

гастрономъ

61
рецепт
февраля



десерты из блинов
и другие идеи
к масленице

на кухне ильи лагутенко
на ферме пьетро маццы
в студии ивана урганта

наполним стаканы!
салатом, супом,
фланом, кремом

от редакции

С новым трудовым годом, друзья! После долгих каникул всегда чертовски хочется поработать, не правда ли? Предлагаем начать с легкой физической разминки – замесить тесто для домашнего хлеба по оригинальному методу Ришара Бертина. Он подробно описан в его новой книге «Свой хлеб», а видеомастер-класс доступен на www.sourdough.com. Готово? Переходим к ходьбе на месте у плиты и сооружаем оригинальные десерты из блинов (они замечательно идут на Масленицу). Теперь махи руками – быстро режем овощи-фрукты и взбиваем кремы к празднику всех влюбленных. Особенно не напрягаемся, нужно оставить силы для более серьезных упражнений после романтического ужина. Далее нагрузка для настоящих мужчин – четыре разновидности долмы. Отличное блюдо для 23 февраля! Приступаем к водным процедурам – замешиваем согревающий коктейль, выбираем бутылочку правильного портвейна, достаем вино из скворечника... Эх, хорошо! Завершающий штрих – неспешная медитация. Закрываем глаза и представляем себя в Таиланде или Индии, во Франции или на итальянской ферме... под Тверью. В телестудии Ивана Урганта, Елены Чекаловой, Екатерины Одинцовой. Или на кухне у Ильи Лагутенко. Дышим глубоко и спокойно. Открываем глаза. С новым трудовым годом вас!

рецепт с обложки











Поскольку мы все очень любим Масленицу, на обложке этого номера – блины с медом. Рецептов блинов в этом выпуске с избытком (смотрите рубрику «Десерты» на стр. 58), добавив нечего. А что касается меда, то вот вам совет.

Совет «Гастронома»

Мед можно есть просто так, а можно приготовить из него очень зимний соус. Возьмите мандарин, разрежьте его острым ножом поперек, выжмите обе половинки прямо в чашку с жидким медом (примерные пропорции таковы: 1 мандарин на 1 полную столовую ложку меда) и перемешайте. Получится кисло-сладкий соус с одуряющим мандариновым ароматом. Что приятно, его не надо варить – а значит, все полезные свойства меда останутся при нем. Мед для такого сочетания лучше брать не слишком «сильный» – скажем, цветочный или луговой.

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



Светлана Семеновна
менеджер по проектам, Старый Оскол

Мая Сакуззо
менеджер по проектам, США

Мария Куприянова
логист, Москва

ежемесячный журнал

гастрономъ

№02 (97), февраль 2010

Издатель: ООО «Бонниер Паббликейшнз»
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
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олфериенко
бильдредатор-стилист Екатерина Осевян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Дмитрий Малиютин (повар-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Ольга Гриценко, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Пявнева
Над номером работали: Дмитрий Алексеев, Дмитрий Байрак, Мария Балашова, Константин Бычков, Владислав Волков, Анатолий Горяинов, Алексей Дмитриев, Екатерина Кочеткова, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Екатерина Могучнова, Андрей Николаев, Мария Носова, Ольга Овчарова, Елена Редкозубова, Кирилл Самурский, Сергей Синельников, Наталья Скворцова, Татьяна Соломоник, Кирилл Смыслов, Ирина Тараторина, Александр Тиванов, Марина Тумаркина, Анна Шапкина, Александра Шевелева, Татьяна Шкодина, Арина Яковлева, Fotobank, EastNews, Personastars, RA/Tourisme

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

Отдел рекламы: 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 Галишинова, Надежда Лыжникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор), Андрей Талингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Татьяна Катрач, Альфия Амеркаева, тел. (495) 725-1070

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

Зам. генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

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

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 167 110. Цена свободная

Автор макета Михаил Анкист
Обложка: Екатерина Могучнова

© ООО «Бонниер Паббликейшнз», дизайн, фото, текст, 2010

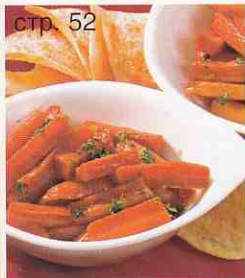
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №Ф077-32209 от 09.06.2008 г. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

содержание

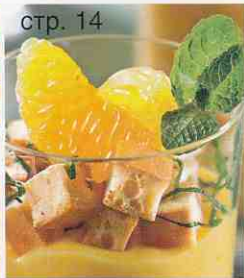
февраль 2010



стр. 42



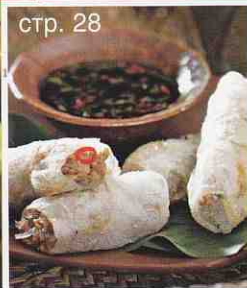
стр. 52



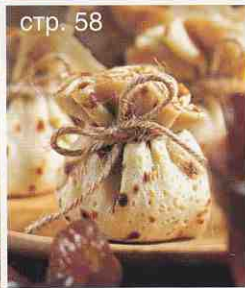
стр. 14



стр. 21



стр. 28



стр. 58

- 4 Винегрет новостей

еда и напитки

- 10 Илья Лагутенко о китайской кухне, живописи и ресторанах
- 14 Блюда в стаканчиках – модная подача от завтрака до ужина
- 21 Мастер-класс: запеченная говяжья грудка
- 24 Портреты: откровения ведущих кулинарных телепрограмм
- 28 Тайская кухня: традиции и эксперименты
- 36 Гастрономическое путешествие по Франции: лучшие рецепты региона Рона Альпы
- 39 Мужской суп: велюте с колбасками и беконом
- 40 Универсальный продукт. Козий сыр в соусах, закусках, супах и десертах

- 42 Блюдо-космополит: долма по-кавказски, турецки, гречески...
- 46 Звездный шеф: демоническая кухня Элвина Леунга
- 50 Вермишель: большие секреты самой мелкой пасты
- 52 Романтический ужин: быстро, легко, с хорошими перспективами
- 58 Опять икра? Нет, сегодня только сладкие блинчики!
- 64 Февраль в Канаде – сезон кленового сиропа
- 68 Портвейн: три цвета самого знаменитого крепленого вина
- 70 Коктейли: согревающие напитки для настоящей зимы

СТИЛЬ ЖИЗНИ

- 72 Керала: что едят коммунисты и шаманы на юге Индии

- 72 Свое дело: итальянская сыроварня в Тверской губернии
- 78 Близо к дому: лучшие рестораны спальных районов Москвы
- 82 Модное место: «новая коллекция» от «Вертинского»

гид потребителя

- 83 Хлебопечки: указания четкие, успех стабильный
- 86 Блинная мука: готовим по инструкции на упаковке, пробуем, выбираем
- 87 Новости компаний
- 88 «Морской сорняк»: покупаем водоросли для японской вечеринки
- 90 Кухонный арсенал
- 91 Новые итальянские продукты
- 92 Кулинарные блоги
- 94 Словарь

Ресторанные новости

Сезонное меню

Владимир Кальгин, шеф-повар ресторана с ностальгическим названием «Пиво-Воды» (ул. Сретенка, 26/1), решил, что пришло время вернуться назад, к истокам. Решил – и отправился в таежную экспедицию, где почерпнул сведения для специального сезонного предложения «Сибирское меню» на основе редкой рыбы и оленины. Из муксуна, который водится только в самых чистых реках Сибири, шеф делает строганину (280 руб.) и варит уху (220 руб.). Нежного омуля готовит на гриле и подает с отварным картофелем (470 руб.), а сига рубит на котлеты (390 руб.). Диетическое мясо оленя идет на сардельки (380 руб.) и в рагу с клюквой и можжевельником.

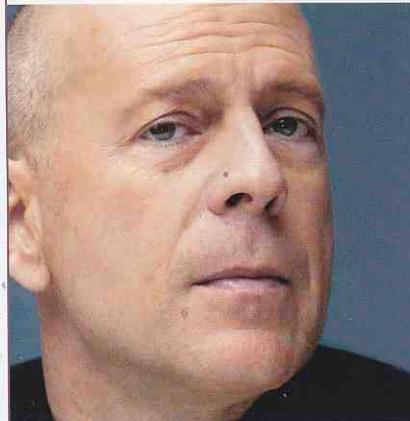
Шеф-повар одного из первых итальянских ресторанов Москвы, «Дориан Грей» (Кадашевская наб., 6/1/2, стр. 1), к нынешнему зимнему сезону подготовил особое меню, главные ингредиенты которого рыба и морепродукты. Карпаччо из осьминогов Витторнио Грассо подает с грецкими орехами и хлебом с чернилами каракатицы (680 руб.), рыбный бульон по сицилийски приправляет кусочками лаврака (320 руб.), филе бранзино готовит в компании мидий и ракушек вонголе (790 руб.), а дораду запекает со сливочным соусом (870 руб.).

Австралиец Джей Миллер, шеф-повар ресторана Spettacolo (Кутузовский пр-т, 48), решил практически полностью переписать свое монументальное меню. Все новые блюда по-зимнему сытные, пышные, горячи. Из сотни блюд международной модной кухни, приправленных фантазией повара, отметим горячий тартин из томатов с муссом из козьего сыра (650 руб.), равиолио с камчатским крабом под шафрановым соусом из морепродуктов и кресс-салатом (950 руб.), буйабес из рыбного филе, лангустов, гребешков и креветок (1650 руб.), ризотто с уткой по-пекински, китайскими грибами и зеленым горошком (840 руб.) и пудинг с шоколадом и чили (360 руб.).

Находка месяца



Цветные гелевые карандаши (сахар, вода, крахмал, пищевой краситель) и набор «Марципан для лепки» (марципановая масса, формочки, фигурные сыпучие украшения) в феврале по-настоящему актуальны. Карандаши отлично выводят на торт «Настоящему полковнику», а сладкие сердечки из марципана способны вылепить даже дети. В московских супермаркетах «съедобные» карандаши стоят 41 рубль, а марципан – 90 рублей.

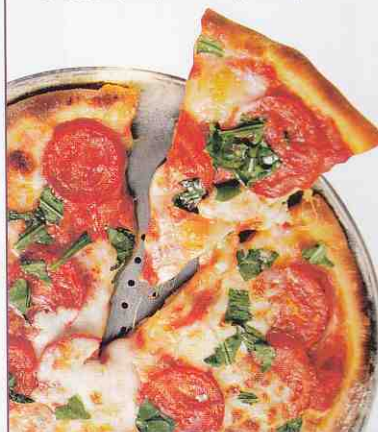


Брюс Уиллис продал лицо

Легендарный «крепкий орешек» не удержался от соблазна стать лицом водочного бренда за солидное вознаграждение. Голливудский актер принял предложение французской компании Belvedere (марки Sobieski, Marie Brizard, Danska и др.) и подписал четырехлетний рекламный контракт. В прошлом году Брюс должен был рекламировать украинские куриные консервы, но в итоге сделка не состоялась.

«Маргарита» по ГОСТу

Руководство Евросоюза стандартизировало рецепт пиццы «Маргарита». Это значит, что производители всех стран ЕС обязаны в точности соблюдать этот рецепт, иначе им грозит штраф. Повара должны класть в пиццу моцареллу из молока буйволиц, живые дрожжи, морскую соль и помидоры сан-марцано, а тесто растягивать без помощи скалки до 3 мм. Выпекать «Маргариту» нужно только в дровяной печи на каменной плите. Увы, в России эти правила не действуют.



«Стэффордские жены» в шоколаде и живьем

По 10 килограммов белого и черного шоколада израсходовал кондитер Александр Кислицын на фигуру «стэффордской жены», сделанной для презентации нашего фотопроекта («Гастроном», январь 2010). Напомним, что представители отечественного шоу-бизнеса были запечатлены в ролях персонажей комедии про идеальных жен. На празднике в ресторане «Вертинский» участники фотосессии и их звездные друзья сначала украсили скульптуру, а затем ее съели.

Ресторанные новости

Восточный Новый год

Новый год по китайскому (или восточному) календарю наступает в первое новолуние года. В 2010 году оно приходится на 14 февраля, совпадая с Днем всех влюбленных.

В сингапурском ресторане Asia Hall (Кутузовский пр-т, 48) восточный Новый год можно встретить в компании многочисленных звездных гостей, отдающих должное кулинарным перформансам шеф-повара Джека Вонга. В праздничной программе – живой концерт, фуршет, коктейль-пати.



Ресторан азиатской кухни «ИстБюфет» (ул. Новослободская, 16) предлагает особое, праздничное меню. Новогодние блюда Китая – утка по-пекински, дим-самы с разнообразными начинками, свинина с ананасами и орешками кешью – в течение всего февраля будут отмечены особым значком. А 14 февраля всем гостям ресторана подарят восточные монеты с дырочками. Их можно будет повесить на дерево желаний, предварительно загадав самое заветное.

В китайский ресторан «Мама Тао» (ул. Пятницкая, 56) 14 февраля попасть можно будет по билетам, которые заранее приобретаются у менеджеров этого заведения. Пришедших на праздник угостят легкими китайскими закусками и будут усиленно развлекать. Ожидается, что будет работать и free bar.



В сети ресторанов японской кухни «Дай Суши» Новый год по восточному календарю собираются праздновать в течение всего февраля. Особое, новогоднее угощение шеф-повар решил сделать комплексным: за 490 рублей предлагаются нарядный ролл «Дракон», десертная темпура с бананом в сладком сиропе и бокал сливового вина.

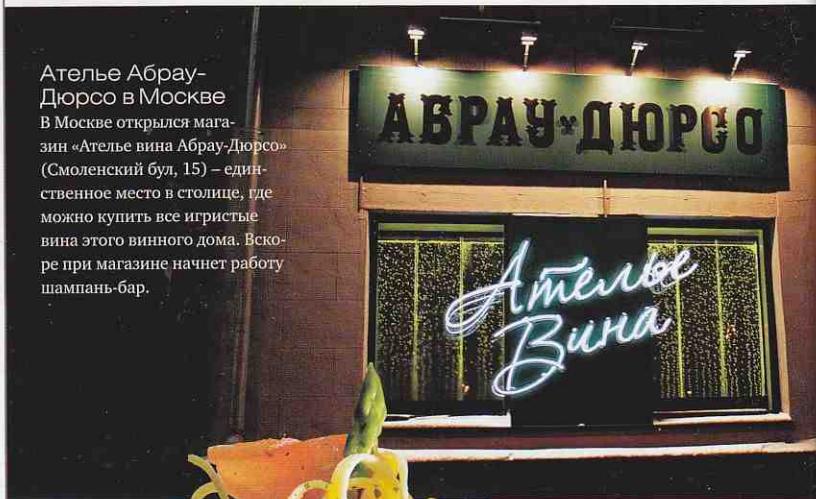
Специальное меню к Новому году предложат и в ресторане паназийской кухни «НКонт» (ул. 1-я Тверская-Ямская, 7). Шеф-повар решил замешать в нем все азиатские кулинарные традиции.

@ Сайт месяца www.sourdough.com

Этот англоязычный ресурс объединяет пекарей всех уровней и умений – от профессионалов до новичков. Во главу угла здесь поставлен хлеб естественного брожения, который выпекается на основе натуральных дрожжей. Сайт организован очень просто: рецепты, форум, фотографии, видео, блоги, пекарни и булочные, интернет-магазин.

Информация подана доступным языком, толково и внятно. Обратите внимание на видеомастер-класс замеса теста, который проводит французский пекарь Simon Gosset. Этот способ работы с тестом очень близок к рекомендациям Ришара Бертине, автора книги «Свой хлеб». Технология замеса понятна и без знаний иностранного языка.

Ателье Абрау-Дюрсо в Москве
В Москве открылся магазин «Ателье вина Абрау-Дюрсо» (Смоленский бул., 15) – единственное место в столице, где можно купить все игристые вина этого винного дома. Вскоре при магазине начнет работу шампань-бар.



Еще один вкусный фестиваль

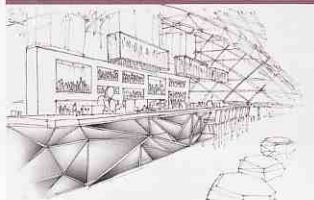
В центре современного искусства «Винзавод» прошел фестиваль «Вкус жизни». Члены национальной гильдии шеф-поваров Павел Тягунов (ресторан «Вояж»), Андрей Шинкевич (ресторан Da Cicco), Дмитрий Кочетков (кофейня «Карамель») и Игорь Якимов («ПАБ Йоркшир») продемонстрировали гостям праздника «Истинный Вкус Средиземноморья». Шеф-повара готовили блюда из свежей итальянской пасты с различными соусами, брускетту с оригинальными заправками и жарили кипрский сыр халуми. А сами гости могли составить правильные сочетания итальянских и испанских сыров с другими продуктами, в том числе с вином, оздоровительным свойствам которого была посвящена специальная лекция.

Пиво из космоса

В Японии в продажу поступило первое в мире космическое пиво Sapporo Space Barley. Ячмень для него в течение пяти месяцев выдерживали на Международной космической станции («Гастроном» писал об этом в ноябрьском номере 2009 года). Эксперимент проводился совместно с Российской академией наук, а его главная цель – сможет ли орбитальная станция обеспечивать себя пропитанием самостоятельно. Пиво выпущено небольшой партией – 1500 бутылок и продается только через Интернет.

Ресторанные новости

Открытие



На крыше отеля The Ritz-Carlton, на месте ресторана O2 lounge&bar, открылся новый бар Auditorium. Авторы концепции – Сергей Гулливер и Ксения Собчак. Предполагается, что каждый месяц в баре будет обновляться меню и меняться интерьер. Так, например, февраль посвящен спорту, скорости, динамике, а главными акцентами марта станут роскошь и шик.

Название нового ресторана FBR-Hall (Москва-Сити, ул. Тестовская, 10) расшифровывается как First Business Restaurant. Термин business означает возможность проведения корпоративных мероприятий для бизнес-компаний страны. На разных уровнях расположены ресторан, галерея, конференц-зал и концертная площадка. Шеф-повар Карлос Романи кормит традиционным для Москвы набором европейских и российских блюд, сдобренных азиатскими соусами. Средний счет от 3000 руб.

Isterika! (пл. Киевского вокзала, 2) – новый клубный проект от успешного столичного ресторатора Илиодора Марач (совладелец ресторанов Prado Café, Sorry Babushka) – открылся на крыше ТЦ «Европейский». Главное, что привлекает в Isterika! гурманов, – это авторское меню от Питера Шпеккерта. Ключевые разделы отданы на откуп пицце, суши и десертам. Средний счет от 4000 руб.

Сеть городских кафе «Бискотти» разрослась до трех точек. Меню всех заведений создано по мотивам итальянской кулинарии.

Оформление также выдержано в едином стиле – уютный интерьер в кремовых тонах, огромная стеклянная витрина с домашней шарлоткой, «Наполеоном», панакоттой и брауни. Средний счет 1000 руб.



Библиотека гастронома



«Знаменитые блюда Советского Союза», «ЭКСМО», 2010 г., 287 стр.

Трудно представить повод, по которому представители всех 15 республик СССР могут собраться вместе. А вот на страницах кулинарной книги это вполне реально. Тут и кюфта бозбаш из Азербайджана, и белорусские копытки, казахский баурсак, латышские пипар кукас, литовские цепелины, украинский борщ и много других ярких и аппетитных блюд. Вступительное слово и эссе к каждой главе написал обозреватель «Гастронома» Влад Васюхин. Очень забавное и ироничное чтение получилось, в стиле дневниковых воспоминаний.

«Свой хлеб», Ришар Бертин, «Астрель», 2010 г., 160 стр.

Популяризатор домашнего хлеба Ришар Бертин родом из Франции. В юности он переехал в Англию, основал кулинарную школу и прославился на весь мир. Теперь часть его знаний, изложенная в виде 50 рецептов, доступна и российским хлебным фанатам. Самое потрясающее в этой книге, по мнению редакции «Гастронома», оригинальный метод работы с тестом, который позволяет максимально насытить воздухом самое простое дрожжевое тесто. Хлеб получается высоким, воздушным и легким. Методика достаточно своеобразная, но, немного потренировавшись, таким замесом теста овладеть несложно. Мы сами проверили, а также опробовали несколько рецептов. Все получилось и было съедено моментально.

потренировавшись, таким замесом теста овладеть несложно. Мы сами проверили, а также опробовали несколько рецептов. Все получилось и было съедено моментально.



«Рецептыши» от Белоники

Ника Белоцерковская, деловая женщина, жена миллионера, мать троих сыновей и кулинар-любитель, презентовала в баре Auditorium свою книгу «Рецептыши», созданную на основе ее популярного интернет-блога (belonika). Поддержать подругу с дебютом явились многие светские персоны: от Ксении Собчак и Оксаны Робски до Андрея Малахова и Леонида Парфенова. В сборнике – 85 рецептов и много фотографий, сделанных самой Никой. Как призналась «Гастроному» редактор книги Анна Балко, «главное достоинство «Рецептышей» в том, что Ника не утаивает секретов, а потому все блюда у ее читателей получаются с первого раза».

Пряничный собор

Шеф-кондитер московского отеля The Ritz-Carlton Троман Фелизменио создал необычный пряничный домик. Это точная двухметровая копия собора Василия Блаженного! В ней соблюдены оригинальные пропорции и все архитектурные детали. Сейчас кулинарный шедевр украшает лобби отеля, а Троману можно заказать приготовить пряничный домик любой конфигурации. Стоимость подобной забавы – от 50 000 рублей.



Фото предоставлено PR-службой отеля The Ritz-Carlton



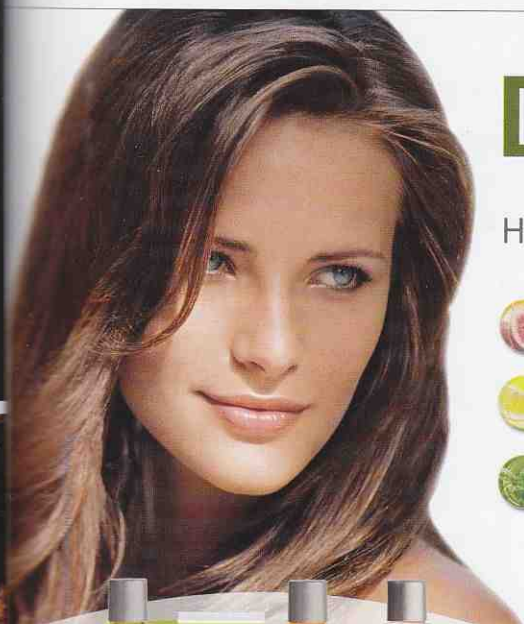
Палколожка для мисо-сушек

Французский дизайнер Аисса Логеро часто ходит в восточные рестораны и попеременно ест то мисо-суп, то суши, то опять мисо-суп. Чтобы не путаться в столовых приборах, Аисса изобрел гибридную ложку и китайских палочек. Это изобретение представляет собой керамическое черпало с дырочками, в которые вставляются палочки (они служат черенком ложки). Когда палочки отсоединяются, керамическое черпало становится соусницей. Ранее гибридные столовые приборы изобрел Ален Дюкасс – в его ресторанах Spoon подаются симпатичные вилокложки.



