с апельсином, малиной или даже с перцем, печенье съедается еще быстрее. Соль добавлять обязательно, или замените половину сливочного масла подсоленным сливочным. Количество сахара можно уменьшить.



FXcuisine.com

Блог швейцарца Франсуа-Ксавье (FX), говорящего на шести языках, в том числе и по-русски. Профессиональный юрист, он никогда не учился ни готовить, ни фотографировать, но делает это отлично. Дважды в неделю выкладывает пост – интригующий рецепт либо репортаж – о походе по английским пабам, сборе шафрана в Испании или посещении бутика Пьера Эрме. «В Париже я был во всех первоклассных кондитерских. Эрме – лучший. Около дома 72 rue Volaparte в очереди стоит армия народу, чтобы войти в бутик. Где еще вы найдете макарну с фундуком и белыми трюфелями?»



whatsforlunchhoney.blogspot.com

Блог «Что у нас на ланч, милая» (автор Мита К. из Веймара) был назван Times Online

UK одним из 50 лучших кулинарных блогов мира. Заслуженно – ее рецепты с массой советов и аппетитных фотографий заставят встать к плите кого угодно. Особенно Bollywood Cooking по рецептам мамы-индианки и сладости. Мита считает, что самое простое печенье можно превратить в шедевр, если окунуть его в расплавленный шоколад и обсыпать фисташками.



raechka-sav.livejournal.com

Раиса Савкова, повар самого высокого, 6-го разряда, живет в Минске. «Я прошла

все этапы большого пути – от мытья посуды на заводе до собственного кафе». Фото почти нет, зато много толково прописанных рецептов. Вот, например, желейное печенье. 150 г масла взбить с 2 яйцами, 100 г сахара и 100 г готового желе. Перемешать с 1 ч. л. ванильного экстракта, 380 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя и 1/2 ч. л. соли. Поставить в холодильник на 30 мин. Сформировать шарики диаметром 2 см и разложить на пергаменте противне на расстоянии друг от друга. Выпекать при 175 °С 8–10 мин.



Дорогие друзья!

Продолжается подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки 1 месяц.

гастрономъ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1320 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.
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.
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.
Для Белоруссии, Эстонии - \$8 за 1 месяц.
Для остальных стран - \$10,50 за 1 месяц.

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

1. Объединенный каталог «Пресса России» и каталог агентства «Роспечать»

Подписные индексы:
Гастрономъ - 44141
Школа гастронома - 83273
Коллекция рецептов - 36979
Садовник - 46505

2. Каталог российской прессы ПЧТА РОССИИ

Подписные индексы:
Гастрономъ - 99378
Школа гастронома - 11308
Коллекция рецептов - 24651
Садовник - 24324

3. Интер-Почта-2003

тел.: (495) 500-0060, 225-6765

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:

каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891

Подписные индексы:
Гастрономъ - 44141
Школа гастронома - 81158
Коллекция рецептов - 36979
Садовник - 46345

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 585-8080

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платёжный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплата и извещение до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5. Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волколамское шоссе, д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

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

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

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы.
- Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC Bonnier Publications
Spartakovskaya Square, 14/1, Moscow, 105082, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

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

Извещение

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

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

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

Итого к оплате _____

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кассир

Извещение

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

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

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

Итого к оплате _____

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кассир



текст: Сергей Сивильников; фото: © East News

Калуа (исп. Kahlua) – всемирно известный сладкий кофейный ликер крепостью 20–26,5%. Изготавливается из кофе сорта арабика, ванили и высококачественных тростниковых спиртов. Сегодня выпускается более крепкая (36%) и менее сладкая версия Kahl a Especial. Калуа используется как дижестив, добавка в десерты, а также входит в такие популярные коктейли, как B-52, Baby Guinness, Mudslide, White Russian и Black Russian.

Калуа (2) (гавайск. kalua) – гавайский метод приготовления пищи в «подземном очаге» (imu). В неглубокой яме с помощью костра раскаляют камни, которые выстилают, к примеру, банановыми листьями, сверху кладут продукт, натертый крупной солью, закрывают его теми же листьями, затем покрывают джутом, засыпают землей и оставляют на день. Чаще всего так готовят поросенка по случаю праздников. Готового поросенка едят руками с густым пюре из корня таро, морскими моллюсками и лососем, замаринованным с луком и помидорами. В качестве приправ – сушеные водоросли, измельченные жареные орехи, а также зажигательные гавайские песни и танцы. Сегодня в США термином kalua pork часто называют свиную лопатку, которую натирают солью, обертывают листьями и подвергают холодному копчению, то есть без всякого очага imu.

Калуга – крупная пресноводная рыба рода белуг, семейства осетровых, распространенная только в бассейне Амура и некоторых озерах Дальнего Востока. Калуга достигает в длину 6 м и веса до 1 т (в среднем 150–400 кг), имеет особенно нежное мясо и разводится сегодня искусственно. Известный русский путешественник Пржевальский описывал в своих заметках, как рыболовецкая артель брала за сезон до сотни многопудовых осетров и калуг. Китайцы используют все части этой рыбы, в том числе и брюшко (тешу): мелко нарезают и жарят во фритюре до полной хрусткости, а затем добавляют, например, к тушеной курице или подают как гарнир к бульонам. Благодаря длительному запрету на вылов в советской (ныне российской) части бассейна Амура запасы калуги сейчас постепенно восстанавливаются – с 1980 года начат строго лимитированный отлов данного вида.