Возрождение английского виски

Англия возвращает себе звание страны – производителя виски. У этой страны, как и у Шотландии и Ирландии, давняя история производства алкогольной напитки из ячменя. Однако последний завод, выпускавший виски, в 1892 году перешел на производство джина. И лишь теперь, столетия спустя, в Англии снова появился свой собственный сорт виски, который выпускает винокуренный завод в Норфолке.



D'oliva *Будь всегда красива!*

Новая серия для ухода за волосами от D'oliva



Шампунь и Ополаскиватель Fiori di Sicilia
Сохраняет цвет и восстанавливает структуру окрашенных волос



Шампунь и Ополаскиватель Limoni di Amalfi
Укрепляет и придает объем ослабленным волосам



Шампунь и Интенсив – уход для волос Giardino di Roma
Глубоко восстанавливает сухие и ломкие волосы

Сила оливы - бесценный дар природы
для Ваших волос

Блеск и сила,
глубокое питание
и восстановление -
Клинически доказано



Спрашивайте в аптеках

www.doliva.ru
Сделано в Германии





«Приходите на китайский самовар!»

Фронтмен группы «Мумий Троль» Илья Лагутенко – человек мира. В Москве его почти не застать. И все-таки накануне Нового года по лунному календарю нам удалось встретиться с музыкантом и узнать, почему всем кухням мира Илья предпочитает китайскую и как правильно есть японскую лапшу

– Илья, вы страстно любите путешествовать. Откуда возникло это увлечение?

– Я вырос во Владивостоке и с самого детства, как и большинство приморских мальчишек, мечтал стать моряком. Мечтал до тех пор, пока отчим, капитан дальнего плавания, не разъяснил мне, что моряки не видят своих родных месяцами. Пришлось подумать о другой профессии, которая позволяла бы путешествовать, но не требовала бы подобных жертв.

– И вы стали востоковедом-китаистом. Это открыло окно в мир?

– Моя первая зарубежная поездка – в Китай – случилась во время учебы в Дальневосточном университете, в 1991 году. У нас существовала программа обмена студентами. Я объездил всю Поднебесную, можно сказать, изучил страну изнутри – жил в общежитиях, общался с народом, путешествовал, в том числе и на велосипеде. И Китай меня абсолютно покорило.

– Что запомнилось больше всего?

– Сложно выбрать что-то одно. Архитектура, природа, люди – там все другое. Ну и еда, конечно.

– Одна из китайских поговорок звучит так: «Нет плохих продуктов – есть плохие повара». Вам везло с кулинарами?

– По-моему, только китайцы умеют так вкусно и разнообразно готовить! Мне нравится практически вся китайская еда, в том

числе самая экзотическая – в этом смысле я довольно смелый гастрономический исследователь. Пробовал я и тараканов, и саранчу, и других насекомых – полезно, быстро, а главное – вкусно, хотя, конечно, не всем хватит духу это признать.

– А какие продукты, не обязательно в китайской кухне, вы ни за что не решитесь бы отправить в рот?

– В меню бывают блюда, которые я не могу себе позволить по финансовым соображениям. Была бы возможность – не останавливался бы ни перед чем! Хоть разок!

– Но если выбирать не ласточкины гнезда, а что-нибудь простое?

– В принципе в Китае вкусно все и везде – и в дорогих ресторанах, и в сомнительных уличных лавках. Как ни банально прозвучит, я люблю пекинскую утку, овощи – китайцы умудряются превратить их во что-то невообразимое. А еще пельмени.

– Вонтоны, шуй яо, баоцзы и цзяоцзы?

– В Китае для пельменей придумано несколько десятков начинок, самых разнообразных. И стоят они недорого. В прошлом году мы обедали с друзьями в одном ресторанчике и заказали десять различных видов – хотелось попробовать все. Представьте наше удивление, когда общий счет на четверых едва превысил двести рублей! Еще одно простое, но интересное изобретение китайцев – хуо-го, или попросту

«китайский самовар». Чем-то похоже на швейцарское фондю, но, на мой взгляд, интереснее. Хуо-го – большой котел, в котором варится смесь из густого бульона, масла и различных специй. В эту смесь вы опускаете кусочки продуктов, ждете пару минут, потом обмакиваете в соус – их, кстати, великое множество – и наслаждаетесь ароматом. Просто и очень вкусно.

– Сами можете приготовить что-нибудь китайское?

– Да вот тот же самый «китайский самовар» – для гостей. Еще я обожаю делать все эти быстрые поджарки и лапшу. Скажем так: я мог бы стать шефом вменяемой китайской закуской для непосвященных.

– Если бы вы решили открыть собственный ресторан, каким бы он был?

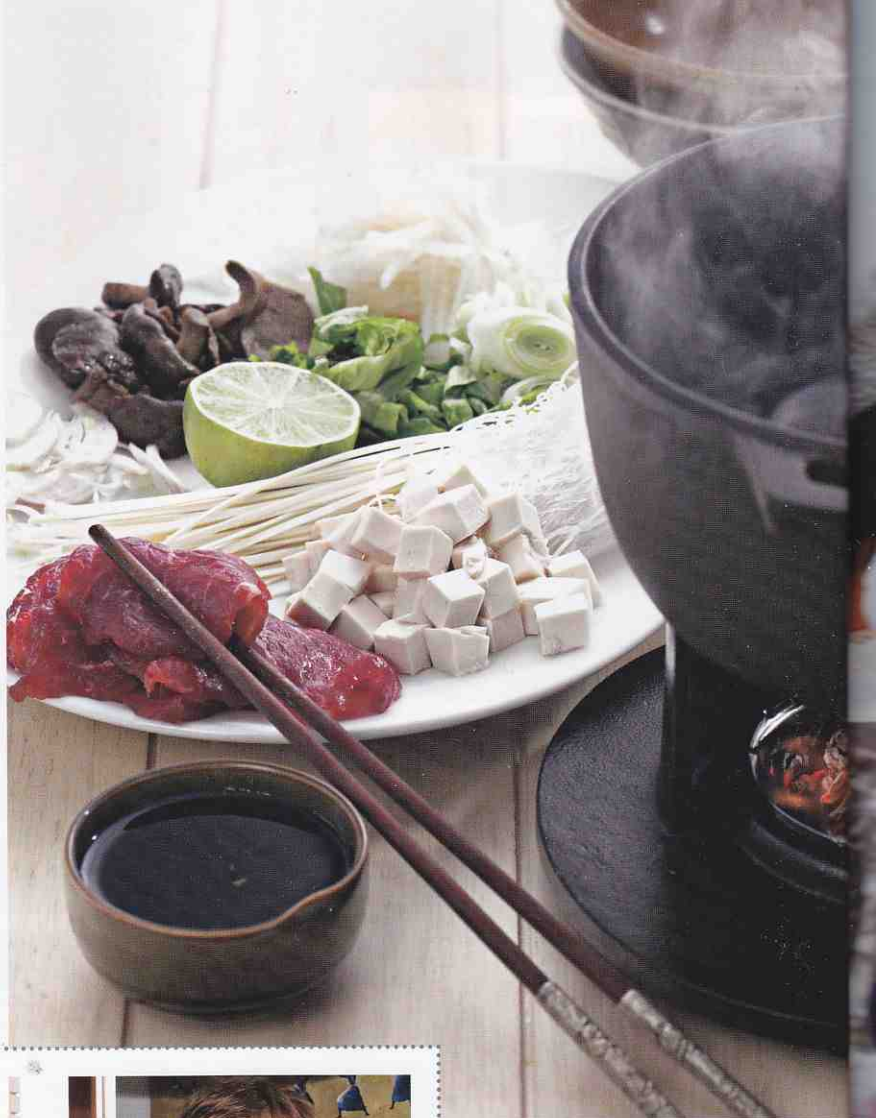
– Я люблю рестораны и, пожалуй, хотел бы иметь свой собственный, но не столько ради денег, а чтобы там было вкусно, понимаете? Правда, ресторатор должен быть свободен от пения и других занятий, отнимающих время. А я к этому пока не готов.

– Какое заведение поразило вас больше всего?

– Поразил меня как-то не сам ресторан, а повар, который вышел ко мне – такой большой, весь в татуировках – и сказал, что у него сегодня родился сын, а зачинали они его с женой под мою песню... Отлично я тогда пообедал!

Сябу-сябу

Чем хорошо это блюдо, так это тем, что его можно есть с гостями и в морозную погоду, как это у нас часто бывает. Готовится быстро и легко, а будет сытно и весело. Для готовки понадобится говядина – мраморное мясо (или просто хорошая свежая говядина с тонкими прожилками жира), нарезанное пластинами толщиной 1–2 мм и длиной с ладонь. На четверых – 600 г. Соевый творог тофу, 1 брусок, нарежьте некрупными кубиками. Пучок стеклянной лапши. 5–6 шляпок грибов шиитаке. Стебель лука-порея нарежьте наискосок удобными для еды ломтиками. Пучок свежего шпината – им придется заменить вкусную японскую траву мидзуна, которой, увы, нет в России. Примерно 1/8 среднего вилка пекинской капусты. 1/4 головки белого лука – нашинкуйте его. И пучок лапши – рисовой или удон. Итак, берем большую кастрюлю и в ней делаем сначала бульон – кипятим воду, добавляем даси (эту основу бульона можно купить в магазине в виде порошка). Если готового даси нет, берем просто немного рыбы или морской капусты комбу и варим бульон из них. Главное не забыть немного – и не выговорить! – адзиномото (глутамата натрия), а также щепотку соли и полстакана саке или белого сухого вина. Потом кладем в получившийся бульон все, что варим, – только класть нужно по порядку: вначале то, что варится дольше всего, в конце – то, что варится быстрее. Получится так: грибы – лук – тофу – овощи – мясо. Когда содержимое котла будет готово, ловим в бульоне понравившийся кусочек – и сразу его в соус, можно в понзу, кунжутный или соевый. В соевый хорошо выдавить дольку лайма или добавить каплю уксуса, отдельно натереть немного белой редьки дайкон. Когда в бульоне ничего не останется, заряжаем в котел на 4 минуты лапшу удон – только не разварите! Выкладываем в пиалу с соевым соусом, добавляем бульон. И, как говорят японцы, итадакимасе! То есть позволяете отведать с удовольствием и почтением!



Ирина Новикова
Алла Бутка
Татьяна Успенко
Журнал «Гастроному» от
группы «Музыкальные
И. ЛАГУТЕНКО



– Во время многочисленных турне скучаете по домашней еде?

– Не могу сказать, что отсутствие котлет и пюре как-то омрачает мои трудовые будни. Хотя, конечно, приятно возвращаться с гастролей и есть что-то домашнее, из детства. Запретельно вкусно поджарить собранные бабушкой грибы может только моя мама, а картошку – только жена.

– Не устаете от перелетов и поездов?

– Для меня этот процесс – «музыкальный туризм» – познание мира через музыку и ее восприятие окружающими. Это очень интересный страноведческий опыт, позволяющий взглянуть на мир под другим углом. Одно время я даже вел путевой дневник,

писал очерки о своих путешествиях.

В какой-то момент стало понятно, что собралась целая архивная записей, фотографий, сувениров, открыток, раритетов, и мне вдруг захотелось поделиться ими с теми, кто тоже любит путешествовать и открывать что-то новое. Так и родилась идея «Книга странствий: Мой Восток», в которой есть все: и впечатления от поездок, и странные истории, и рецепты, и даже мои рисунки, которые мало кто видел.

– Значит, вы не только музыкант, но еще художник и писатель?

– Да нет, художником я себя не считаю – свои картины редко кому показываю, рисую исключительно для удовольствия. Хотя в армии, например, рисование сильно скрашивало суровые будни – мы служили на крохотном островке в заливе Петра Великого и шестьсот дней молодой жизни мне пришлось любоваться довольно унылым пейзажем. Картон и краски помогали отвлечься от мыслей о самоволке... А про писательство я долго думал, что это не мое, мне казалось, книги писать – так долго и муторно! Хотя еще в детстве с удовольствием сочинял различные фантастические истории, печатал их на старенькой машинке, а потом раздаривал родным.

– Ваша первая «взрослая» книга – о чем она?

– Обо всем по чуть-чуть. Это книга о детстве, о Владивостоке, немного о творчестве, о путешествиях по Китаю и Японии, о каких-то моих открытиях, о любимых книгах и фильмах, о мечтах и, конечно, о вкусной и здоровой пище и о том, где ее найти.

– И где же вы советуете ее искать?

– Допустим, Рига славится своей домашней кухней. И при этом там не так дорого, как в Москве, Лондоне и Нью-Йорке, которые, конечно, сейчас впереди планеты всей по ресторанный практике. Признаюсь честно, во время своих путешествий я не раз питался в дорогих раскрученных ресторанах, но самая вкусная еда нередко оказывалась купленной с рук у радужных и веселых уличных торговцев. Я безумно люблю уличную кухню в странах Юго-Восточной Азии! Это ни с чем не сравнимый и кулинарный, и социальный опыт. Многие боятся уличных забегаловок по гигиеническим соображениям, но это заблуждение. Когда я представляю, что миллиард китайцев именно так и питается каждый день, мои тревоги забываются. Один из самых удивительных опытов для меня опять же китайский – шашлык с пивом у многоквартирных домов.

– У нас такие районы называли раньше «шанхайями»...

– Я до сих пор даже не догадываюсь, из чего эти шашлычки сделаны, но каждый раз, оказавшись в Китае, непременно стараюсь их отыскать, хоть и знаю – голова следующим утром будет болеть обязательно, не от мяса, конечно... А в Японии я всем рекомендую попробовать суши с икрой нашего родного дальневосточного ежа – японцы знают толк в том, как его подавать. И домашнюю лапшу – у них несколько десятков ее видов. Японцы настолько преданно любят лапшу, что при знакомстве даже могут спросить: «А вы, собственно, какой вид предпочитаете?» – и сделать определенные выводы о вас и ваших вкусах. На мой взгляд, самая вкусная лапша – в небольших районных «лапшеедках»: здесь ее готовят трогательные бабули, используя старинные рецепты и хитрые секреты. Мой любимый вид – рамен, пшеничная лапша в густом бульоне с овощами и мясом. Едят ее, шумно втягивая в себя, с характерным присвистом – если будете есть тихо, японцы могут заподозрить в вас шпиона.

– Илья, вам комфортно в азиатских странах? Нет ощущения, что вы чужой на этом празднике жизни?

– Я очень люблю Азию. Знание языка позволяет мне раствориться там и чувствовать себя свободно. Хотя я легко адаптируюсь к любой реальности. Мне одинаково хорошо и в переполненной китайской электричке, везущей крестьян на рынок, и на какой-нибудь роскошной яхте среди сильных мира сего – я могу ассоциировать себя и с теми, и с другими и не испытывать дискомфорта по этому поводу.

– А когда-нибудь возникло желание переехать в Китай или, скажем, в Японию?

– Для музыканта это странный вопрос. Последние десять лет мы беспрерывно гастролируем, и, хочу заметить, не по столичным ресторанам, а по площадкам нашей страны и за ее пределами. Приезжаем на денек или неделю-другую то туда, то сюда, и везде хочется остаться подольше, чтобы прочувствовать это место. Но дух рок-н-ролла постоянно зовет вперед и вперед – к неизведанному. Главное – быть в меру любопытным, открытым по отношению к местным жителям и благодарным. В этом случае границы стираются.

Арина Яковлева

Все как-то устаканилось

Первым человеком, догадавшимся положить еду в прозрачный сосуд, был, несомненно, художник. Ему (или ей) мало было удовольствоваться вкусом – он (или она) хотел видеть свое удовольствие. Теперь таких художников на кухне пруд пруди, особенно в Европе. Постепенно мода на веррин – подачу блюд в стаканчиках – докатится и до нас

Пока что словосочетание «еда в стакане» вызывает у русскоязычных поисковых интернет-систем одну ассоциацию – фруктовый коктейль smoothie, для которого в русском языке не нашлось слова лучше «смузи». А «веррин» для Google – это «Седьмой демон из чина Престолов, очень злобный». Хотя отдельные упоминания о веррине на продвинутых кулинарных ресурсах встречаются. Там, правда, почему-то говорится, что verrine по-французски – это «маленький стаканчик». На самом деле это защитный стеклянный колпак, а гастрономический термин произошел от слияния слов verre + terrine (стакан + террин), потому что изначально выложенные в стекло закуски бывали слоеными, как террин.

Сначала нужно договориться об одной условности. Когда вы в дальнейшем в тексте будете встречать слово «стакан», знайте: это вовсе не наш советский граненый друг или тонкий стакан, который обычно днюет и ночует в бабушкином подстаканнике. Если «стаканчик» – то не одноразовый или «налей, хозяйка, ну что тебе стоит». Здесь стакан/стаканчик – это прозрачный сосуд, порционный, то есть практически любого объема, но не больше 200 миллилитров, на ножке или без, сужающийся или расширяющийся, хрусталь бакара или «гусь хрустальный», дорогущее стекло или модный пластик, любой формы и, как позже выяснится, любого содержания.

Химия и жизнь

Есть несколько великолепных мест, просто райских для любителей прозрачной тары, – магазины типа «Медтехника» или «Оборудование для лабораторий». Цилиндры, колбы, пробирки, мензурки... Это только звучит как в поликлинике, но, если вы разольете по длинным колбам из прочного стекла красивый холодный суп, да еще украсите его съедобным цветком (хризантема или цветущий чеснок подойдет), вам гости памятник соорудят, не хуже, чем Менделееву. Только помните: суп должен быть достаточно подвижным, чтобы его не пришлось вытряхивать из колбы. И пипетку купить не забудьте, да побольше – приправлять суп маслом или вустерским соусом.

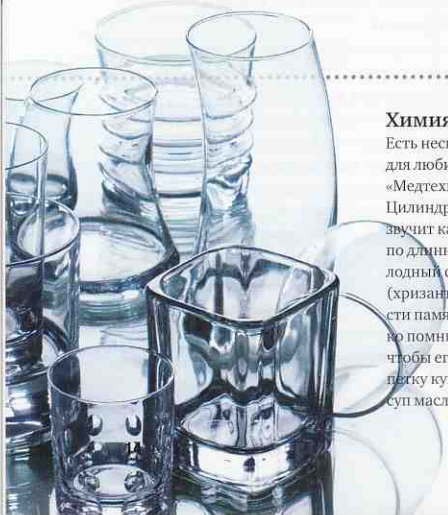
Мода – штука захватывающая. Если вас заинтересует такой способ подачи, начните с малого. В устаканенном виде можно подать холодную закуску, холодный суп или десерт, но со временем, с приобретением навыков (и посуды!) можно устраивать целые «стаканные» вечеринки. Впрочем, давайте по порядку.

И настроение улучшилось

Ах, как прекрасен завтрак веррин! Особенно если его подают вам – хоть бы и в постель. Причем неважно, на 14 февраля, на 23-е, в День взятия Бастилии или вашего рождения, а может быть, просто в воскресенье... Или если у вас – как когда-то в миниатюре Жванецкого – достало энергии встать, одеться, соорудить себе завтрак, а потом раздеться, лечь и съесть его. Впрочем, это совсем не сложно. В стаканчик можно очень изящно выложить самые банальные мюсли: сначала хлопья, потом слой фруктов, опять хлопья и ягоды, затем йогурт. А можно просто смешать натуральный йогурт с медом и корицей и выложить в стаканчик. Потом размять вилкой спелое манго и положить сверху – вот вам идеальный утренний веррин. Более сложные вещи – кремы, муссы и желе – лучше сделать заранее и охладить. А утром – та-та-та-там! – просто вынуть из холодильника. Такой нарядный завтрак обеспечивает любовью к себе часа на четыре, не меньше.

Отправная точка

Собственно, с закусок и начиналась история верринов. Разные по текстуре и цвету, они выкладывались слоями и радовали глаз гостя, настраивая на дальнейшее гурманство. Вариантов – мириады. Сырный слой – слой пикантной приправы (песто, оливада, тапенад). Авокадо – креветки – огурцы. Свекла – мягкий сыр – орешки. Рубленые яйца – мусс из печени трески – яблочный мусс. Грибы – бешамель – кубики запеченного сельдерея... Если закуски твердые и вы не хотите смешивать их с чем-нибудь или выкладывать слоями, воспользуйтесь базовой идеей: наполните стаканчик густым дипом, соусом или чем-то очень мелким – например, семечками. А в наполнитель воткните шпажки с наннзанной на них закуской. Это могут быть кусочки обжаренной пиццы – в стаканчике тогда хумус. Или на шпажке кубики адыгейского сыра – в стаканчике обжаренные в меду с чили кедровые орехи.



Крем из моцареллы и желе из петрушки и базилика

12 стаканчиков объемом 150 мл

Что нужно:

150 г моцареллы
150 г сливок для взбивания
12 бакинских помидоров
1 зубок чеснока
соль, свежемолотый черный перец
оливковое масло «экстра вирджин»

Для желе:

средний пучок зеленого базилика
средний пучок петрушки
300 мл куриного бульона
14 г желатина

Что нужно:

Для желе замочить желатин в 4 ст. л. холодного бульона на 15 мин. Зелень измельчить, оставив 12 красивых листочков базилика для украшения. Оставшийся бульон довести до кипения, влить замоченный желатин, прогреть, помешивая, чтобы желатин распустился, снять с огня, остудить, 10 мин., и добавить зелень. Взбить в блендере до однородности, влить в такой прямоугольный контейнер, чтобы получился слой толщиной примерно 1,5 см. Поставить в холодильник до застывания. Помидоры надрезать крест-накрест, опустить в кипяток, обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть нарезать небольшими кубиками, удалив жидкость с семенами. Положить кубики в сито, приправить солью и оставить на 20 мин. Чеснок измельчить. Смешать помидоры и чеснок, приправить перцем и оливковым маслом, разложить по стаканчикам и поставить в холодильник. Моцареллу измельчить, смолоть блендером, влив не-

много масла. Сливки взбить в пышную пену, смешать с моцареллой, положить в стаканчики поверх помидоров, вернуть в холодильник. Желе из зелени горячим ножом нарезать кубиками, выложить на крем из моцареллы, украсить листиком базилика и подавать с ложечкой или вилочкой.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Майя Саккуццо

Рецепт мне очень понравился. Это праздничная версия итальянского салата капрезе, только с включением петрушки. На первый взгляд рецепт показался довольно трудоемким, но, когда дошло дело до исполнения, все стало простым и понятным. Указания следовала точно, только вот помидоры посолила и поперчила, а еще подсолила куриный бульон, так как он у меня домашний и я варю его с минимальным количеством соли. Вместо бакинских помидоров использовала мясистые итальянские томаты рома.





«Цезарь-веррин»

10 стаканов объемом 200 мл

Что нужно:

- 20 крупных сырых креветок
- 5 листьев салата романо
- 2 куска хлеба для тостов
- 2 зубка чеснока
- 5 филе анчоуса
- 10 перепелиных яиц
- 50 г пармезана
- оливковое масло

Для соуса:

- 1 большое яйцо
- 2 филе анчоуса
- 0,5 ч. л. горчичного порошка

1 зубок чеснока

сок половинки лимона

100 мл легкого оливкового

масла + 50 мл масла

«экстра вирджин»

Что делать:

Для соуса поместить в блендер яйцо, анчоусы, горчицу, чеснок и лимонный сок, взбить до однородности. Не выключая мотор, по каплям вливать масло, пока не начнет образовываться эмульсия – с этого момента

вливать тонкой струйкой. Готовый соус поставить в холодильник до использования. У хлеба удалить корку, мякиш нарезать маленькими кубиками. Креветки очистить от панциря, удалить темную кишечную вену. В сковороду влить 3 ст. л. масла, положить раздавленные зубки чеснока, прогреть, чеснок удалить. В разогретом чесночном масле обжарить креветки на среднем огне, по 40 сек. с каждой стороны, переложить на бумажные полотенца. В масло, где жарились креветки, положить кубики хлеба, обжарить, помешивая, до румяной корочки, переложить на бумажные полотенца. Яйца сварить вкрутую, очистить. Филе анчоуса аккуратно разрезать вдоль пополам. На 10 шпажек нанизать по 1 кусочку анчоуса и 1 яйцо. Керамическим ножом тонко нарезать салатные листья. Уложить в каждый стаканчик слоями по 2 креветки, сухарики, наструганный пармезан, салатные листья, заправку. Украсить шпажкой с анчоусом и яйцом.



Татьяна Шкондина, фотограф, фуд-стилист

Мне приходится фотографировать еду в разной посуде: на блюдах, в тарелках, в соусниках, супницах... Однако ничто не может сравниться с удовольствием от съемки стаканов и бокалов. Любое блюдо в них смотрится лаконично и аккуратно. Они позволяют с легкостью передать личностную, индивидуальную подачу. Бокалы как будто специально придуманы, чтобы создавать праздничное настроение блеском стекла и оригинальной формой. Их прозрачность, во-первых, позволяет видеть блюдо целиком, а во-вторых, дает большую свободу в выборе фонов, дополнительных элементов и аксессуаров. Они заставляют «играть» скатерти и салфетки любого цвета и фактуры, сочетаются как с дорогими предметами сервировки – с серебром, золотом, тонким фарфором, шелком, так и с демократичными – льном, соломкой... Для праздничного стола их можно украшать лентами, миниатюрными металлическими цепочками, кулонами и колокольчиками.



Совет

В сезон грибов – или если вам попадутся хорошие замороженные варианты – этот флан можно делать из других лесных грибов. Очень красиво выглядят на вершукше горки из пюре лисички или половинки маленьких белых грибов.

Грибной флан с картофельным пюре

12 стаканов объемом 180 мл

Что нужно:

50 г сушеных белых грибов
12 средних шампиньонов
1 большая белая луковица
300 мл жирных сливок
4 желтка
50 г твердого сыра
топленое масло
соль

Для пюре:

600–700 г картофеля
80 г топленого масла
2 желтка
щепотка куркумы
соль

Что делать:

Залить грибы 1,2 стакана теплой воды на 1 ч. Затем грибы вынуть, промыть, настой процедить в ситейник, положить грибы. Довести до кипения, варить до мягкости грибов, примерно 20 мин. Остудить, вынуть треть грибов, мелко нарезать и отставить. Лук измельчить, обжарить на среднем огне в сковороде с 2 ст. л. мас-

ла до золотистого цвета, 10 мин., положить в блендер. Добавить бульон с нарезанными грибами, сливки и желтки, взбить до однородности. Добавить тертый сыр и нарезанные белые грибы. Посолить, перемешать, выложить в жаропрочные стаканы, поместить в глубокий противень, наполненный холодной водой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку примерно на 45 мин. Тем временем сварить картофель до готовности, размять с маслом, желтками, куркумой и солью по вкусу. Взбить миксером до пышности. На шляпках шампиньонов сделать крестообразный надрез, обжарить грибы в раскаленном воке или кастрюле с толстым дном в 2 ст. л. масла, все время потряхивая, 5 мин. Когда флан почти готов, выложить поверх него пюре и по 1 грибу на стакан. Прогреть в духовке еще 5 мин. Подавать горячим с вилочкой.

Классические салаты прекрасно укладываются в формат веррина: оливье, винегрет, «Капрезе», «Цезарь», греческий... Нужно только соизмерять величину нарезки с размером стакана. И быть предельно аккуратными с количеством заправки.

Вторая переменная блюд

Стаканчики просто созданы для любых супов – как холодных, так и горячих. Особенно здорово смотрятся супы, состоящие из двух овощных частей разного цвета – готовить их не сложнее, чем обычные, поскольку делается одна база: например, из лука (белого, порея или обычного), картофеля и овощного или куриного бульона, а потом в нее добавляют «красящие элементы». Скажем, тыкву и зеленый горошек. Или шпинат и морковь. Или фиолетовый картофель и белую спаржу. Имеет смысл один суп сделать немного

гуще и выложить его вниз, а более водянистый – сверху. Хотя и супы одинаковой плотности имеют право на сосуществование – они начинают красиво смешиваться, но подавать их нужно немедленно.

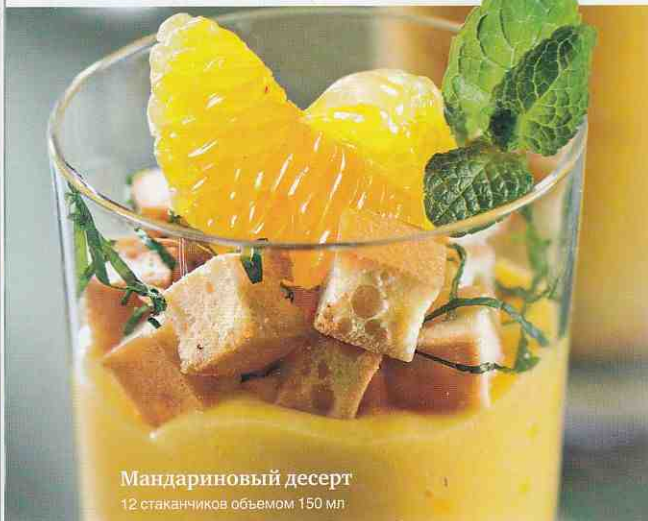
Если уж вы решили следовать одной европейской моде – подаче в стаканчиках, почему бы не последовать другой – превращать все в пену? В идеале вам понадобится сифон, но можно обойтись и блендером. Если в состав вашего супа входят сливки (а они редко могут помешать супу-пюре), не вливайте их непосредственно в суп. Возьмите сливки при помощи сифона или миксера и выложите поверх супа в стакан. Подайте стакан со свизл-стиком – декоративной палочкой для размешивания коктейлей.

Разноцветная горячка

Сложнее всего, конечно, с горячими блюдами. Стаканы для них требуются

жаропрочные. Можно, наверное, устроить супероригинальную вечеринку, где дресс-код для всех приглашенных – black tie & potholder: вечернее платье и прихватка, но все же лучше использовать стаканы с ручками или на ножке, обернув «держатель» салфеткой. Два самых удобных формата горячего в стакане – это рагу и пудинги. Они могут быть мясными, рыбными, овощными, грибными, из морепродуктов... Эффектно выглядят горячие веррины, запеченные с «крышкой» из теста: дрожжевого, слоеного, песочного или пресного. На саму «крышку» перед запеканием можно приделать портрет главного героя – грибочек, рыбку или даже лобстера какого-нибудь, если в вас вдруг пробудится мини-Церетели. Хорошо выложить слоями и горячий веррин, но тогда в большинстве случаев нужно будет сна-

Продолжение на стр. 20 ▾



Мандариновый десерт
12 стаканчиков объемом 150 мл

Что нужно:

- 12 мандаринов без косточек
- маленький пучок мяты
- 4 яйца
- 100 г муки
- 100 г сахарной пудры
- щепотка соли
- апельсиновый ликер/коньяк

Для крема:

- 2 стакана апельсинового сока
- 2 яйца + 1 желток
- 60 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- 3 ст. л. кукурузного крахмала
- тертая цедра 1 апельсина

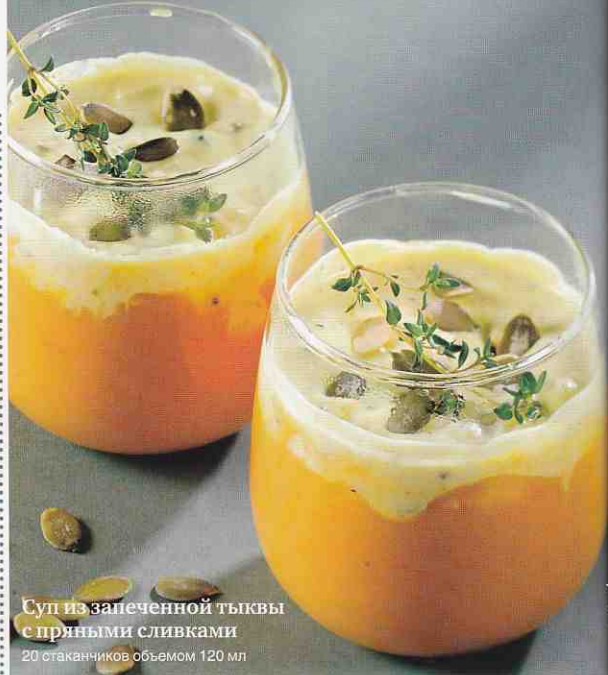
Что делать:

Для крема влить сок в сотейник, всыпать сахар и крахмал, тщательно перемешать. На маленьком огне, помешивая, довести до кипения, готовить 5 мин., остудить. Взбить яйца с желтком, помешивая, влить в сотейник, поставить на водяную баню. Готовить, помешивая, 5–7 мин. Снять с бани, добавить масло и цедру, остудить. Для бисквита отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахарной пудрой, белки взбить в пену с солью. Соединить белки и желтки, добавить просеянную

муку. Смазать пергамент маслом, выстелить форму, выложить тесто и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Выключить духовку, приоткрыть дверцу на 10 мин., затем вынуть, остудить. Нарезать бисквит кружками, которые легко поместить в стаканчик. Остатки нарезать кубиками, подсушить в духовке при 180 °С, 5 мин. Мандарины очистить от кожуры и пленок (отщипнуть сердцевину дольки – за ней снимется вся пленка). Измельчить мяту, смешать с дольками, сбрызнуть ликером/коньяком. Положить кружки бисквита в стаканчики, пропитать смесью ликера с водой (1:1). Сверху выложить крем, затем сухарики и мандарины с мятой. Охладить, 20 мин., и подать с вилочками.

Совет

Самое сложное в этом рецепте – очистить дольки мандаринов от пленок. Либо эксплуатировать родственников (особенно хорошо очищать получается у детей), либо купите консервированные мандарины – они уже очищенные.



Суп из запеченной тыквы с пряными сливками
20 стаканчиков объемом 120 мл

Что нужно:

- 800 г тыквы
- 300 г рубленых помидоров в собственном соку
- 1 большая луковица
- 1 маленькая картофелина
- соль, белый перец
- оливковое масло «экстра вирджин»

Для пряных сливок:

- 350 мл сливок для взбивания
- 70 г очищенных сырых тыквенных семечек
- 1/8 мускатного ореха
- 2 бутона гвоздики
- по 1/4 ч. л. семян зиры и кориандра
- 5 горошин душистого перца
- 1 ч. л. порошка карри
- щепотка кайенского перца
- 1 ст. л. растительного масла
- соль

Что делать:

Для сливок мускатный орех, гвоздику, кориандр, зиру, душистый перец и половину карри измельчить в ступке или кофемолке. Оставшийся карри смешать с кайенским перцем и 0,5 ч. л. соли, положить в сотейник с толстым дном, влить 2/3 стакана кипятка, готовить 1 мин. Всыпать в сотейник тык-

венные семечки, готовить до полного выпаривания жидкости, помешивая. Когда жидкость выпарится, влить растительное масло, перемешать и слегка обжарить. Остудить семечки на листе пергамент. Тыкву очистить от кожуры и семян, порубить крупными кусками, смазать маслом, выложить на противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку до мягкости, на 30–40 мин. Лук измельчить, обжарить в сковороде на среднем огне в 1 ст. л. масла до золотистого цвета, 10 мин. Картофель нарезать, залить 1,2 л кипящей воды, варить 15 мин., положить лук, варить 10 мин. Добавить помидоры вместе с соком и тыкву. Варить 5 мин., посолить, поперчить, снять с огня. Взбить блендером до однородности, при взбивании, не включая мотор, влить примерно 1/3 стакана оливкового масла. Разлить еще горячий суп по стаканчикам, сверху выложить сливки, семечки подать отдельно.



Фисташковый крем с вишней в желе

10 стаканчиков объемом 100 мл

Что нужно:

60 г очищенных фисташек
5 желтков
300 мл жирных сливок
4 ст. л. меда

Для вишни в желе:

400 г замороженной вишни
450 мл гранатового сока
1–2 ст. л. соуса наршараб
12 г желатина
сахар по желанию

Что делать:

Фисташки залить кипятком на 30 мин., откинуть на дуршлаг, очистить от кожицы, положить в блендер. Влить сливки, взбить до однородности. Добавить желтки и мед, еще раз взбить. Перелить смесь в сотейник с толстым дном и, непрерывно помешивая венчиком, готовить на минимальном огне до загустения, примерно 15 мин. При желании процедить и разлить по стаканчи-

кам. Остудить и поставить в холодильник на 2 ч. Для желе вишню разморозить в дуршлаге, установленном в миске (сок сохранить). Желатин замочить в 4 ст. л. сока. Гранатовый сок довести до кипения (по желанию добавив сахар), влить желатин, прогреть, помешивая, чтобы желатин распустился, снять с огня, добавить наршараб, остудить. Разложить вишню по стаканчикам с фисташковым кремом, залить гранатовой смесью и поставить в холодильник до застывания. Подавать с ложечкой.



В новой роли

Не каждый гастроном отважится раздать гостям свои любимые тонкие бокалы. А обзаводиться ради одной вечеринки новыми – какое-то буржуинство... Есть один очевидный выход из положения – купить одноразовую посуду, знаете, бывает такой одноразовый пластик: прочный и прозрачный. И мыть потом ничего не надо. А если вам не комильфо, тогда нужно запастись заранее стеклянными баночками из-под нутеллы, горчицы и разных соусов. Или керамическими из-под йогурта (правда, ничего не видно, но запекать в них – одно удовольствие!).

чала запечь нижнюю часть – основу, чтобы она стала плотной, а потом выложить вторую (третью, четвертую), соответственно, с минимальным временем приготовления, чтобы не пересушить блюдо.

...и компот

Большинство знаменитых десертов отлично укладывается в стаканы разной величины. В первую очередь в голову приходит тирамису – его и в классическом виде нередко укладывают в прозрачные емкости. Потом, конечно, панакотта. После этого троюродные крем-карамель, крема каталана и крем-брюле. Про многослойные желе вы и без нас все знаете. А ведь желе еще можно прослаивать целыми фруктами, под срез подобранными к каждому стаканчику! Для стопок идеальна крупная клубника, для ликерных рюмок – половинки слив, для больших бокалов – незаметно надрезанные кружки ананасов и яблок, чтобы удобно было есть. Для таких угощений гостям потребуется не ложка, а маленькая вилочка с широкими зубцами. Ну и, конечно, взбитые сливки с чем угодно (со специями, с сиропами, медом, шоколадом) логически завершат любое однослойное яркое желе.

А у нашего любимого Анатолия Комма в ресторане «Варвары» к чаю-кофе подают десерты не в стаканчиках – это для высокой кухни уже почти банальность, – а в баночках. Знаете, в таких, как для консервирования, с железным рычажком – только ма-а-аленьких, примерно на 60 мл. И там слоями лежит какое-то сильно ягодное варенье-пятиминутка с нежнейшим сливочным муссом, или сливочный мусс с кремом из горького шоколада, или шоколадный крем с пралине... После сытного ужина с ума сойти можно!

Марианна Орлинкова

Запеченная ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА

Это блюдо родом из Восточной Европы – довольно жесткая часть говяжьей туши после трехчасового запекания с густым домашним томатным соусом буквально тает во рту. В результате весьма бюджетный ужин получается невероятно вкусным





Что нужно:

- 2–2,5 кг мякоти говяжьей грудки одним куском
- 8 больших луковиц
- 4–6 маленьких морковок
- 5–7 зубков чеснока
- 3–4 ст. л. сухого красного вина
- 6 ст. л. кукурузного масла
- мука
- соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

- 500 г протертых или рубленых помидоров в собственном соку
- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковка
- 3 зубка чеснока
- 2 ст. л. кукурузного масла
- по 0,5 ч. л. свежих или сухих листиков майорана и орегано
- соль, свежемолотый черный перец



1 Для соуса очистить и мелко нарезать лук, морковь и чеснок.

В сотейнике с толстым дном на среднем огне разогреть масло, положить лук, обжаривать, помешивая, до мягкости, 5 мин. Добавить морковь и чеснок, готовить еще 5 мин.



2 Влить в сотейник протертые или рубленые помидоры вместе с соком, довести до кипения, приправить майораном и орегано, посолить, перемешать, уменьшить огонь и готовить, время от времени помешивая, до загустения, примерно 20 мин. Снять с огня и остудить.



6 Остывший томатный соус взбить блендером до однородности. Обмазать кусок мяса, лежащий в жаровне, получившимся густым пюре так, как покрывают крем торт – равномерно, со всех сторон, довольно толстым слоем.



7 Морковь и чеснок очистить. Каждый зубок чеснока разрезать вдоль на четвертинки, морковь оставить целой. Уложить чеснок и морковь в жаровню вокруг мяса. Посолить и поперчить и мясо, и овощи.



8 Герметично закрыть жаровню крышкой или фольгой. Фольга не должна касаться соуса на мясе – ее можно приподнять над мясом при помощи шпажек, на концы которых надеты кусочки морковки. Если у вас жаровня с крышкой и она примыкает неплотно, обмотайте место соединения фольгой.



3 С куска мяса срезать лишний жир, оставив везде, где можно, его тонкую полоску. Тщательно натереть мясо со всех сторон мукой и свежемолотым черным перцем, затем стряхнуть все лишнее.



4 В жаровне или большой сковороде с жаропрочными ручками и толстым дном на среднем огне сильно разогреть масло. Положить в масло кусок мяса, обжарить со всех сторон до румяной корочки, 7–10 мин. Снять жаровню с огня, переложить мясо на блюдо.



5 Лук нарезать тонкими кольцами, положить в жаровню со слегка остывшим маслом, вернуть жаровню на средний огонь. Жарить, помешивая, до золотисто-коричневого цвета лука, 10–12 мин. Затем положить на слой обжаренного лука обжаренную грудинку, влить выделившуюся из него жидкость.



Дмитрий Малютин, повар-консультант журнала «Гастроном»

Это очень хороший и в то же время простой рецепт: даже говядина не слишком высокого качества, приготовленная таким образом, получается вкусной и ароматной. Вы можете сделать блюдо более интересным, добавив в него специи или другие ингредиенты по своему вкусу – ведь с говядиной сочетается множество самых разных продуктов.

В первую очередь это сухофрукты: курага, сушеные яблоки или чернослив, которыми можно нашпиговать мясо перед запеканием или добавить их в жаровню к овощам. Говяжья грудинка хороша также с картошкой и грибами. Перед тем как уже нарезанное мясо поставить в духовку, вокруг него можно уложить некрупный молодой картофель в кожуре и целые шампиньоны. Если хотите подать к мясу гарнир, сварите спагетти и приправьте их томатным соусом, добавив овощи, которые запекались вместе с мясом. Говяжья грудинка хорошо сочетается с молодым красным вином – жир и белок смягчат его обычную резкость, при этом вино не перебивает интенсивный вкус блюда, и у вас получится очень гармоничный ужин. Подойдет он и для обычного семейного стола, и для праздничного. После первого запекания важно аккуратно нарезать мясо. Для этого нужен очень острый шефский нож – мы воспользовались отличным ножом Samura Tamahagane.



9 Поставить закрытую жаровню на решетку, установленную в центре разогретой до 170 °С духовки. Запекать 1,5 ч, не открывая ни жаровню, ни – в идеале – дверцу духовки. Затем вынуть жаровню из духовки, переложить мясо на доску.



10 Очень острым ножом нарезать грудинку поперек волокон тонкими кусками. Толщина каждого – примерно 0,5 см. В тех местах, где площадь куска мяса невелика, он может быть толще – до 1 см.



11 Выложить ломти мяса в жаровню на овощи внахлест, так, чтобы был виден край каждого куска. Полить мясо вином и снова герметично закрыть жаровню крышкой или фольгой – как в шаге №8, но уже без шпажек. Вернуть жаровню в духовку еще на 1,5–2 ч. Перед подачей мясо с овощами переложить на подогретое блюдо, морковь нарезать. Подавать горячим.



Ведущие повара

Люди, готовящие еду перед телекамерами, сегодня есть почти на каждой «кнопке». «Как изменилась ваша жизнь с тех пор, как вы стали телеповаром?» – поинтересовались мы у четверых из них

Елена Чекалова,
рубрика «Счастье есть!»,
программа «Утро»,
Первый канал

– Попав на ТВ, я стала готовить еще больше! Это в обычной жизни можно эксплуатировать одни и те же рецепты, делать то, что лучше всего получается, а для телезрителей приходится придумывать все время новое, изучать и исследовать. Так что моя гастрономическая жизнь теперь гораздо разнообразнее.

По-моему, приготовление еды – это и развлечение, и отдых, и творчество, и путешествие в культуру, потому что гастрономия – важная часть цивилизации. Я не из тех телеповаров, которые готовят в основном из дорогих продуктов. И в жизни, и на экране я предпочитаю использовать доступное, отечественное. А успех зависит от кулинарной культуры и креативности подхода.