Следующий номер выйдет 18 января

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

Адреса



Где купить

Продукты и напитки

Молочные продукты «Искренне Ваш»
SPAR, «Азбука вкуса», «Виктория»,
«Гастромир», «Глобус Гурмэ»,
«Магнолия», «Седьмой континент»,
«Утконос»

Молочные продукты «Мадам Му»
Круглосуточный телефон
для заказов: 781-2090
и на сайте www.madam-mu.ru

**Новогодние подарки
от «Объединенных кондитеров»
(московские кондитерские фабрики
«Рот Фронт», «Красный Октябрь»
и комбинат «Бабаевский»)**
Телефон бесплатной горячей линии
8-800-200-5599, podarki.unicconf.ru

Посуда и аксессуары

**Винный термометр от Menu
и винная стойка от Eva Solo**
Дизайнерский магазин DesignBoom,
ул. Сретенка 26/1,
тел.: 234-2734,
design-boom.ru

Где побывать

Flamant, магазин
Ветoshный пер., 17, ГУМ, 5-я линия
тел.: 620-3343
www.flamantmoscow.ru

Williams & Oliver, магазин
Кутузовский пр-т, 48,
тел.: 642-8239
www.williams-oliver.com

Zara Home, магазин
Земляной Вал, 33, ТРК «Атриум»,
2-й этаж
тел.: 980-8350,
www.zarahome.com

«Акценты», магазин
пер. Сивцев Вражек, 4,
тел.: 697-1437, 697-3791,
www.akcenty.ru

Dream Bar, бар
ул. Мясницкая, 17, стр. 1,
тел.: 621-7768,
www.dreambar.ru

«Варварь», ресторан
Страстной б-р, 8а,
тел.: 229-2800,
www.anatolykomm.ru

Лучшие рецепты

Салаты и закуски

Аперитив	57
Жюльен из баклажанов	32
Зеленое яйцо с трюфельным кремом	58
Индийский яичный рулет с картофелем	16
Конфеты из куриной печенки	58
Рольмопсы	27
Рулетки из говяжьего языка с орехами	18
Рулетки из цуккини с тофу и кунжутом	14
Салат «Подводный грот»	27
Сырный рулет с руколой	20

Супы

Куриный бульон с пореем и тостами	25
-----------------------------------	----

Мясо

Баранья нога с лимонно-мятным соусом	66
Бекофффе	46
Говяжья вырезка с запеченными помидорами черри	42
Запеченная шейка с брусничным соусом	29
Инволтини из свинины	20
Свинина под маринадом в коньячном соусе	75

Птица

Викторианский рождественский гусь с луком и шалфеем	37
Запеченная курица по-провански	36
Запеченная утка по-сычуаньски	35
Запеченные перепелки с грибами	37
Куриное филе с грушами и кокосовым молоком	75
Куриный рулет с паштетом из печенки	17

Рыба и морепродукты

Жареные маринованные минюги	33
Морские гребешки в сотерне	24
Рыба в пергаменте	28

Выпечка и десерты

Анисовое печенье	45
Бисквиты с малиной	45
Десертные кремы	54
Замороженный десертный крем из маскарпоне	42
Корзиночки из песочного сладкого теста	52
Кофейный крем шантуйи	53
Куриник	75
Лимонные пирожные из Амальфи	65
Маковая плетенка	75
Медовый десерт	56
Мускатное печенье	45
Новогодний пирог	30
Пирог из козьего сыра с рикоттой	42
Рождественское эльзасское печенье	45
Торт «Муравейник»	31
Торт из шоколадного генуэзского бисквита с вишнями	50

Напитки

Молекулярные коктейли	60-61
Новогодний эггнок	42

Игры для взрослых

Играть любят все: и взрослые, и дети. И если с детьми все понятно и отчасти просто, то для взрослых игрушки должны быть особенными – изощренными в самом хорошем смысле этого слова. Винная стойка от Eva Solo – как раз такой вариант

Итак, предположим, что вы стали счастливым обладателем Eva Solo. Отдали 3500 рублей*, принесли домой, начали собирать. И здесь начинается самое интересное. Конструкция состоит из 24 хромированных металлических стержней, которые легко, без усилий вставляются в 7 пластмассовых пробок. То есть собрать ее просто – вся сложность в том, чтобы решить, какую именно конфигурацию придать стойке сегодня. Геометрия стеллажа может изменяться – только на сайте производителя (www.evasolo.com) насчитывается 15 вариантов сборки. От вашего решения зависит и число бутылок, которое может храниться в Eva. Несмотря на кажущуюся хрупкость, конструкция устойчива и прочна.

*средняя цена в Москве



Еще один плюс Eva Solo в том, что в отличие от обычных винных стоек в ней можно расположить бутылки нестандартных размеров – просто правильно «настройте» стеллаж. Например, главный редактор «Гастронома» Андрей Захарин размещает в «Еве» магnumы – бутылки с вином объемом 1,5 литра, которые раньше было не так-то просто куда-то пристроить. Но какую бы конструкцию вы ни соорудили, не забывайте, что бутылки должны оставаться в горизонтальном положении. Тогда вино омывает пробку, и это предохраняет ее от пересыхания, а напиток – от попадания воздуха. И не ставьте «Еву» возле батареи или под яркой лампой, даже если очень захочется, чтобы гости сразу ее заметили. Хорошее вино должно храниться в полумраке, в прохладном месте (идеальная температура – 12–14 °С) и при определенной влажности (не менее 50%).