Теперь мои блюда оценивают не только муж, дети и друзья, но и тысячи незнакомых людей. И если у меня вдруг портится настроение, я захожу на интернет-форум Первого канала и читаю мнения о своей работе. Люди, которые прежде никогда не готовили, сообщают, что, посмотрев «Счастье есть!», рискнули испечь первый в своей жизни пирог, и он получился! Мне стали улыбаться кассирши в супермаркетах, а торговцы на Дорогомиловском рынке (я сама покупаю все продукты для записи программы) теперь охотно делают скидки!

Иван Ургант,
программа «Смак», Первый канал

– Раньше на этот вопрос я отвечал так: «Кто-то встает с петухами, а я с Макаревичем!» Дело в том, что, передав мне бразды программы «Смак», Андрей Вадимович, посмотрев очередной выпуск, иногда звонил мне по утрам с замечаниями... Благодаря «Смаку» во мне пробудились дремавшие прежде гастрономические инстинкты. Нет, я не считаю себя поваром, хотя от процесса готовки получаю удовольствие. Колоссальное!





**Григорий Шевчук,
программа «Званный ужин»,
РЕН ТВ**

– Как изменилась? Начну с личного и грустного: из-за моей напряженной работы телеповаром мы расстались с женой... А из приятного – за три с лишним года ведения «Званого ужина» я перепробовал множество разных блюд: от строганины до страусиных яиц, побывал в гостях у сотен людей, известных и не очень, постоянно оказываюсь в забавных ситуациях – они случаются практически на каждой съемке. И, конечно, узнал новые рецепты, которые не всегда есть время приготовить дома, хотя стряпать я люблю не меньше, чем есть.

Кстати

Первым в мире телеповаром считается Филипп Харбен: в 1946 году он стал вести кулинарное шоу на канале Би-би-си. У нас первопроходцем называют Андрея Макаревича с программой «Смак», которая выходит в эфир с 1993 года.



**Екатерина Одинцова,
программа «Мамина кухня»,
«Кухня ТВ», НТВ+**

– Моя телевизионная жизнь – а на ТВ я в общей сложности уже 18 лет – радикально изменилась три года назад, после кулинарных курсов журнала «Гастрономъ». Окончив их, я и стала вести со своими детьми кулинарное шоу. На курсах собралась интереснейшая публика! В основном преуспевающие бизнес-леди, решившие к букету своих навыков и побед добавить еще и умение отлично готовить. Каждый день учебы был маленьким праздником и напоминал дружескую ве-

черинку. После обучения я смело берусь за самые сложные рецепты – мне все по силам! Став телеповаром, продолжаю совершенствоваться, а среди моих хобби появилось обучение в кулинарных школах мира. В прошлом октябре я брала мастер-классы у трех «мишленовских» поваров в Париже, затем изучала тайскую кухню на Пхукете, в кулинарной школе Vanuap Tree, а индийскую – на Мальдивах. Кроме рецептов я теперь коллекционирую меню лучших ресторанов и самых вкусных званных ужинов. С момента увлечения кулинарией я стала на размер больше и в несколько раз счастливее!



Кухня свободы

Природа наделила Таиланд столь щедро, что в местном языке нет слова «голод». Поэтому вечно улыбочивые тайцы любят поэкспериментировать на кухне. А почему бы и нет? Материала хватает...

Культура и внутреннее мироощущение тайцев наглядно отразились в их гастрономических традициях. Благожелательное отношение к людям, уважение к личному пространству и свободе другого человека дали своеобразный подход к приготовлению пищи и ее подаче.

Во-первых, все ингредиенты в рецептах взаимозаменяемы, чему способствует огромное количество местных продуктов и специй. Во-вторых, в отличие от европейской традиции тайский вариант обеда требует, чтобы все блюда были выставлены на стол сразу. Вы можете начать с десерта, не рискуя прослыть невеждой.

И все-таки, хотя тайскую кухню и называют «кухней свободы», некоторые общие кулинарные правила существуют. Само слово «есть» в тайском языке означает «есть рис». Поэтому он всегда присутствует на столе в качестве главного блюда. Готовится и подается рис отдельно. А к нему каждый самостоятельно добавляет все,

что есть в данный момент на столе. Чаще всего подаются вареные овощи, всевозможные карри и рыба, но в принципе это может быть любое блюдо, рожденное гастрономической фантазией повара. Суп, как правило, не едят в качестве первого, а прихлебывают по две-три ложки параллельно с остальными блюдами. Острые блюда лучше не заливать, а заедать рисом.

Второе действующее лицо тайской кухни – маленький острый перец чили. Он определяет другую особенность местных гастрономических предпочтений – остроту. Некоторые блюда европейцам кажутся просто термоядерными. Поэтому, наверное, самое популярное в тайских ресторанах словосочетание по spice – не так остро. Кроме острого в местных блюдах традиционно сочетаются сладкое, кислое, соленое и горькое. Бывает, что определить, каково блюдо на вкус, просто невозможно – это и неудивительно, потому как отдельные повара умудря-

ются сочетать в своих произведениях до сорока видов различных специй.

За пределами Таиланда отсутствие нужных продуктов резко сужает возможности гастрономических экспериментов. Тем не менее сделать настоящий тайский обед возможно даже в холодной России. Кроме ароматного длиннозерного риса и чили (чем мельче перец, тем он острее), вам понадобятся кокосовое молоко, рисовая лапша, курица, рыба или морепродукты, лайм, чеснок, лимонное сорго, корень калгана (можно заменить имбирем) и кинза. Из мяса в тайской кухне главным образом используется свинина, реже говядина. Непременная часть тайского обеда – суп. Чаще всего это знаменитый Tom Yam Kung (остро-кислый с креветками и грибами) или Tom Kha Kai (остро-кислый из кокосового молока с курицей).

Завершает же тайскую трапезу десерт из многочисленных фруктов. Набрать такой же, как в Таиланде, ассортимент вряд ли получится, но если вы владеете искусством карвинга, то, считайте, поставили восклицательный знак в конце вашего обеда – умение красиво нарезать и подать еду тайцы очень ценят.

Александр Собашников



Салат из говядины



4–6 порций

Что нужно:

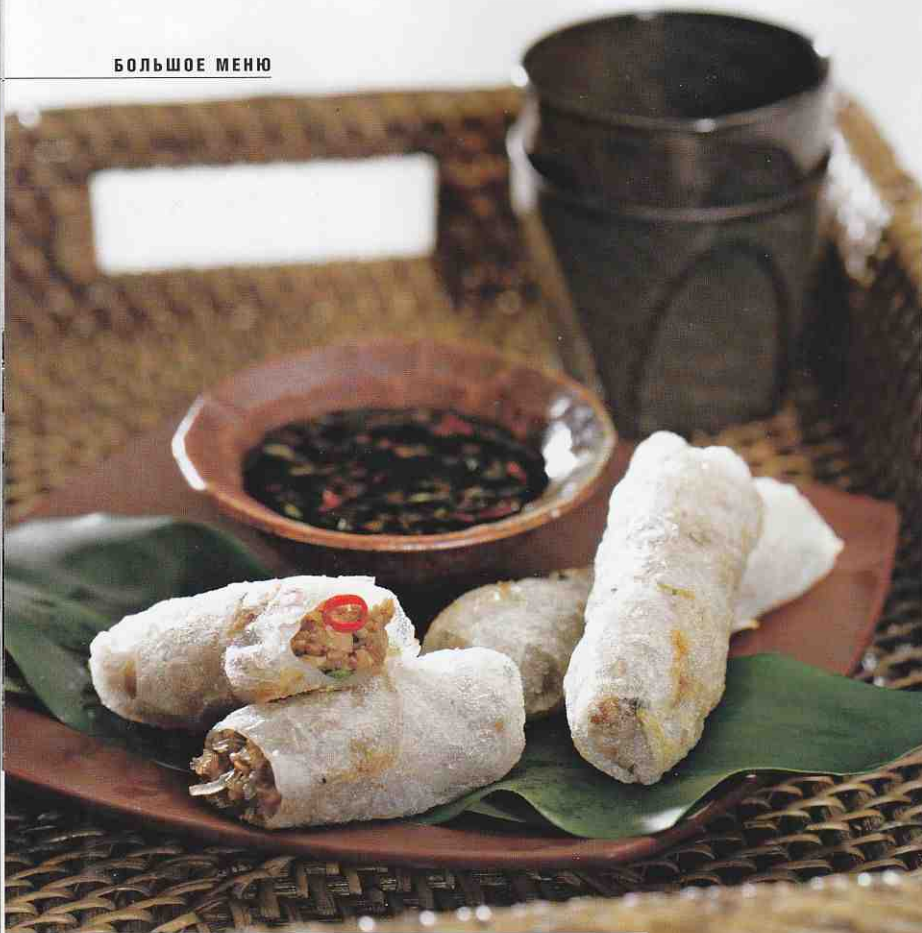
500 г говяжьей вырезки
 1 длинноплодный огурец
 1 красный сладкий перец
 1 свежий тайский перчик чили
 горсть сырого очищенного арахиса
 5–6 стеблей зеленого лука
 маленький пучок кинзы
 сок 1 лайма
 1 ст. л. рыбного соуса нам пла
 1 ст. л. соевого соуса
 1 ч. л. темного коричневого сахара
 1 ст. л. кунжутного масла
 2 ст. л. нерафинированного арахисового масла
 2 ч. л. кукурузного крахмала
 соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Вырезку поместить на 20 мин. в морозильник. Затем тонко нарезать ее ломтиками, сложить в миску, полить соевым соусом, кунжутным маслом и половиной сока лайма. Добавить крахмал, по щепотке соли и черного перца, перемешать и оставить на 20 мин. Арахис крупно порубить, слегка обжарить на сухой сковороде. Огурец очистить от кожуры, разрезать вдоль, удалить сердцевину с семенами, мякоть тонко нашинковать ломтиками. Зеленый лук крупно нарезать наискосок, чили – колечками, сладкий перец – небольшими кубиками. Листочки кинзы отделить

от стеблей. Мясо вынуть из маринада, обсушить. Вок поставить на сильный огонь, влить арахисовое масло, сильно его разогреть. Мясо порциями обжарить до желаемой степени готовности, переложить в большую миску. Добавить к мясу огурец, чили и сладкий перец. Влить в вок оставшийся сок лайма, рыбный соус и сахар, через 20 сек. снять с огня, полученной смесью полить салат. Посыпать листьями кинзы и арахисом, немедленно подать.





соль, черный перец
растительное масло
для фритюра

Для соуса:

3 зубка чеснока
4 ст. л. рыбного соуса нам пла
сок половины лайма
1 ст. л. коричневого сахара
0,5–1 ч. л. хлопьев чили
1 ст. л. бутилированной воды

Что делать:

Сначала приготовить соус: измельчить чеснок, смешать его с остальными ингредиентами соуса, отставить. Креветки очистить от панциря, удалить кишечную вену, мякоть мелко порубить. Вермишель залить кипятком, оставить до тех пор, пока она не станет мягкой, откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать ножницами на небольшие кусочки. Измельчить чеснок, галангал (или имбирь), чили, зеленый лук и кинзу. В сковороде или воке на сильном огне разогреть 2 ст. л. масла, положить овощи и зелень. Обжарить, непрерывно помешивая, 30 сек. Добавить фарш и жарить, разбивая комки, 5 мин. Положить креветки, перемешать, снять с огня. Добавить вермишель, приправить рыбным соусом, а также солью и перцем по вкусу. Наполнить большую миску горячей водой, рядом постелить полотенце. В небольшой мисочке перемешать крахмал с 1 ч. л. воды. Рисовые блинчики по одному окунать в воду до размягчения, затем выкладывать на полотенце, края смазать крахмальной смесью. В центр блинчика поместить немного фарша, свернуть в трубочку, подвернув свободные концы. Когда все роллы будут готовы, разогреть в воке масло для фритюра. Обжарить роллы, переворачивая, во фритюре до золотистой корочки, выложить на бумажные полотенца. Подавать горячими, с соусом.

Рисовые роллы с креветками и свиной

4–6 порций

Что нужно:

1 упаковка рисовых «блинчиков» для роллов
300 г крупных сырых креветок
100 г свиного фарша
20 г рисовой вермишели
2 зубчика чеснока
3 см свежего корня галангала (калгана) или имбиря
1 свежий тайский перчик чили по 3–4 стебля кинзы и зеленого лука
2 ст. л. рыбного соуса
1 ч. л. кукурузного крахмала





Кокосовый рис



4–6 порций

Что нужно:

2 стакана риса жасмин
400 мл кокосового молока
300 мл бутилированной воды
1 ч. л. сахара
0,5 ч. л. соли

Что делать:

Промыть рис в большом количестве воды – до полной прозрачности воды. Откинуть на сито, стряхнуть воду. В большом сотейнике с толстым дном смешать воду и кокосовое молоко, добавить соль и сахар. Всыпать рис, перемешать, на среднем огне довести до кипения. Варить без крышки 10–15 мин., пока уровень жидкости не опустится ниже уровня риса. Плотно закрыть крышкой (советуем завернуть место соединения в фольгу), уменьшить огонь до минимума и готовить 15 мин. Снять с огня, дать постоять 5 мин. и подавать.

Суп том ям кунг

4–6 порций

Что нужно:

1,5 л куриного бульона
24 крупные сырые или замороженные креветки
300 г вешенок
2 стебля лимонного сорго
3–7 свежих тайских перца чили
3 см корня галангала (калгана) или имбиря
5–7 листьев кафрского лайма или цедра 2 лаймов
2 ст. л. готовой пасты чили
5 ст. л. рыбного соуса нам пла
сок 2 лаймов
горсть листьев кинзы

Что делать:

Если используете замороженные креветки, их следует заранее разморозить – на верхней полке холодильника, в дуршлагае, установленном в миске. Очистить креветки от панцирей и голов, удалить



кишечную вену. У вешенок отрезать жесткие ножки, шляпки крупно нарезать. Галангал (имбирь) тонко нашинковать ломтиками. Лимонное сорго очистить от подсохших листьев, разрезать каждый стебель на 3 части, слегка отбить молотком. Бульон довести до кипения, положить вешенки, лимонное сорго, галангал, листья или цедру лайма и перчики чили целиком. Довести до кипения, положить креветки. Пасту чили развести небольшим количеством бульо-

на. Через 3 мин. снять с огня, добавить пасту чили, рыбный соус и сок лайма, удалить лимонное сорго и по возможности галангал (имбирь). Подавать, посыпав кинзой.

Совет

Если вместо креветок добавить в том ям ломтики куриного филе, получится том ям гай, если разные морепродукты – том ям таллай. А суп с креветками, запавленный кокосовым молоком, называется том ям нам хон.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Мария Куприянова

Я использовала свежие креветки в панцире. Для усиления аромата и вкуса блюда я очистила креветки, но панцири не выбросила, а обжарила на среднем огне в растительном масле с добавлением трех порубленных зубков чеснока, кусочка имбиря и примерно половины одного порубленного острого перца. Потом масло процедила и смешала его с куриным бульоном. И только после этого добавила креветки – так он кажется мне более гармоничным и вкусным.



Вермишель с курицей

4–6 порций

Что нужно:

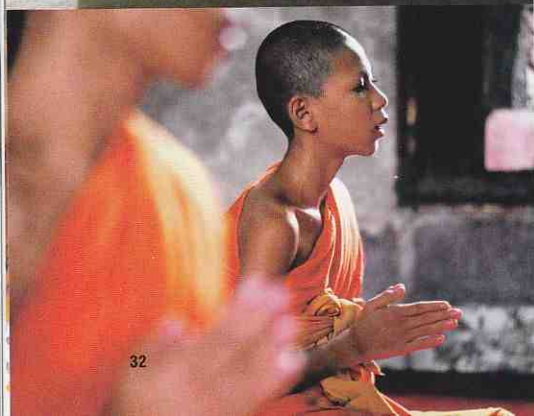
150 г рисовой вермишели
 300 г куриного фарша
 150 г шелкового тофу
 2 зубка чеснока
 1 свежий тайский перчик чили
 6 стеблей зеленого лука
 горсть листьев кинзы
 2 яйца
 1 ст. л. рисового уксуса
 2 ст. л. коричневого сахара
 2 ст. л. рыбного соуса нам пла
 масло для фритюра

Что делать:

Нарезать тофу соломкой толщиной 1 см, выложить на бумажные полотенца, накрыть еще одним слоем полотенца. В воке, в раскаленном масле обжарить вермишель порциями до золотистого цвета, выложить на бумажные полотенца. В том же масле обжарить обсохший тофу до золотистого цвета, переложить на отдельное полотенце. Оставить в воке 2 ст. л. масла (остальное слить и сохранить). Яйца взбить с 1 ст. л. воды, половину влить в вок. Жарить, пока яйца не схватятся, переложить на доску, свернуть в рулет и нарезать кружками. Так же приготовить оставшиеся яйца. Измельчить чеснок, чили и лук, смешать с рыбным соусом, сахаром и уксусом. Половину отложить, остальное смешать с фаршем, обжарить в 2 ст. л. масла на сильном огне, 4–5 мин. Добавить тофу, готовить 1 мин. Снять с огня, влить отложенную смесь с чили, смешать с жареной вермишелью. Посыпать кинзой и омлетом.

Совет

Тайцы жарят во фритюре, используя нерафинированное арахисовое масло. Оно переносит нагревание до 180 °С, не образует при этом вредных веществ и придает обжариваемым продуктам приятный ореховый запах.





Карри из рыбных фрикаделек

4-6 порций

Что нужно:

- 600 г филе плотной белой рыбы (например, морской язык)
- 400 мл кокосового молока
- 3 круглых тайских баклажана
- горсть ростков золотистой фасоли, по желанию
- 2 зубка чеснока
- 2 красных перца чили
- 5-6 стеблей кинзы с корнем
- горсть листьев кинзы
- сок половины лайма
- 2 ст. л. красной пасты карри
- 1 ст. л. рыбного соуса нам пла
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 ч. л. коричневого сахара

Что делать:

Баклажаны нарезать на четвертинки, зеленый лук – наискосок, чили – колечками. Ры-



бу измельчить в фарш. Мелко порубить чеснок, стебли и корни кинзы, смешать с фаршем. Добавить соевый соус и крахмал, вымесить до однородности. Брать по 1 ч. л. с горкой фарша, влажными руками скатывать в шарики. В воке разогреть масло и пасту карри, 30 сек. Добавить кокосовое молоко, помешивая, довести до кипения. Положить баклажаны, а через 5 мин. – фрикадельки. Готовить, помешивая, 5 мин. Добавить зеленый лук, сахар, сок лайма и рыбный соус. Перемешать до растворения сахара. Подать, посыпав при желании ростками золотистой фасоли, колечками чили и листьями кинзы.



готовится к печати
ШЕСТОЙ ТОМ



**Всемирно известной
кулинарной энциклопедии**



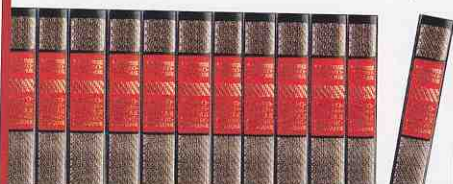
ЛАРУСС

под редакцией великого шеф-повара **Жюль Робюшона**

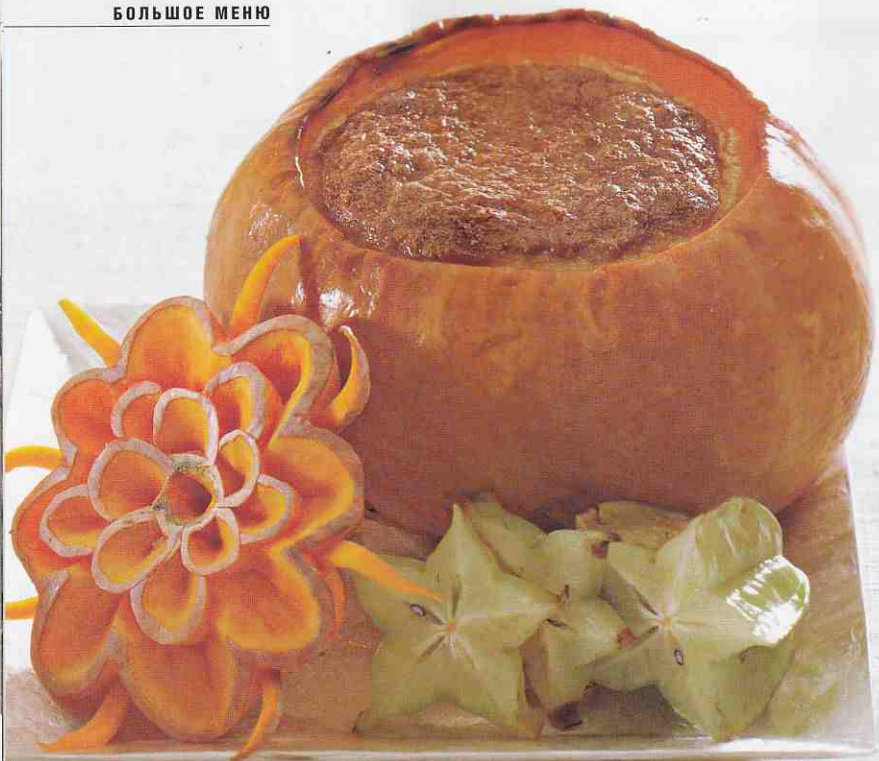
теперь в 12-ти томах!

Продолжается подписка на уникальный иллюстрированный энциклопедический словарь «Ларусс гастрономик» на русском языке. Свыше 4 000 статей, от А до Я, по истории гастрономии, кулинарные термины, а также биографии известных людей, как связанных с поварским искусством, так и великих гастрономов, описание продуктов, кухонных приспособлений, поварских хитростей. Более 3 000 рецептов как классических, вошедших в исторические хроники, так и авторских, от самых знаменитых поваров мира.

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



Для Вашей семейной библиотеки



Тыква с запеченным кремом

4–6 порций

Что нужно:

1 маленькая тыква (меньше 1 кг)
 200 мл кокосового молока
 4 яйца
 2 желтка
 0,5 стакана коричневого сахара
 2 см корня галангала (калгана) или имбиря
 1 стручок ванили
 щепотка соли

Что делать:

Срезать с тыквы «крышку», удалить семена и вынуть мякоть так, чтобы остались стенки толщиной около 2 см. Взбить до однородности яйца, желтки, сахар и кокосовое молоко. Разрезать стручок ванили вдоль пополам, выскоблить семена кончиком ножа, добавить в крем. Натереть на мелкой терке галангал (имбирь), тоже добавить в крем, взбить еще раз. Влить крем в тыкву. Поставить тыкву на решетку, установленную в глубоком противне, влить столько воды, чтобы она касалась дна тыквы. Поставить в разогретую до 170 °С духовку. Запекать до готовности тыквы (крем должен схватиться), 50–70 мин. При необходимости подливать воду. Перед подачей полностью охладить и нарезать тыкву ломтиками.

Совет

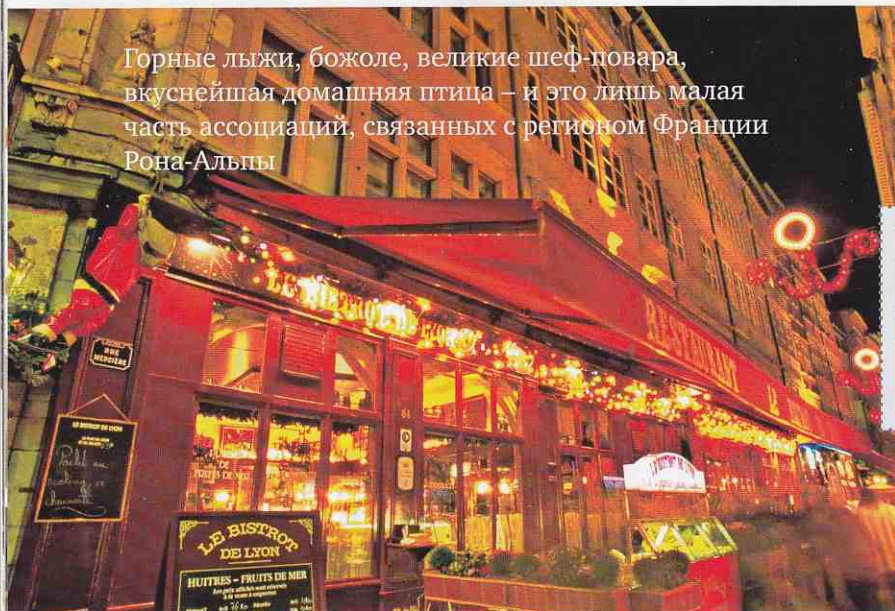
Чтобы поверхность тыквы изнутри лучше схватилась с кремом, ее можно подготовить: вскипятить в кастрюле немного воды и подержать тыкву над паром срезом вниз 1 мин.



Здесь рождаются гурманами



Горные лыжи, божоле, великие шеф-повара, вкуснейшая домашняя птица – и это лишь малая часть ассоциаций, связанных с регионом Франции Рона-Альпы



Отправляясь в место, названное в честь самой полноводной французской реки и самых высоких гор Европы, мы продолжим путешествие по Франции, начатое в январе.

Если вы будете искать этот регион на карте, найдете его между Парижем и Лазурным берегом, ближе к Швейцарии и Италии. А если решите его пересечь, готовьтесь удивляться разнообразию пейзажей: вершины Монблана и лавандовые поля, виноградники и заповедники, через средневековые города – к альпийским озерам.

Ваш маршрут обязательно пройдет через Лион – столицу региона, второй по численности населения город Франции (1,2 миллиона жителей). ЮНЕСКО объявила Лион с его выдающимися историческими достопримечательностями памятником культурного наследия – город

ведет свою историю еще со времен Римской империи. Добавим, что гулять по Лиону вечером не менее интересно, чем днем. Благодаря искусной подсветке зданий, мостов и скульптур его называют «городом света», а один из главных праздников, проходящий ежегодно в первой декаде декабря, – это Фестиваль света (Fête des Lumières). За полтора века существования праздник стал столь популярен, что сегодня на него собирается до четырех миллионов человек. На четыре дня Лион становится настоящим световым театром – архитекторы света предлагают зрителям около 70 захватывающих шоу, инсталляций, фейерверков и иллюминаций.

Лион круглый год живет насыщенной культурной жизнью, особенно он привлекателен для любителей новых форм: здесь проходят биеннале современного

Праздники

«Золотой Бокюз»

С 1987 года каждые два года в январе в Лионе проходит престижный международный конкурс поваров высокой кухни «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or).

Международная выставка гостиничного бизнеса и ресторанов

Также открывается в январе, в столице региона.



Праздник перегона овец в горы

Самый знаменитый праздник юга Франции напоминает о традиции сезонного перегона овец на альпийские луга. Более трех тысяч овец, а также козы и ослы в сопровождении пастухов и их собак пройдут мимо старинной башни в центре города Сан-Ремиде-Прованс.

Праздник нового оливкового масла

Называется он «Аликок» (Alicoque). Проходит в Нионе в первые выходные февраля.



Ярмарка каштанов

Этот праздник в Лионе приходится на октябрь. Но настоящим «каштановым раем» считается департамент Ардеш, где Castagnades (праздники каштанов) проходит с октября по ноябрь.



Праздник трюфелей

В 2010 году 21-й праздник трюфелей департамента Альпы Верхнего Прованса пройдет в городе Рье. Этот горный регион всегда был в числе главных поставщиков ценных грибов – «черного бриллианта кулинарии».



Рынок вкусов

Если вы попадете в Лион в сентябре, то есть шанс посетить традиционный «Рынок гончаров» и «Рынок вкусов», своего рода «праздник урожая». А в декабре в городе проходит рождественская ярмарка.

танца, визуального искусства, музыки, кинофестиваль молодого поколения.

Еще один вид искусства, процветающий в «городе тысячи ресторанов», – гастрономия. Мишель Труагро, Анна Софи Пиж, Доминик Руэ, Марк Веир, Жорж Блан – эти и другие имена королей кухни известны далеко за пределами Франции. Местные кулинарные традиции принято связывать с «Открытыми столами» «лионских матушек». Эти милые женщины когда-то служили в богатых домах буржуа, там и узнали тайны изысканной кухни, а после открыли собственный бизнес – те самые «Открытые столы». Они и сформулировали главное правило лионской кухни – оставлять продуктам их натуральный вкус. В историю вошло имя «матушки» Эжени Бразье. Среди ее едоков был генерал де Голль, у нее начинал карьеру самый известный лионский шеф Поль Бюкоз, обладатель, как и мадам Бразье,

Кабаки-бушоны

Бушоны – часть лионской истории. Когда-то с раннего утра до полудня в них можно было накормить лошадей, сытно поесть самим и отведать домашнего вина. Сегодня их традиции поддерживает Ассоциация «настоящих лионских бушонов».

трех звезд «Мишлена», живая легенда – его именем даже назван центральный рынок Лиона.

В регионе есть несколько популярных кулинарных институтов, курсов и школ как для любителей, так и для профессионалов.

Чтобы почувствовать дух региона Рона-Альпы, нужно посетить так называемые «очаровательные деревни» (villages de charme). В списке объектов, заслуживающих внимания, – возвышающийся над равниной Роны средневековый город ткачей Перуж: единственная деревня с крышами из сланцевых плит, избежавшая разрушения во время Второй мировой войны, Бонневаль-сюр-Арк в Ивуаре; недавно причисленная к списку «красивейших» деревня Ойнт в Божоле; дромские горные деревни и другие не менее интересные местечки.



Крем-брюле



6 порций

Что нужно:

6 желтков крупных яиц
750 г сливок жирностью 30%
120 г мелкого белого сахара
1 стручок ванили
щепотка соли
1 ст. л. тростникового сахара

Что делать:

Все продукты должны быть комнатной температуры. Желтки смешать со сливками, солью и белым сахаром до однородности. Стручок ванили разрезать вдоль, выскрести ножом семена, добавить к желткам. Процедить, разлить по формочкам, поместить в глубокий противень, влить столько горячей воды, чтобы закрыть формы на половину высоты. Готовить в разогретой до 120 °С духовке 50–60 мин. (крем должен оставаться слегка жидким в центре). Готовый крем вынуть из духовки, дать остыть. Незадолго до подачи аккуратно посыпать тростниковым сахаром и поставить под раскаленный гриль, чтобы образовалась карамельная корочка, на 1–2 мин. Подать, украсив ягодами и мятой.



Его нередко называют обрусевшим французом. В российской столице шеф Эрик Ле Прово с 1991 года и по праву считается одним из самых известных иностранных поваров. Эрик предпочитает традиционные региональные блюда. За его плечами – несколько успешных заведений французской кухни. Элегантный ресторан *Carte Blanc*, на кухне которого Эрик и приготовил для этого номера «Гастронома» крем-брюле и аппетитный graten «Дофинуа», – пожалуй, лучшее и главное его творение.

Что попробовать

- В регионе Рона-Альпы выпускают немало продуктов, имеющих значок АОС, или «Аппеласьон д'оригин контроле» (то есть проходящих систему контроля по происхождению и качеству). Это как «Знак качества».
- Домашняя птица, точнее, «птица из Бреса» (*volaille de Bresse*) – пулярка, каплуан, индюшка, курица, – единственная птица в мире, отмеченная АОС.
- Минеральная вода. Здесь более 30 минеральных источников, включая самые знаменитые: Бадюа (*Badouit*), Тонон (*Thonon*) и Эвиан (*Evian*). В соответствии с их целебными свойствами даже разработана карта сочетаний блюд с той или иной водой.



- Сырная тарелка. Она огромна! Сыры края Жекс – например, бле де Жекс или ликодон из Дром – вызывают восторг гурманов. Также прекрасны фузм де Монбризон и риготт де Кондрье из департамента Луара, томм из Савойи и редкий сыр бле де Терминьон из Морьени.



- Лионские колбасы, розетт, жезюс, сабоде (на основе свиной кожи), сардельки-сервела, с трюфелями или фисташками, андуй божолез...



- Черника очень часто используется в лионской кулинарии. Ягоды собирают с помощью специального гребня.



- Среди других знаменитых деликатесов – трюфели *tuber melanosporum*, грецкие орехи из Гренобля и нута из Монтелимара.



- Лионские кнели, или клецки (*la quenelle*), – один из главных специалитетов города. Обычно их делают на основе пшеничной муки, сливочного масла, яиц, молока и специй. Бывают рыбные кнели – из шучьего филе; мясные – из телятины; из птицы – с курицей. Варят кнели в бульоне и подают с соусами.

Гратен «Дофинуа»

10 порций

Что нужно:

- 900 г картофеля, подходящего для запекания
- 240 мл молока
- 300 мл сливок жирностью не менее 30%
- 120 г сыра эмменталь
- 1 ч. л. сливочного масла
- 1 зубок чеснока
- 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха
- соль, свежемолотый черный перец

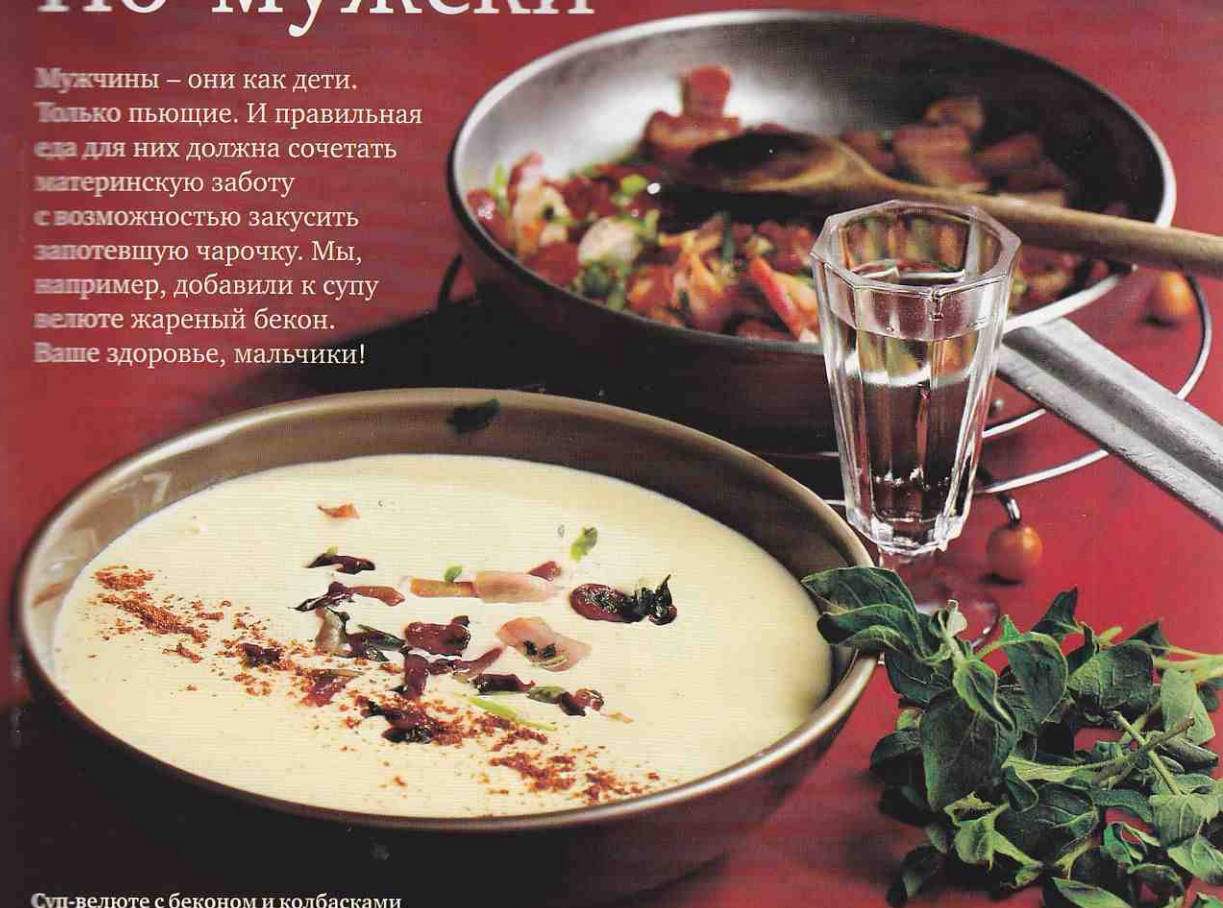
Что делать:

Картофель очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Противень с высокими

бортами смазать сливочным маслом. Аккуратно уложить картофель в противень слоями так, чтобы ломтики заходили друг на друга примерно на 0,5 см. Чеснок растолочь со щепоткой соли. Перемешать сливки и молоко, добавить мускатный орех, чеснок с солью и щепотку черного перца. Аккуратно залить смесью картофель. Поставить в разогретую до 90 °С духовку на 2 ч. Если graten начнет пригорать сверху, накрыть противень фольгой. Затем graten вынуть из духовки, дать остыть и нарезать на порции при помощи круглой выемки. Посыпать сыром и поставить под раскаленный гриль до образования золотистой корочки. Подать в качестве гарнира к жареному мясу.

По-мужски

Мужчины – они как дети. Только пьющие. И правильная еда для них должна сочетать материнскую заботу с возможностью закусить запотевшую чарочку. Мы, например, добавили к супу велюте жареный бекон. Ваше здоровье, мальчики!



Суп-велюте с беконом и колбасками



4 порции

Что нужно:

3 охотничьи колбаски
 4 тонкие полоски бекона
 0,5 стакана сливок жирностью не менее 20%
 1,5 стакана куриного бульона
 2 стакана молока
 75 г сливочного масла
 4 ст. л. муки
 5 перьев зеленого лука
 5 веточек петрушки
 3–4 веточки тимьяна
 0,5 ч. л. смеси сухих прованских трав

оливковое масло «экстра вирджин»
 тертый мускатный орех
 соль

Что делать:

Колбаски тонко нарезать. Бекон измельчить. Зеленый лук нарезать тонко и слегка наискосок. Листья петрушки отделить от стеблей, крупно порубить. Тимьян разобрать на листики. Разогреть сухую

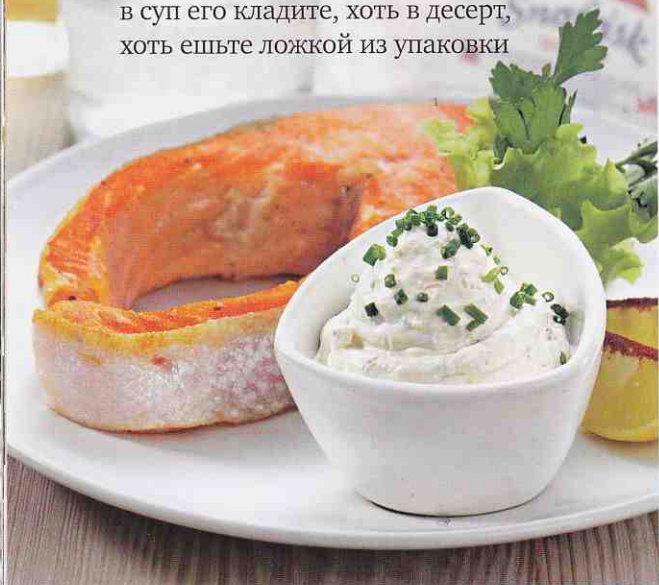
сковороду, положить колбаски и бекон, обжарить, 5–6 мин., затем переложить на тарелку, добавить лук и петрушку, перемешать и оставить до подачи. Муку просеять через сито в миску, добавить прованские травы и щепотку соли, перемешать и высыпать в небольшую кастрюлю. Поставить на средний огонь, добавить масло, нарезанное кусками среднего размера. Готовить, непрерывно перемешивая, пока масло не растает и не перемешается с мукой, образовав

однородную массу. Как только это произойдет, влить сливки. Продолжать готовить, перемешивая, пока масса вновь не станет однородной. Далее добавлять понемногу, перемешивая, сначала молоко, а затем бульон. Готовить 4–5 мин. Попробовать, приправить по вкусу мускатным орехом и солью. Разлить по тарелкам, посыпать листиками тимьяна, сверху разложить поджаренный бекон и колбаски с зеленью. Полить оливковым маслом и подать.

Тонкая натура



Хорошо бы все вкусное было полезным – как натуральный козий сыр Snøfrisk со сливками. И таким же утонченным и по вкусу, и по фактуре – хоть в суп его кладите, хоть в десерт, хоть ешьте ложкой из упаковки



Соус к красной рыбе

4 порции

Что нужно:

- 1 упаковка (125 г) свежего натурального сыра Snøfrisk с грибами
- 4–6 ст. л. жирных сливок
- 1 зубок чеснока
- цедра и сок половины лимона
- маленький пучок шнитт-лука
- 5–7 горошин белого перца

Что делать:

Измельченную цедру, чеснок и белый перец горошком растереть в ступке до однородности, перемешать с лимонным соком и размятым вилкой сыром. Влить сливки, еще раз перемешать. Мелко нарезать шнитт-лук, смешать с соусом. Подать соус к рыбе; при подаче соус должен быть комнатной температуры.



Роллы с семгой

4 порции

Что нужно:

- 100 г риса для суши
- 60 г (половина упаковки) мягкого козьего сыра Snøfrisk
- половина спелого авокадо
- 1 ломтик слабосоленой семги
- 1 большой лист водорослей нори
- 2 ст. л. рисового уксуса
- 1 ст. л. сахара
- щепотка соли
- васаби, соевый соус
- и маринованный имбирь

Что делать:

Промыть рис до прозрачности воды, залить 3/4 стакана холодной воды, довести до кипения, варить под крышкой на минимальном огне 13 мин. Снять с огня, укрыть пледом и оставить на 30 мин. Уксус

с сахаром и солью нагреть до растворения сахара. Рис уложить в деревянную миску горкой, полить заправкой, перемешать. Чуть остудить. Авокадо очистить, нарезать ломтиками. Ломтик рыбы разрезать вдоль на 2 части. Смешать сыр с 0,5 ч. л. васаби. Разрезать лист нори пополам. Поместить нори на бамбуковую циновку шероховатой стороной вверх, выложить рис ровным слоем, по одному краю оставив свободную полосу, 1 см. Смазать рис сырной смесью, сверху положить авокадо и семгу, свернуть роллы, при каждом повороте слегка их прижимая. Острым мокрым ножом нарезать на порции толщиной примерно 3 см. Подавать немедленно с васаби, соевым соусом и имбирем.





Грибной суп по-норвежски

4 порции

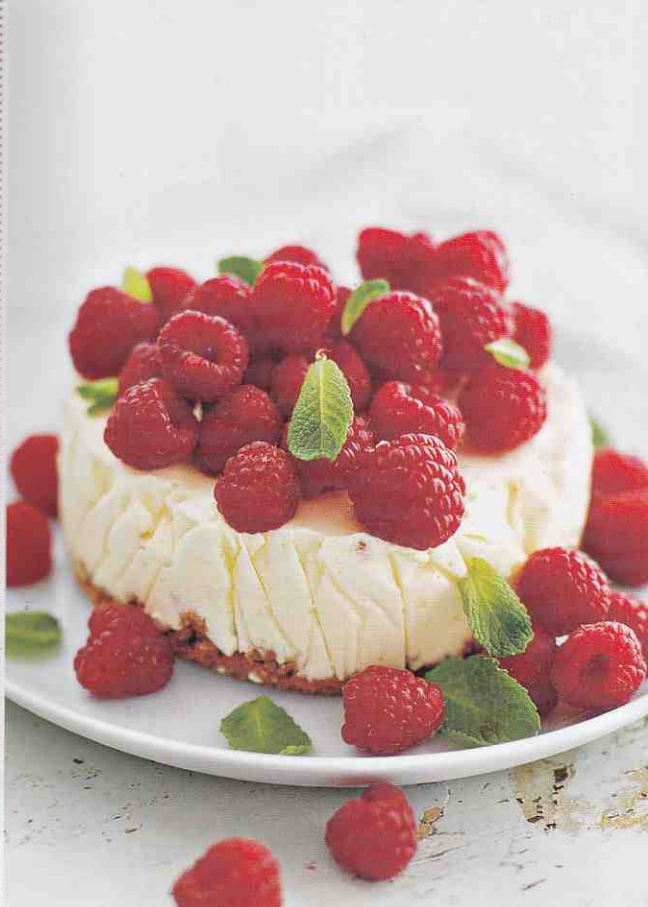
Что нужно:

1 упаковка (125 г) свежего натурального сыра Snofrisk с грибами
200 г шампиньонов
2 средние и 1 маленькая красные луковички
5–7 перьев зеленого лука
800 мл сливок жирностью 20% сливочное масло
соль, белый перец

Что делать:

Почистить грибы, отделить ножки, мелко порубить. Отложить 4–6 шляпок, остальные порубить так же, как ножки. Измельчить лук, обжарить в кастрюле с толстым дном в 2 ст. л. масла до мягкости. Часть лука пере-

ложить в другую сковородку. К оставшемуся добавить мелко порубленные ножки и шляпки, посолить, жарить на сильном огне 5 мин. Влить сливки, довести до кипения, варить на небольшом огне 5 мин., перелить в блендер, добавить сыр, взбить до однородности и вернуть в кастрюлю. Нарезать очень тонко отложенные шляпки грибов. Добавить в отложенный лук масло, положить грибы, жарить на среднем огне до мягкости, 5–7 мин. Перед подачей суп прогреть, приправить солью и перцем, разлить по тарелкам, добавить смесь из сковородки, посыпать измельченным зеленым и красным луком, по желанию.



Нежный чизкейк с малиной

8 порций

Что нужно:

2 упаковки (по 125 г) свежего натурального сыра Snofrisk
300 г жирной сметаны
0,5 стакана сахара
12 г желатина
цедра половины лимона
свежая малина и мята для украшения

Для основы:

150 г сухого овсяного печенья
2 яйца
0,5 стакана сахара
70 г сливочного масла
1 ст. л. муки

Что делать:

Для основы растопить масло, раскрошить печенье. Взбить яйца с сахаром, добавить мас-

ло, муку и печенье, смешать до однородности. Выложить получившуюся смесь в смазанную маслом форму диаметром 22–24 см или порционные формочки. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 25 мин. Вынуть и охладить. Для чизкейка залить желатин 1 стаканом холодной воды на 10 мин., затем прогреть на водяной бане до растворения желатина, добавить сахар, перемешать до растворения. Смешать желатиновую массу со сметаной, размятым сыром и измельченной цедрой до однородности. Выложить на остывшую основу (бока формы лучше проложить пленкой), поставить в холодильник до застывания, на 2–3 ч. Перед подачей украсить малиной и листиками мяты.



101 долма



Аппетитные «конвертики» из виноградных листьев со всевозможными начинками считают своим любимым блюдом жители чуть ли не всех бывших советских республик. Но мало кто знает, что долмой, или, если угодно, толмой, можно назвать практически целый раздел кулинарии

Немного филологии

Во время своих многочисленных поездок по странам, входившим когда-то в Османскую империю или каким-то другим образом приобщившимся к ее кулинарной культуре, мы все больше убеждались сначала в своей абсолютной гастрономической безграмотности, а затем в полном непонимании аборигенами нашего понятия «долма-толма».

Дело в том, что слово это означает «фаршированный» и относится буквально ко всему, что подпадает под это понятие: например, *biber dolması* – фаршированный перец, *domates dolması* – фаршированные помидоры, *kabak dolması* – фаршированные кабачки, *lahana dolması* – фаршированная капуста, *midye dolması* – фаршированные мидии. Моллюска начиняют рисом и мясом, а в качестве виноградного листа выступает раковина – на улицах Изамира часто можно видеть людей, выковыривающих с помощью одной створки содержимое второй. Ровно так же фаршируют тыкву,

айву, яблоки, дыню и т.п. Празднично выглядят *çiçek dolması* – фаршированные цветки тыквы или кабачка. Существует даже турецкое блюдо *tumbur dolması* – бараньи кишки, начиненные бараниной, рисом и горохом. Но сегодня речь пойдет о фаршированных овощах и листьях.

Вам конверт

Овощи, из которых предварительно вынимают часть мякоти, начиняют, как правило, смесью риса или булгура и бараньего фарша (мякоть плодов обычно тоже добавляют в начинку). Хотя перед названием мясной долмы турки для ясности могут поставить слово *etli* – то есть «мясная» (ну никак не обойтись нам в рассказе об этом интернациональном блюде без географии и языкознания!). И правильно сделают, ведь существует и «фальшивая» долма (*yalancı dolma*), поскольку готовится она без мяса – с начинкой из риса, трав (мята, петрушка, укроп, чабер и фенхель), помидоров, лука, кедровых орешков и изюма-коринки с оливковым маслом



Греческая долма с рисом



4–6 порций

Что нужно:

50 подготовленных виноградных листьев
2 средние луковицы
1 стакан среднезерного риса
1 очищенный грецкий орех
средний пучок петрушки
сок 1–2 лимонов, по вкусу
4–5 веточек укропа
4–5 веточек мяты
оливковое масло
«экстра вирджин»
соль, черный свежемолотый перец, молотая паприка

Для соуса авголемоно:

2 яйца
сок 3 лимонов
1 ст. л. муки

и лимонным соком, а приправляется корицей и душистым перцем, в некоторых регионах – соком граната или зеленой сливы. Именно такую долму мы когда-то ели на турецкой стороне Кипра – подают ее непременно холодной с ломтиками лимона, тогда как мясную следует есть обязательно горячей, ибо остывший бараний жир не особенно впечатляет даже очень голодного.

Если начинку заворачивают в листья (виноградные, капустные, мангольда и т.п.), блюдо уже может называться сарма (*sarma*): от турецкого *sarmak* – «обертывать». Поэтому в не признанном нами Косове *sarma* – наши типичные голубцы в обертке из обычных капустных листьев. В Румынии это блюдо называется сармале, а начинку заворачивают в виноградные (*sarmale în foi de viță*) или в капустные (*sarmale în foi de varză*) листья и едят с горячей мамалыгой, сметаной или йогуртом. А вот в Хорватии сарму в капустных листьях готовят в одном горшке с вяленой свиной, костью от окорока или колба-

Что делать:

Рис промыть до прозрачности воды, замочить в холодной воде на 3 ч, всыпать в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Ровно через 10 мин. после момента, когда рисовые зерна начали кружиться в кляпке, откинуть рис на сито, обсушить, остудить до комнатной температуры. Лук нарезать очень мелко — до размера рисового зерна. Грецкий орех растолочь в ступке с большой щепоткой соли, приправить черным перцем и паприкой. Зелень измельчить. Смешать рис, лук, грецкий орех, зелень, а также 1–2 ч. л. оливкового масла. Уложить виноградный лист матовой стороной вверх, удалить черешок. Положить в середину листа 1–2 ч. л. начинки, свернуть его конвертом. Поврежденные и слишком большие листья уложить на смазанное маслом дно кастрюли, в которой будет готовиться долма. На листья плотно уложить подготовленную долму, слегка поливая каждый ряд оливковым маслом. Влить столько воды, чтобы она покрывала долму слоем 1–2 см, накрыть тарелкой, сверху поместить небольшой груз. Закрыть крышкой, поставить на средний огонь, после закипания убавить огонь до минимума. Через 30 мин. влить лимонный сок. Еще через 30 мин. снять с огня. Для соуса авголемоно перемешать муку с половиной стакана воды, взбить яйца с лимонным соком. Добавить мучную смесь к яичной и прогреть на слабом огне при непрерывном помешивании до загустения, затем еще 2–3 мин. Процедить соус через сито, подать с долмой.

Совет:

Такая вегетарианская долма становится намного вкуснее, если выдержать ее в течение 3 суток в холодильнике.

Азербайджанская долма с зернами граната

10–12 порций

Что нужно:

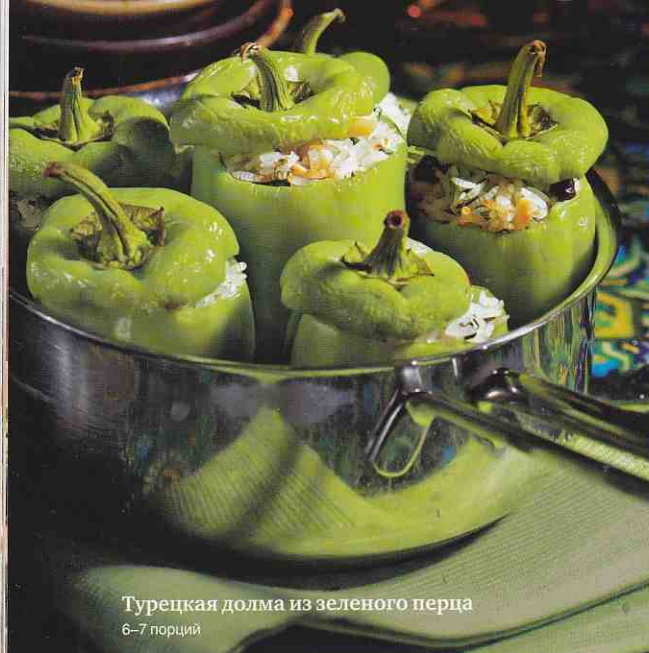
100 подготовленных
виноградных листьев
1,5 кг мякоти баранины
300–400 г бараньих костей
5–6 ст. л. длиннозерного риса
2 средние белые луковицы
200 г курдючного жира
2–3 средних помидора
половина спелого граната
6–7 зубков чеснока
большой пучок кинзы
5–6 веточек базилика
10 веточек тимьяна
2–3 большие щепотки
молотого кориандра
соль, черный перец
растительное масло

Что делать:

Рис промыть, залить холодной водой и оставить на 1 ч. Кости смазать со всех сторон маслом, уложить на решетку и поместить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Поджаренные кости уложить в кастрюлю, залить 2 л горячей воды, добавить щепотку соли. Довести до кипения и варить 40 мин., затем процедить. Баранину и сало мелко порубить или пропустить че-

рез мясорубку. Лук измельчить и добавить к мясу. Гранат разобрать на зерна, добавить к фаршу. Отделить листья всей зелени от веточек, измельчить и добавить к фаршу вместе с рисом, солью и перцем по вкусу. Перебрать виноградные листья, отделить поврежденные и выложить ими дно кастрюли, где будет готовиться долма. Уложить виноградный лист среднего размера на рабочую поверхность матовой стороной вверх, удалить черешок. Взять 1–2 ч. л. начинки, поместить в середину листа и свернуть его конвертом. Повторить то же с остальной начинкой и листьями. Чеснок нарезать крупными ломтиками, помидоры очистить от кожуры и нарезать на четвертинки. Уложить долму в кастрюлю, перекладывая ломтиками чеснока и помидоров. Сверху поместить тарелку и небольшой груз, чтобы долма не всплывала. Влить столько горячего бульона, чтобы он покрыл долму примерно на 1 см. Накрывать крышкой. Поставить на средний огонь. Дать закипеть, огонь убавить и варить 40–45 мин. Когда долма будет готова, выключить огонь и дать настояться под крышкой 20–25 мин. Подавать к столу с мацони и зеленью по вкусу.





Турецкая долма из зеленого перца
6–7 порций

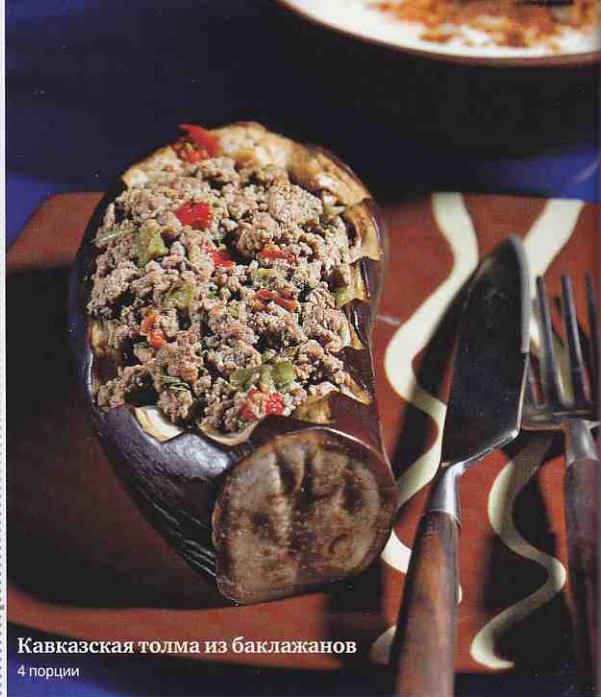
Что нужно:

- 800 г мелкого-сладкого зеленого перца
- 1 стакан среднезерного риса
- 6–7 луковиц шалота
- 2 средних помидора
- 20 г мелкого черного изюма
- 1 ст. л. кедровых орехов
- маленький пучок мяты
- средний пучок укропа
- 1 стакан оливкового масла «экстра вирджин»
- по большой щепотке молотого кориандра, острого красного перца и сушеного тимьяна
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- соль, сахар

Что делать:

Рис всыпать в кастрюлю, залить большим количеством горячей воды и оставить до тех пор, пока вода не остынет до комнатной температуры. Затем рис промыть и обсушить. Лук измельчить. В большую сковороду налить 3/4 стакана масла, положить лук и 1 ч. л. соли. Перемешать

и готовить на среднем огне до тех пор, пока лук не изменит цвет. Добавить рис, перемешать и готовить еще 10 мин. Тем временем помидоры очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, зелень измельчить. Добавить к рису 1/2 стакана горячей воды, кусочки помидоров, изюм, орехи, зелень, сахар по вкусу (в зависимости от того, насколько сладкие помидоры), черный перец и другие пряности. Перемешать, готовить 15 мин., снять с огня. С перцем аккуратно срезать верхушки с плодоножкой, удалить семена. Неплотно наполнить перцы фаршем, накрыть верхушками и уложить вертикально в кастрюлю такого размера, чтобы все перцы поместились в ней в один слой. Добавить 1 стакан воды и оставшееся масло, приправить солью по вкусу и поставить на слабый огонь. Готовить 40–50 мин., снять с огня и дать остыть.



Кавказская толма из баклажанов
4 порции

Что нужно:

- 700 г мякоти баранины
- 4 средних баклажана весом примерно по 300 г каждый
- 2–3 средних помидора
- 1 средняя белая луковица
- 25 г сливочного масла
- растительное масло
- маленький пучок базилика
- маленький пучок кинзы
- по 0,5 ч. л. молотой корицы и острого красного перца
- соль, сахар, черный свежемолотый перец

Для соуса:

- 200 мл мацони
- корица по вкусу

Что делать:

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, вырезать мякоть, оставив стенки и дно толщиной 1,5 см. Посыпать изнутри солью и сахаром. Через 15 мин. промыть, уложить в большую кастрюлю и влить столько воды, чтобы она только покрывала баклажаны. Довести до кипения, через 2 мин. снять с огня, переложить на блюдо, обсушить. Баранину очистить от жира и пленок, измельчить в фарш.

Лук очистить и измельчить, перемешать с мясом. Зелень измельчить. В большой сковороде разогреть сливочное масло и 2 ст. л. растительного, положить фарш. Обжаривать на сильном огне при непрерывном помешивании в течение 5–6 мин., до изменения цвета, затем переложить на тарелку и дать остыть до комнатной температуры. Добавить к фаршу зелень, корицу и острый перец, приправить солью и черным перцем по вкусу. Начинить баклажаны подготовленным фаршем. Дно сотейника смазать растительным маслом. Помидоры нарезать тонкими кружками, половиной кружков выложить дно сотейника, посыпать сахаром и солью. Сверху поместить начиненные баклажаны, обложить их по бокам оставшимися кружками помидоров. Накрывать сотейник крышкой, поставить на средний огонь. Готовить 20 мин., затем убавить огонь до минимума и готовить еще 10 мин. Подавать горячим. Мацони охладить, добавить корицу, перемешать, подать отдельно.



Заготавливаем виноградные листья

Молодые виноградные листья хорошо промойте, оставьте на 20–30 мин. в холодной воде, затем вымойте еще раз под проточной водой. Подготовленные листья сложите по 10 штук один на другой, сверху поместите по веточке мяты, сверните в плотные рулончики. Уложите рулончики в горячие стерилизованные банки так, чтобы они тесно стояли рядом. Для рассола в кастрюлю с 1 л воды добавьте 0,5 стакана соли, доведите до кипения, процедите и залейте банки с листьями. Закройте банки и оставьте охлаждаться. Листья будут готовы через 10–12 дней.

сками и подают в канун Нового года или на свадьбу. В Сербии используют листья не свежей, а квашеной капусты и долго тушат сарму с салом или свиными колбасками, приправив ее петрушкой, паприкой и лавровым листом, а иногда в самом конце чуть подпекают в духовке. Считается, что блюдо только улучшится, если дать ему постоять денек-другой, а потом разогреть (ровно как наши кислые щи)...

Давайте пока на этом остановимся и не будем касаться шведской долмы Kåldolmar и немецкой Krautwickel, не будем полемизировать с греками-киприотами, которые фаршированные виноградные листья называют купелия (Kouperia), а прочие фаршированные овощи – йемиста (gemista – «начиненное»), оставим за скобками даже польские gołąbki и наши голубцы, которые турки называют lāhana dolması. Поговорим о той долме, которую мы привыкли считать классической – о конвертиках из виноградных листьев, в которые завернут мясной (чаще всего бараний) фарш с рисом, орехами, изюмом-коринкой, травами и специями. О той долме, которую турки, албанцы и азербайджанцы называют уyrak sarma или уyrak dolmas (от уyrak – «лист»), – кстати, она встречается во многих зарубежных ресторанах русской кухни.

Классика жанра

Фарш для классической япрак долмы мы уже описали: на 400 г баранины вполне хватит пары луковиц и 100 г риса плюс петрушка, укроп, кинза, соль и перец по вкусу (это простейший вариант). Впрочем, в начинку могут добавить, например, каштаны, горох, уваренный ви-

ноградный сок или начинить долму рыбой, как в Талышском районе Азербайджана, где ее называют lavangi dolması. Баранину можно заменить говядиной или смешать эти два фарша, как делают в Иране, или добавить третий – свинину, как поступают в Армении. С постной, или вегетарианской, долмой тоже все более или менее ясно – правда, кроме описанного выше турецко-кипрского варианта фальшивой долмы (рис, кедровые орешки, изюм, сахар, корица, соль, молотая сушеная мята, сушеный барбарис, оливковое масло и т.д.) существуют и другие: например, постную армянскую долму вам могут приготовить с начинкой из чечевицы, красной фасоли, гороха, пшеничной крупы, поджаренного лука и томатной пасты – кстати, довольно вкусно получается.

Ненамного сложнее и с виноградными листьями, в которые вы все это будете заворачивать: они должны быть обязательно молодыми, причем не возбраняется свежее (если смогли достать) или специальным образом замаринованные: они продаются на рынках пачками, а в магазинах – законсервированными в стеклянных литровых банках. Листья лучше ошпарить кипятком или даже прокипятить минутку, а уже после этого заворачивать в них начинку. Особо терпеливые могут восполь-

зоваться турецким способом – у свежих листьев обрезают черешки и отваривают около 5 минут в воде с лимонным соком. Если вы купили засоленные листья, учитывайте это, когда станете солить бульон, в котором будете варить долму. Наиболее крепкими листьями выстелите дно толстой кастрюли – теперь можно приниматься за самое сложное...

Как это делается

Итак, кладем лист на ладонь левой руки (основание листа около большого пальца, верхушка смотрит на мизинец). Правой рукой кладем ближе к стеблю порцию фарша (примерно 25 г), заворачиваем боковые края к центру и сворачиваем рулетиком – от основания к верхушке. Осталось уложить поплотнее «конвертики» в кастрюлю, залить водой или бульоном (на Востоке добавляют немного оливкового масла), чтобы жидкость только покрывала долму, чуть посолить, можно добавить ложечку сахара, закрыть сверху еще одним слоем крепких листьев и готовить около часа. Многие придавливают верхний слой листьев тарелкой, чтобы рулетики не развернулись при варке, но, если вы хорошо их скрутили, это необязательно. После того как долма готова и выложена на тарелку, ее можно полить оставшимся бульоном или соусом.

Кстати, чем заправлять долму? Однозначно ответить на этот вопрос трудно. Воспользуйтесь, например, турецким опытом Александра Вертинского, который в своих воспоминаниях «Дорогой длиною...» пишет: «Мы ели плов из барашка, крошечные шашлычки, «долму» и заправляли все это «дузикой» – анисовой водкой, разбавленной холодной водой». Или грузинским вариантом из книги «Упраздненный театр» Булата Окуджавы: «Аппетитно дымилась долма, розовело кахетинское вино»... Мы опробовали и то и другое – весьма неплохо!

Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

Соусы к долме

Чесночный. Натуральный йогурт (айран, мацони, мацун, кефир и т.п.) приправьте солью и перцем, добавьте очищенный и раздавленный чеснок (обычно на стакан йогурта 5–6 зубков). Иногда чеснок заменяют горчицей, получая приправу в типично восточном стиле, – такой соус подают и к холодной «фальшивой» долме.

Авогадмо. Яйца взбейте с лимонным соком, добавьте немного муки, доведите до кипения, постоянно помешивая, затем охладите и полейте им дымящуюся на тарелке долму.

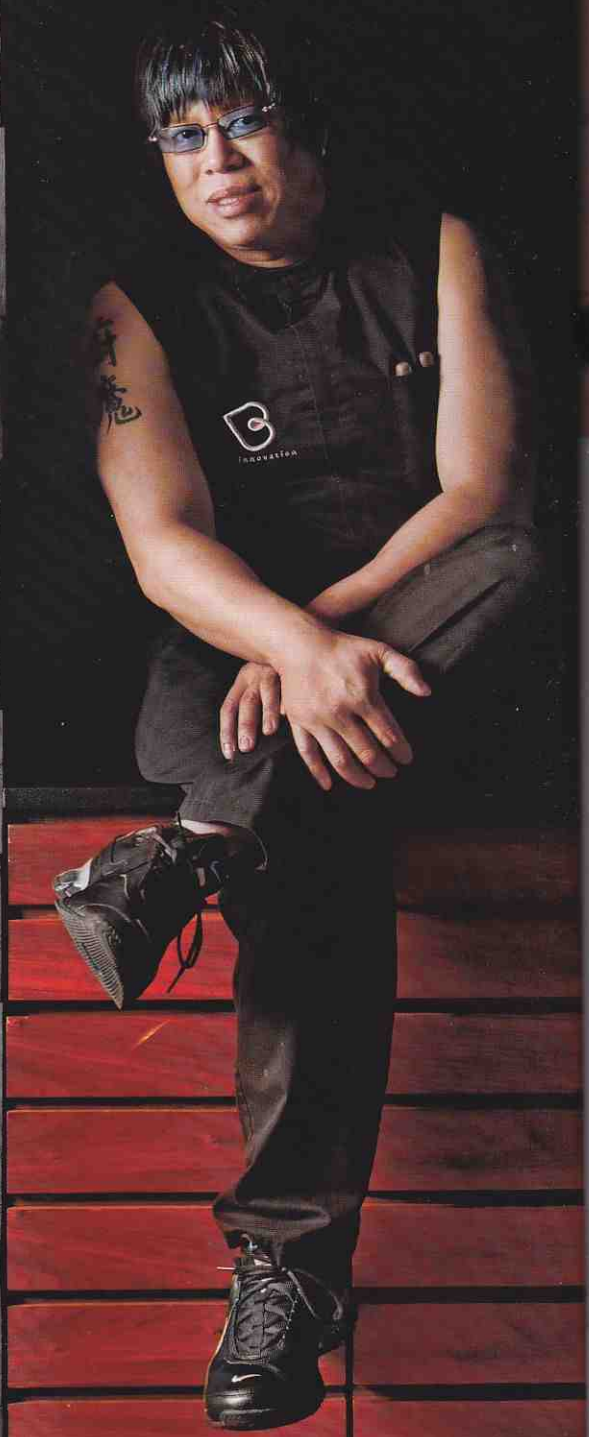
Дзадзьяк, или цацки. Огурцы очистите, натрите на мелкой терке, переложите в сито, посолите и оставьте на полчаса. Затем отожмите. Чеснок очистите и раздавите. Огуречную массу досолите по вкусу, добавьте чеснок, лимонный сок, йогурт. Взбивая массу венчиком, понемногу вливайте оливковое масло. Поставьте соус в холодильник.



Демон СИДЯЩИЙ



Один из самых интересных шеф-поваров планеты, Элвин Леунг, родился в Канаде, живет в Гонконге. Зовет сам себя Демон-шефом, соответствуя прозвищу крашенными в ультрамариновый цвет волосами, полдюжиной татуировок и почти сверхъестественным талантом. Профессионально готовить Леунг начал в 36 лет, пару лет поработал в подпольном ресторане (это была распространенная в Гонконге практика), потом открыл свой Bo Innovation. Приехав на гастроли в Москву, Элвин приготовил специально для нас эти блюда





Лапша «дан-дан» с красной икрой на гриле

2 порции

Что нужно:

200 г пасты «волосы ангела»
(длинной вермишели)
50 г лососевой икры

Для заправки:

200 г сладкого красного перца
100 г свежего перца чили
50 г очищенных кедровых
орехов
50 мл растительного масла
80 мл готового бульона даши

Что делать:

Обжарить сладкий и острый перец на гриле до черных подпалин, положить в герметичный пакет на 20 мин., затем очистить от кожуры и сердцевины. Смолоть блендером с кедровыми орехами, растительным маслом и даши до однородности – должен получиться гладкий соус. Сварить пасту в подсоленном кипятке согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, охладить, обдав ледяной водой. Обсушить и смешать с соусом. Выложить на тарелки, сверху поместить икру, обжарить ее слегка при помощи газовой горелки и немедленно подать.



Сладкая гранита «Борщ» с бадьяновым мороженым и грушами

2 порции

Что нужно:

500 мл свежего свекольного
сока

Для мороженого:

1 л жирных сливок
200 мл сахарного сиропа
50 г молотого бадьяна

Для имбирных груш:

1 средняя груша уильямс
100 мл сахарного сиропа
30 г свежего корня имбиря
1 стручок ванили

Что делать:

Процедить свекольный сок через частое сито в контейнер, закрыть и поставить в морозильник на 8 ч. Смешать все ингредиенты для мороженого и положить в машинку для приготовления мороженого. Приготовить согласно инструкции. Смешать сахарный сироп, измельченный имбирь и семена стручка ванили. Грушу очистить, нарезать крупными кубиками, положить в сироп, поставить на небольшой огонь, готовить 20 мин. Остудить в сиропе, затем вынуть (сироп не понадобится). Выложить на охлажденные тарелки свекольную граниту, соскрести ее с поверхности вилкой. На граниту поместить шарик мороженого, вокруг разложить кусочки груши и подать немедленно.

Уверен в том, что у повара не может быть любимых продуктов. Он должен уметь готовить из чего угодно. Чем проще и неинтереснее продукт, тем лучше при его использовании проявляются поварские способности.

Если я вам предложу устрицу, черную икру и шампанское – в чем тут моя заслуга? Это, конечно, вкусно, но стоит ли ради этого идти в ресторан? Я хочу, чтобы продукт бросил мне вызов – тогда и мне будет интересно, и вы сможете оценить. Попробуйте вот с филе тунуса что-нибудь сделать, я на вас посмотрю. Чтобы хорошо готовить, ты должен понимать продукт и его взаимоотношения с другими ингредиентами. У меня в блюде всегда есть лишь один «ведущий актер» – и два-три актера второго плана, которые не должны вступать с героем в противоречия. Проблема с кухней фьюжн в том, что повара на Западе плохо знают китайскую кухню. Они делают: сейчас я положу сюда много имбиря, сушеный перец и соевого соуса – и будет крутой китайский фьюжн. А получится ерунда, потому что в кухне Южного Китая интенсивные ароматы, а вкус специй не очень сильный – в отличие, скажем, от индийской кухни. А китайские горе-повара создают фьюжн, подавая фуа-гра с трюфелями в кисло-сладком соусе. Ужас что получается!

Если образование инженер, я все анализирую – в том числе спрос. Конечно, невозможно приготовить блюдо, которое понравится абсолютно всем, но все же определенные тенденции всегда просматриваются. Вот в чем я особенно хорош, так это в десертах. Кондитер из меня никакой.

Благодарим за помощь в подготовке материала ресторан «Недальний Восток» и агентство Splendid



Устрицы с имбирным снегом и соусом из лайма и зеленого лука

2 порции

Что нужно:

6 небольших живых устриц

Для соуса:

100 г зеленого лука

100 г кинзы

50 мл свежего сока лайма
по 25 мл рафинированного
и оливкового масла «экстра
вирджин»

соль, сахар по вкусу
листья салата корн и молотый
чили для подачи

Для имбирного снега:

200 г очищенного свежего
корня имбиря

50 мл свежего лимонного сока
130 г сахара

Что делать:

Для имбирного снега смолоть все ингредиенты в блендере до однородности, процедить через частое сито в металлический контейнер. Закрыть крышкой и поставить в морозильник на 8 ч. Все ингредиенты для соуса положить в блендер (зелень предварительно измельчить) и смолоть до однородности. Процедить соус через частое сито. Устрицы открыть, подрезать мускул, вынуть из раковины, поместить по 3 устрицы на тарелку. Рядом выложить листья салата. Полить соусом и посыпать имбирным снегом, соскребая его с поверхности вилкой. Приправить молотым чили, подавать немедленно.

Ресторан Леунга – Во Innovation – находится в центре Гонконга. Снаружи – открытая веранда, где подают дегустационные сетки. Внутри – несколько столиков и открытая кухня, рядом с которой находится стол а-ля барная стойка, и посетители, взобравшись на высокие табуреты, могут наблюдать за тем, как повара колдуют над их заказом.



Сашими из лакедры с черным кунжутным соусом и хрустящими лепестками розового имбиря

2 порции

Что нужно:

100 филе лакедры (она же хамачи, или желтохвост)
кристаллы малденской соли

Для лепестков имбиря:

100 г очищенного свежего имбиря
50 мл розовой воды
50 г сахара

Для кунжутного соуса:

100 мл темного кунжутного масла
40 мл соуса понзу
по 10 мл свежего сока лайма и лимона
половина желтка
1 пакетик чернил каракатицы (4 г)

Что делать:

Нарезать имбирь теркой «мандолина» или очень острым ножом тончайшими лепестками. Смешать розовую воду с сахаром, положить имбирь, мариновать 8 ч. Затем откинуть на сито, обсушить бумажными полотенцами, выложить на противень и высушить в нежаркой духовке (70–80 °C) до хрустящего состояния. Для соуса смешать в блендере желток с цитрусовыми соками и кунжутным маслом, взбить. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить понзу. Перестав взбивать, аккуратно добавить чернила каракатицы. Нарезать лакедру поперек волокон ломтиками толщиной 5 мм. Выложить на тарелки, полить соусом, украсить лепестками розового имбиря. Подать немедленно.



YAMASA

Соевый соус Yamasa Действительно из Японии



Соус Ямаса –
идеальное
дополнение
к блюдам из мяса,
рыбы, птицы,
овощей и риса.

Компания Ямаса при приготовлении соевого соуса следует традиционному японскому методу естественного брожения и созревания. Только натуральные компоненты: соевые бобы, пшеница, вода, соль и семь месяцев естественного брожения, придают соусу уникальный вкус, запах и цвет.

Большинство ресторанов в Японии используют именно соевый соус Ямаса благодаря отличительным характеристикам самого соуса и его воздействию на блюда.

Очазук (рисовый суп)

Порций: 4

600 г отваренного риса*
160 г тонко нарезанной говядины
80 г моркови
120 г грибов
60 г зеленого лука
1 200 мл куриного бульона
4 ст. л. соевого соуса Yamasa
соль, перец по вкусу

Что делать:

- 1 Разрежьте морковь на 4 части, затем нарежьте морковь и грибы. Порубите зеленый лук и тонко порежьте говядину на ломтики длиной 5 см.
- 2 Поместите бульон и соевый соус Yamasa в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте говядину, морковь, грибы. Варите до готовности, периодически снимая пену. Затем снимите с огня и заправьте суп зеленым луком.
- 3 Положите отваренный рис в тарелку и залейте супом. Перемешайте и подавайте горячим.

Как приготовить рис
в японском стиле*

2 ½ стакана риса
2 ½ стакана воды

Что делать:

- 1 Поместите рис в миску с водой и промойте круговыми движениями. Слейте воду. Повторите несколько раз.
- 2 Положите рис в кастрюлю с крышкой. Залейте водой и оставьте на 30 мин.
- 3 Накройте кастрюлю крышкой и начните варить на сильном огне.
- 4 Как только вода закипит, убавьте огонь и варите 10 мин. на медленном огне. Снова увеличьте огонь до максимума и варите еще 10 мин.
- 5 Снимите кастрюлю с огня. Снимите крышку, накройте кастрюлю бумажным полотенцем и накройте сверху крышкой. Оставьте накрытым на 20 мин.



Разобраться по мелочи

Вермишель готовится быстро – едва ли не быстрее всех существующих на свете видов пасты. Это отрадно, но не забывайте, что за ее приготовлением нужно следить, не отрываясь ни на секунду. Ибо нет ничего хуже, чем переваренная вермишель

1 Вермишель, запеченная с тыквенным кремом

Очистить 150 г тыквы, нарезать кусочками, уложить на противень. Рядом поместить 3 очищенных зубка чеснока и 1/4 средней белой луковицы. Сбрызнуть растительным маслом. Запекать в духовке при 200 °С 10 мин. Взбить в блендере, затем добавить 1 пакетик сливок жирностью 33% и 25 г сыра с голубой плесенью. Взбить еще раз, приправить по вкусу. Вермишель отварить, обсушить, уложить в форму для запекания, залить кремом, посыпать тертым сыром. Запекать под грилем 3–4 мин., до образования золотистой корочки.

2 Фриттата с вермишелью и зеленым луком

Отварить 250 г вермишели, откинуть на сито, обсушить. Разогреть духовку до 180 °С. Измельчить средний пучок зеленого лука и 1 веточку кинзы, перемешать. В большой миске взбить 4 яйца, приправить солью. Добавить зелень и вермишель, перемешать. Сковороду, пригодную для духовки, смазать растительным маслом, влить яичную смесь. Поставить на средний огонь. Через 3 мин. поставить в духовку и прогреть еще 4 мин.

3 Вермишель со сливочной фасолью и соусом из тунца

Открыть маленькую баночку тунца, консервированного в собственном соку, откинуть на дуршлаг, обсушить. Добавить к тунцу 5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. оливкового масла и 1 ч. л. горчицы. Перемешать, приправить по вкусу. Поставить в холодильник на 5 мин. Отварить 250 г вермишели, откинуть на сито, обдать холодной водой, обсушить. Слить жидкость из 1 банки сливочной фасоли. Добавить фасоль к вермишели, полить 1 ст. л. оливкового масла, перемешать и разложить по тарелкам. Полить соусом из тунца, посыпать зеленью укропа.

5 Вермишель с мятным маслом и морковью

Измельчить маленький пучок петрушки и 5–6 листиков свежей мяты, перемешать с 50 г размягченного сливочного масла. Завернуть в пленку, поместить в морозильник. Очистить 1 крупную морковь, натереть на крупной терке, уложить в дуршлаг и обдать кипятком. Переложить морковь в большую миску, добавить большую щепотку соли и перемешать. Отварить 250 г вермишели, откинуть на сито, обсушить, положить в миску с морковью. Добавить замороженное масло с зеленью, перемешать и разложить по тарелкам.

4 Тайский суп с вермишелью

Влить в кастрюлю 2 стакана куриного бульона. Довести до кипения, добавить 1 ст. л. тертого свежего имбиря, 3 ст. л. рыбного соуса и 1 ч. л. сахара. Измельчить 5 веточек кинзы, 5 веточек базилика и 1 красный перец чили, добавить в суп. Через 3 мин. влить 1 банку кокосового молока. Когда суп закипит, добавить 200 г вермишели. Варить до готовности вермишели. Подать, сбрызнув лимонным соком.

Валенсийская паэлья из вермишели

4 порции

Что нужно:

300 г вермишели «Паутинка»

Мака

12 крупных креветок

12 крупных мидий

на половинке раковины

1 крупное филе кальмара

0,5 л рыбного бульона

2 помидора

3 зубчика чеснока

5 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»

щепотка нитей шафрана

1 ч. л. молотой паприки

морская соль, свежемолотый

черный перец

лимонные дольки для подачи

Что делать:

Если морепродукты замороженные, заранее разморозить их на верхней полке холодильника в дуршлагае, установленном в миске. Очистить кревет-

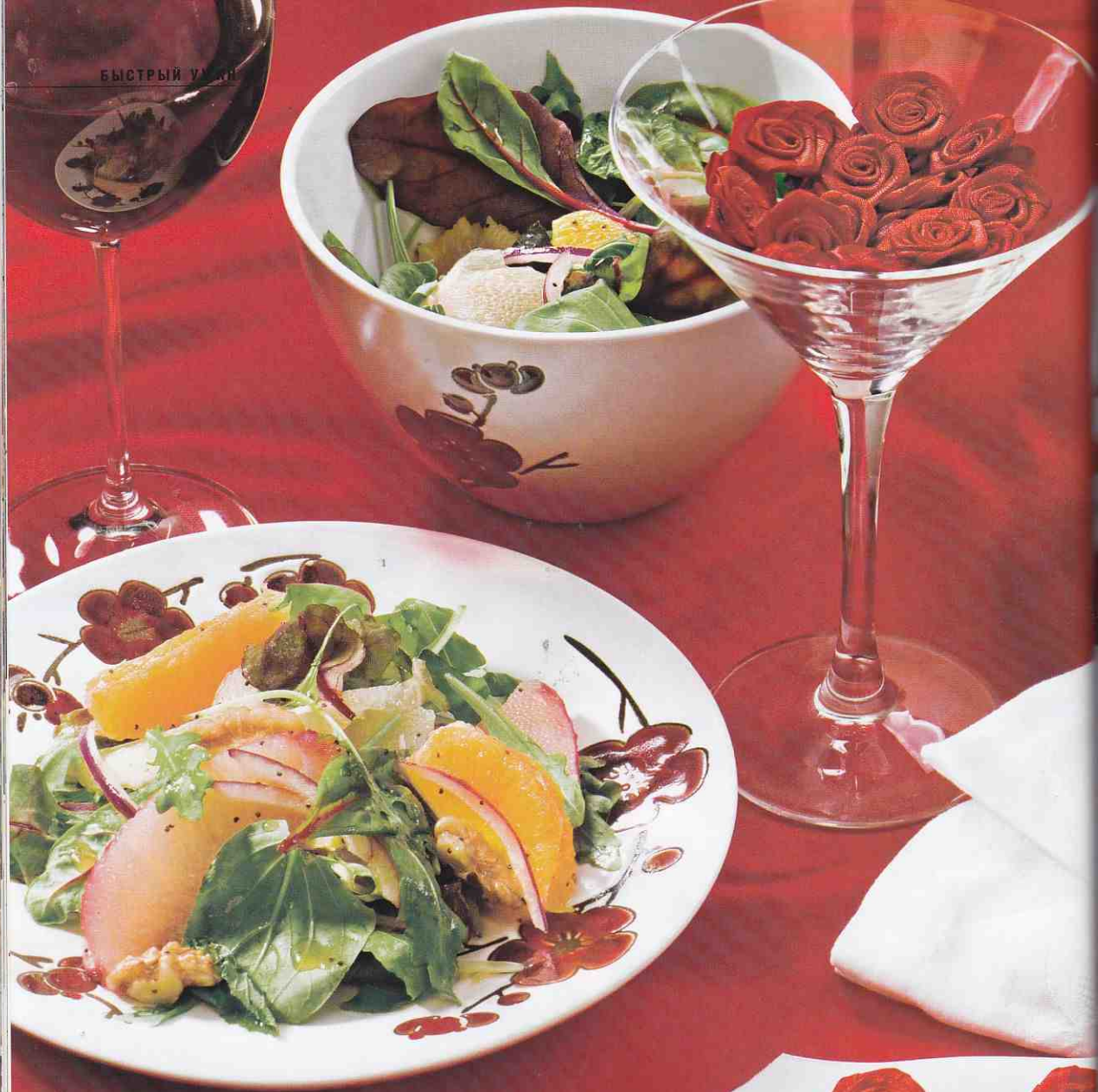
ки от панцирей, удалить кишечную вену. У кальмара снять пленку, удалить хитиновую пластинку. Нарезать кальмара полосками. Замочить шафран в 3 ст. л. кипятка на 15 мин. На помидорах сделать крестообразные надрезы, окунуть в кипятком, обдать холодной водой, снять кожу и удалить семена. Нарезать мякоть очень мелко. Чеснок раздавить и разрезать пополам. Разогреть в сковороде для паэльлы или очень боль-

шой сковороде с толстым дном оливковое масло, положить чеснок, готовить 20 сек. Всыпать вермишель, перемешать и жарить на среднем огне, постоянно помешивая, до коричневого цвета вермишели. Добавить шафрановый настой, паприку и помидоры. Влить бульон, довести до кипения, варить, пока не впитается почти вся жидкость. Положить морепродукты, готовить 3 мин. Поставить сковороду в разогретую до 180 °С духовку на 5 мин. Вынуть из духовки, закрыть сковороду полотенцем, оставить на 5–7 мин., подавать немедленно.

Кстати

Тонкая вермишель «Паутинка» от Мака будет прекрасным наполнением для провансальского супа с овощами и песто, ее можно запечь под томатным соусом, положить в салат или приготовить с ней отличную паэлью по-валенсийски – с морепродуктами.





Чувства и мера

Нет ничего ужаснее, чем объесться во время романтического ужина. Поэтому, составляя меню в праздник святого Валентина, помните не только о своих чувствах, но и о чувстве меры – чтобы любимого человека и вкусно накормить, и не усыпить

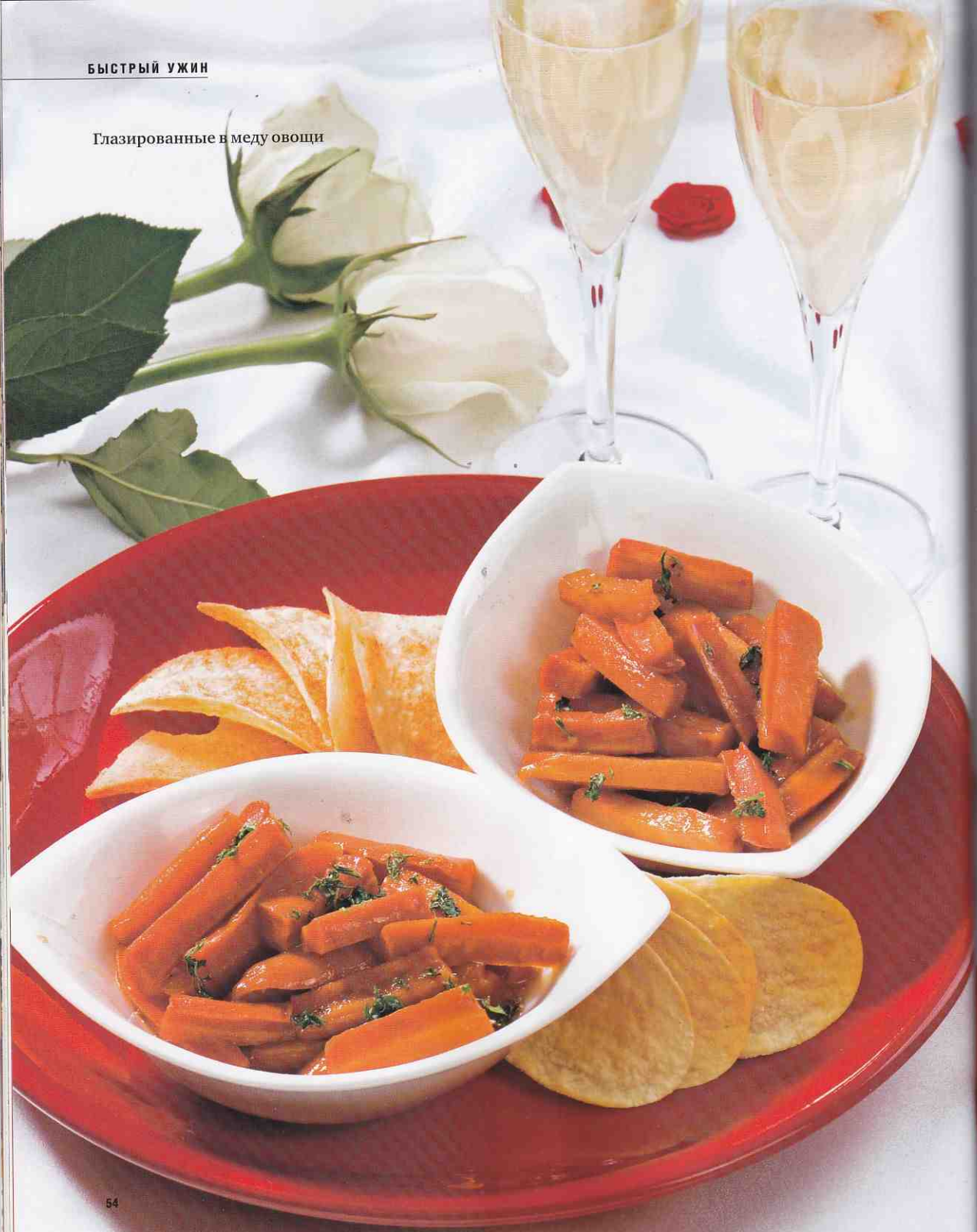
Стейки с вишневым маслом



◀ Салат с цитрусовыми

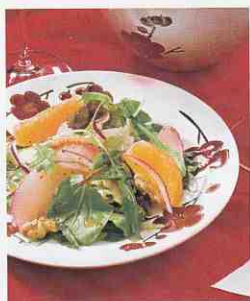
БЫСТРЫЙ УЖИН

Глазированные в меду овощи



Десерт из теплых ягод под соусом сабайон





Салат с цитрусовыми
2 порции

Что нужно:

200 г смеси салатных листьев
по 1 апельсину, розовому
грейпфруту и помело
горсть грецких орехов
половинка маленькой красной
луковицы

Для заправки:

2 ст. л. жидкого светлого меда
2 ст. л. масла из виноградных
косточек
1 ст. л. лимонного сока
сухая горчица, паприка, мак
соль



Глазированные в меду овощи
2 порции

Что нужно:

по 200 г мини- или молодой
моркови и пастернака
2 ст. л. меда
цедра 1 лимона
по маленькому пучку
петрушки и кервеля
соль
кукурузные или
картофельные чипсы
для подачи, по желанию



Стейки с вишневым маслом
2 порции

Что нужно:

2 говяжьих стейка весом
по 200 г
топленое масло
1 ст. л. разного перца
горошком
соль

Для вишневого масла:

75 г сливочного масла
50 г вишни
1 ч. л. сахара
2 ч. л. лимонного сока
цедра половины лимона



Десерт из теплых ягод под соусом сабайон
2 порции

Что нужно:

100 г клубники
по 50 г ежевики, черники,
малины
2 желтка
3/4 стакана коричневого
сахара
1/3 стакана полусладкого
белого вина
1 ст. л. сливочного масла

За 60–50 мин. до начала ужина

Для вишневого масла размягчить его в микроволновке (50% мощности). Взбить масло, добавляя небольшими порциями остальные ингредиенты. Выложить на пергамент слоем 1,5 см и поместить в морозильник минимум на 40 мин.

За 50–45 мин. до начала ужина

Для стейков растолочь в ступке горошины перца. Смазать стейки маслом, обвалять в перце, вдавливая его в мясо. Накрывать и оставить до обжаривания.

За 45–35 мин. до начала ужина

Крупные **овощи** нарезать брусочками. Отварить в кипятке, 10 мин. В жаропрочной форме смешать овощи, мед и цедру.

За 35–25 мин. до начала ужина

Для десерта прогреть ягоды с сахаром на среднем огне, помешивая, до раство-

рения сахара (свежемороженые ягоды не нужно предварительно размораживать — это экономит время). Выключить при появлении признаков кипения и дать смеси остыть до комнатной температуры.

За 25–15 мин. до начала ужина

Для салата срезать с цитрусовых кожуру так, чтобы была видна мякоть, вырезать филе по долькам. Лук нашинковать тончайшими полукольцами. Смешать филе цитрусовых и лук, оставить на 20 мин.

За 15 мин. до начала ужина

Для салата взбить все ингредиенты для заправки. Орехи прокалить на сухой сковороде, 2 мин. В салатнице перемешать салатные листья с филе цитрусовых, луком и орехами. Заправить и подать. Поставить форму с овощами в разогретую до 180 °С духовку. Запекать 15 мин. Вынуть и накрыть фольгой до подачи.

Во время ужина, после салата Измельчить зелень, посыпать готовые **глазированные овощи** и подать как закуску с чипсами или как гарнир к стейкам. Положить **стейки** на смазанную маслом разогретую сковороду-гриль, жарить на среднем огне до румяной корочки, 2 мин. Перевернуть и жарить 1,5 мин. Получится мясо с кровью. Хотите прожарить, готовьте еще 2–4 мин. Снять сковороду с огня, накрыть фольгой и оставить на 5 мин. Формочками для печенья вырезать из застывшего масла сердечки (1 большой или 2–3 маленьких на порцию). Посолить мясо, выложить на него масло и подать. **Для десерта** приготовить сабайон: на водяной бане взбить венчиком или миксером желтки с сахаром, развести вином, варить, взбивая, до загустения. В конце добавить сливочное масло. Разложить ягодную смесь по креманкам (бокалам), залить теплым соусом, подать.



TARTARE

С недавних пор в нашем календаре появился самый романтичный праздник – День святого Валентина или, как его иначе называют, День всех влюбленных. Влюбленные всего мира ждут 14 февраля с немалым замиранием сердца, чем Новый год. Все дарят друг другу подарки, верят в чудо... и готовят романтичный ужин.

Как быстро и без особых хлопот накрыть оригинальный и вкусный стол?

Превосходное решение предлагают французские сыроделы. Вдохновленные изобилием свежих овощей и благоухающих трав французского Прованса, они создали ТАРТАР Аперифрз Провансаль. Эти кусочки натурального творожного сыра, украшенные знаменитыми прованскими травами, идеально подойдут в качестве закуски на праздничный стол. А создать восхитительную атмосферу итальянского Средиземноморья поможет ТАРТАР Аперифрз Италияно со спелыми оливками, душистым майораном, сладким перцем и сочными томатами.



Придется сладко

Блины с икрой – это прекрасно, кто бы спорил. Но перед Великим постом всегда ждешь каких-нибудь сладких блинчиков – и не таких, как обычно. Самое время для экспериментов, а главное – никто слова против не скажет, Масленица же!



Спонсор рубрики:



Почти креп «Сюзетт»
4–6 порций

Что нужно:

200 г муки
0,5 л молока
2 яйца
20 г сливочного масла
цедра 1 апельсина
1 ч. л. сахара
щепотка соли
масло для жарки

Для соуса:

2 крупные спелые груши
50 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
250 мл апельсинового сока
цедра половины апельсина
и грейпфрута
1 ст. л. апельсинового ликера
(Cointreau, Grand Marnier)

Что делать:


Для блинов в большую миску просеять горькую муку, добавить сахар и соль; сделать посередине углубление. Смешать яйца и молоко, аккуратно влить в углубление, размешивая с мукой до однородности. Растопить масло, смешать с измельченной цедрой, также добавить к муке. Вымесить гладкое жидкое тесто. На разогретой сковороде, смазанной маслом, испечь тонкие блинчики. Для соуса груши очистить от кожуры, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками. Растопить на небольшом огне масло в сотейнике с толстым дном, добавить сахарную пудру и перемешать. Когда масло приобретет цвет карамели, добавить в сотейник апельсиновый сок, ликер и цедру. Перемешать и положить груши. Готовить, пока груша не станет прозрачной, примерно 5 мин. Блины подать с соусом.

Совет

Грушу можно заменить на айву, но время приготовления значительно увеличится.



Блинные «мешочки» с финиками и орехами

 4–6 порций

Что нужно:

0,5 л плюс примерно 1 стакан
молока
270 г пшеничной муки
3–4 ст. л. гречневой муки
10 г свежих дрожжей
2 крупных яйца
1 ч. л. сахара
щепотка соли
растительное масло

Для начинки:

300 г вяленых фиников
100 г фундука
300 г яблочного пюре
щепотка корица

Что делать:

Дрожжи распушить в 2 ст. л. теплой воды со щепоткой сахара, дать постоять до появления пенной шапочки. В 0,5 л теплого молока добавить соль, сахар, подогреленные дрожжи, просеять порциями муку. Хорошо перемешать – тесто должно быть по густоте как для ола-

дий. Поставить опару в теплое место на 1 ч (ее объем за это время должен увеличиться вдвое). Затем добавить в опару 2 слегка взбитых яйца, перемешать. Развести тесто до жидкой консистенции оставшимся стаканом теплого молока. Влить 2 ст. л. растительного масла, снова перемешать. На разогретой ско-

вороде, смазанной маслом, испечь блины. Для начинки финики с орехами смолоть в блендере, добавить яблочное пюре и корицу по вкусу – должна получиться густая начинка. В центр каждого блина положить по 1 ст. л. начинки, собрать блин в «мешочек», закрепить шпажкой или шпагатиком.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Светлана Семенова

Тесто для блинов показалось мне немного жидковатым, и первые блины было сложно переворачивать. Я добавила немного муки – столовую ложку, – и дело пошло на лад. Пресные дрожжевые блины прекрасно сочетаются со сладкой финиковой начинкой. Как вариант оформления предлагаю смазать края блина при подаче тем же яблочным пюре, потому что иначе они кажутся менее вкусными.



Блины, запеченные с миндальным кремом



4–6 порций

Что нужно:

0,5 л кефира или ряженки
 0,5 л молока
 4 яйца
 200–250 г муки
 1 ст. л. растительного масла
 1 ч. л. сахара
 щепотка соли
 масло для жарки
 120 г сливочного масла

Для миндального крема:

280 г сырого миндаля
 250 г сливочного масла
 250 г сахарной пудры
 2 крупных яйца
 50 г муки
 1 стручок ванили

Что делать:

Для блинчиков смешать кефир или ряженку с молоком, добавить взбитые яйца, соль

и сахар. Просеять в получившуюся смесь муку, чтобы получилось однородное жидкое тесто. Влить растительное масло и перемешать. На разогретой сковороде, смазанной маслом, испечь тонкие блинчики. Для крема взбить масло с сахарной пудрой, добавить яйца, продолжая взбивать. Стручок ванили надрезать вдоль, выскрести семена и добавить в крем. Измельчить миндаль в блендере в муку, пересыпать в миску и добавить пшеничную муку. Перемешать миндальную массу с масляной, чтобы смесь получилась однородной. Поставить получившийся густой крем в холодильник примерно на 30 мин. В каждый блинчик завернуть миндальную начинку и сложить в глубокую форму. Полить сверху растопленным маслом, накрыть фольгой и запечь в разогретой до 180 °С духовке, 20 мин.



Банановый блинчатый торт



4–6 порций

Что нужно:

0,5 л кефира или ряженки
 0,5 л молока
 4 яйца
 200–250 г муки
 1 ст. л. растительного масла
 1 ч. л. сахара
 щепотка соли
 100 г шоколада
 масло для жарки
 бананы для украшения

Для крема:

200 г обезжиренного творога
 3 банана
 100 г консервированного ананаса
 сахарная пудра и жирные сливки

Для глазури:

4 ст. л. сметаны
 30 г сливочного масла
 3 ст. л. какао-порошка
 4 ст. л. сахара

Что делать:

Для блинчиков смешать кефир или ряженку с молоком, добавить слегка взбитые яйца, соль и сахар. Просеять в получившуюся смесь столько муки, чтобы получилось однородное жидкое тесто. Влить растительное масло и перемешать.

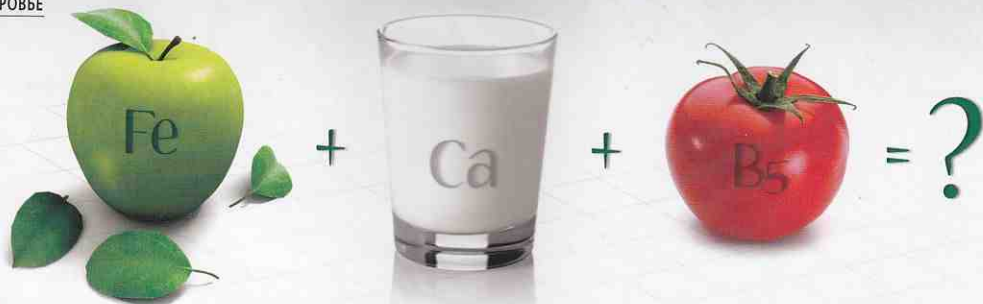
На крупной терке натереть шоколад, добавить в тесто, перемешать. На разогретой сковороде, смазанной маслом, испечь тонкие блинчики.

Для крема очищенные бананы взбить вместе с творогом в блендере, чтобы получилась однородная масса. В творожную массу добавить сахарную пудру по вкусу и, если крем получился очень густым, примерно 2 ст. л. сливок. Ананас нарезать мелкими кубиками, положить в крем, перемешать. Для глазури смешать сметану,

какао и сахар в сотейнике с толстым дном. Варить на маленьком огне, непрерывно помешивая, 10 мин. Затем добавить сливочное масло и готовить еще 3–4 мин., затем снять с огня и остудить. Собрать торт в глубокой форме со съемным дном: выложить 2 блинчика на дно формы, смазать кремом, положить еще 2 блинчика, смазать тонким слоем глазури. И так, чередуя крем и глазури, выложить все блинчики. Украсить торт глазурью и бананами. Поставить в холодильник на 30–40 мин. и подавать.

Совет

Чтобы бананы не темнели, сбрызните их сразу после нарезки лимонным соком.



Азбука эффективности ВИТАМИНОВ

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

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

■ Почему рекомендуют кальций и железо принимать отдельно?

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

Одни вещества помогают работать друг другу, а другие – мешают. Таковы законы природы, и никакие ухищрения производителей не решат эту проблему. Даже если в таблетке «противоборствующие» вещества были отделены, «закапсулированы», в наш желудок они попадут одновременно, и взаимодействия не избежать. Именно эта ситуация наблюдается при совместном приеме кальция и железа: усвоение железа снижается на 45%. Пример другого вида нежелательных взаимодействий: витамины B₁ и B₁₂. При их совместном приеме могут проявиться аллергенные свойства витамина B₁.

■ Как быть?

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

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

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

■ Удобный АЛФАВИТ

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

ВАЖНО

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

■ Каждый выбирает для себя

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

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

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

ПЕЙТЕ витамины ГРАМОТНО!

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



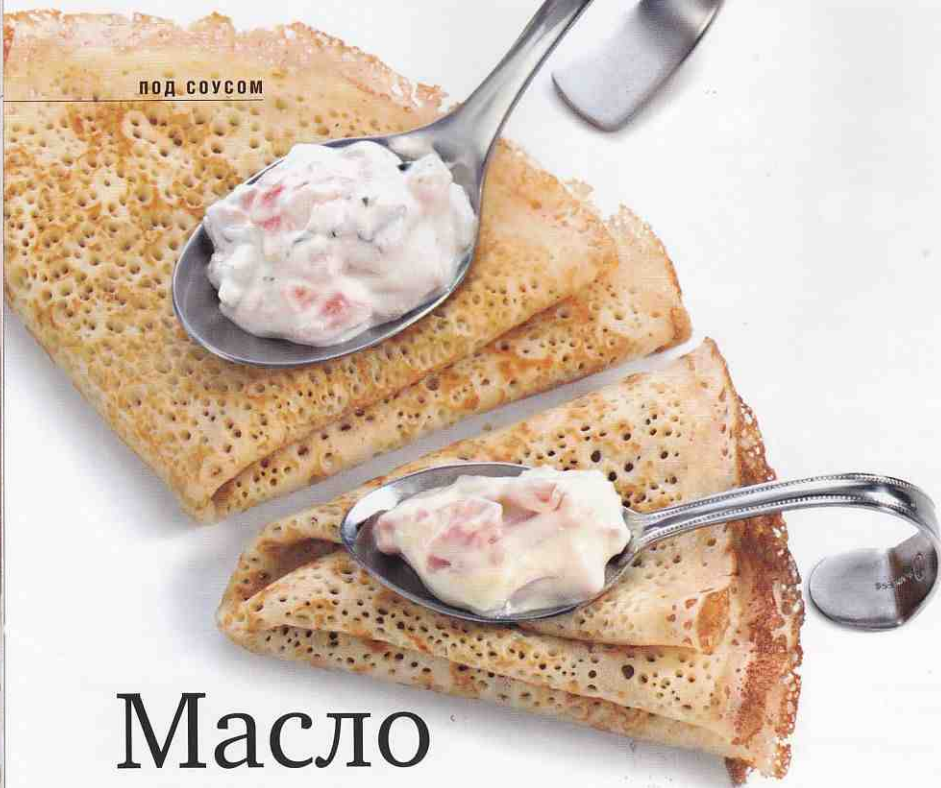
Superbrands

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



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

ПОД СОУСОМ



Масло масленичное

На Масленицу перед населением встают две задачи. Первая – не объесться блинами. Вторая – есть так, чтобы блины не надоели. И если с первой задачей вам придется разбираться самостоятельно, то со второй мы можем помочь, посоветовав подать с блинами разные масла и соусы

Селедочное масло с яблоками и специями

  на 20 средних блинов

Что нужно:

1 упаковка (250 г) филе малосоленной сельди
120 г сливочного масла
1 маленькое зеленое яблоко
1 маленький лимон
по 0,5 ч. л. семян кориандра, горчицы и укропа (или сельдерея, или фенхеля)

Что делать:



Семена кориандра, горчицы

и укропа (сельдерея, фенхеля) насыпать на сухую сковородку, обжарить на среднем огне, 1 мин., растолочь в ступке довольно мелко. С лимона мелкой теркой снять цедру, выжать сок. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, мякоть нарезать очень мелкими кубиками, залить лимонным соком. Филе сельди вынуть из рассола, обсушить на бумажных полотенцах, порубить

в фарш. Размять сливочное масло, смешать со специями, затем с селедкой и яблоком. Подавать холодным или комнатной температуры.



Сметанный соус с копченой форелью

  на 20 средних блинов

Что нужно:

150 г филе подкопченной форели
200 г сметаны жирностью 30%
2 ст. л. сливок жирностью 20%
маленький пучок укропа
сок половины лимона
свежемолотый черный перец
молотая копченая паприка

Что делать:

Филе форели нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, приправить перцем. У укропа удалить стебли (они не понадобятся), листики мелко порубить. Смешать сметану, сливки, укроп и рыбу. Приправить паприкой. Подавать холодным или комнатной температуры.

Сырный соус с ветчиной

  на 20 средних блинов

Что нужно:

250 г твердого сыра (астьяго, гриуйер)
50 г сыровяленой ветчины
200 мл сливок жирностью 10%
1 ч. л. кукурузного крахмала
свежемолотый белый перец

Что делать:

Натереть сыр на крупной терке, положить в пакет, всыпать крахмал и потрясти, чтобы сыр и крахмал перемешались. Ветчину нарезать тонкими полосками. Сливки влить в сотейник, нагреть почти до кипения, снять с огня, всыпать сыр и перемешать. Вернуть на слабый огонь и готовить, пока сыр не расплавится (не кипятить!). Приправить перцем, положить ветчину и снять с огня. Подавать горячим.



Карамельно-грушевый соус

на 20 средних блинов

Что нужно:

- 2 крупные груши конференс
- 100 г сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 4 ст. л. сливок жирностью больше 30%
- 3 ст. л. грушевого бренди или ликера
- сок 1 большого лимона
- щепотка молотого шафрана

Что делать:

Груши очистить, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком. В сковороде разогреть 2 ст. л. масла с шафраном, быстро обжарить груши на сильном огне. В глубокий сотейник с толстым дном всыпать сахар, добавить нарезанное небольшими кусочками оставшееся масло. Готовить на слабом огне, время от времени помешивая, пока масло и сахар не распотятся. Влить сливки и готовить, помешивая, до однородности. Затем снять с огня, влить ликер, перемешать. Подавать теплым, с грушами.



Шоколадно-кофейный соус с орехами

на 20 средних блинов

Что нужно:

- 3 ст. л. какао-порошка без сахара
- 250 мл сливок жирностью 30%
- 0,5 стакана коричневого сахара
- 1 стручок ванили
- 1–1,5 ч. л. растворимого кофе эспрессо
- горсть очищенного фундука или грецких орехов

Что делать:

Сливки влить в сотейник. Стручок ванили разрезать вдоль, кончиком ножа выскоблить семена в сотейник со сливками, туда же положить сам стручок. Прогреть сливки почти до кипения, снять с огня, оставить на 1 ч. Удалить стручок, добавить остальные ингредиенты, кроме орехов. Довести до кипения и, помешивая, готовить на слабом огне до однородности. Половину орехов мелко смолоть, остальные порубить в среднюю крошку. Смешать с соусом. Подавать горячим.



Вишневый соус

на 20 средних блинов

Что нужно:

- 400 г замороженной вишни
- 0,5 стакана коричневого сахара демерара
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ч. л. кукурузного крахмала
- взбитые сливки

Что делать:

Положить замороженную вишню в дуршлаг и разморозить, сохранив вытекающий сок. Растопить масло, положить сахар, влить вишневый сок и 0,5 стакана воды, готовить до растворения. Добавить вишню, прогреть, 3 мин. Развести крахмал в 2 ст. л. воды, при помешивании добавить в соус; готовить 2–3 мин., до загустения. Подавать теплым, со взбитыми сливками.



Медово-пряное масло

на 20 средних блинов

Что нужно:

- 150 г сладкосливочного масла
- 3–4 ст. л. темного меда
- 2 см свежего корня имбиря
- 1 большая палочка корицы
- 2 бутона гвоздики

Что делать:

Имбирь натереть на терке, собрать в марлю, выжать сок в маленький сотейник, добавить 2 ст. л. воды и мед. В ступке или кофемолке размолоть как можно мельче коричную палочку и верхушки бутонов гвоздики, добавить в сотейник. Довести до кипения, готовить на слабом огне 2 мин. Снять с огня. Остудить. Масло размягчить, смешать с медово-пряным сиропом и подавать.



Клубничный соус с кардамоном

на 20 средних блинов

Что нужно:

- 400 г замороженной клубники
- 1 стакан белого полусладкого вина
- 2–4 ст. л. сахара
- 1 большой апельсин
- 5–7 коробочек кардамона

Что нужно:

Клубнику разморозить в сотейнике. С апельсина снять теркой цедру, выжать сок с мякотью. Очистить семена кар-

дамона от шелухи, растолочь в ступке, положить в сотейник. Добавить сахар, вино, апельсиновый сок и цедру. Дать закипеть и готовить на сильном огне 10 мин. Часть ягод растолочь в пюре, часть оставить теркой цедру, выжать сок с мякотью. Очистить семена кар-

Кстати

Изысканная и пикантная добавка к блинам будут острые ягодные соусы «Ароматы лета», приготовленные по рецептам Галины Поскребышевой, автора книг по кулинарии и здоровому питанию. Они также прекрасно подойдут к запеканкам и блюдам из мяса или птицы. Соусы обладают приятным натуральным вкусом ягод и пряностей и способствуют улучшению обменных процессов в организме человека.





Слезы радости

Мало о какой кухне мы знаем столь же немного, как о канадской. Наверное, вообще бы ничего не знали, если бы не кленовый сироп – сладкий сок сахарного клена, гастрономическая гордость Канады, да и просто прекрасный ингредиент для самых разных блюд

Начиная разговор о кленовом сиропе, сразу же хочется доходчиво объяснить, что же это такое и с чем его едят. Если простыми словами – это жидкость со вкусом жженого сахара и с легким привкусом древесины. Однако кратким описанием обойтись сложно, да и незачто как-то. Кленовый сироп – продукт уникальный, с ярко выраженным вкусом – удачно встраивается в ряд ингредиентов практически любых блюд: от десертов до рыбы.

Сахарный сезон

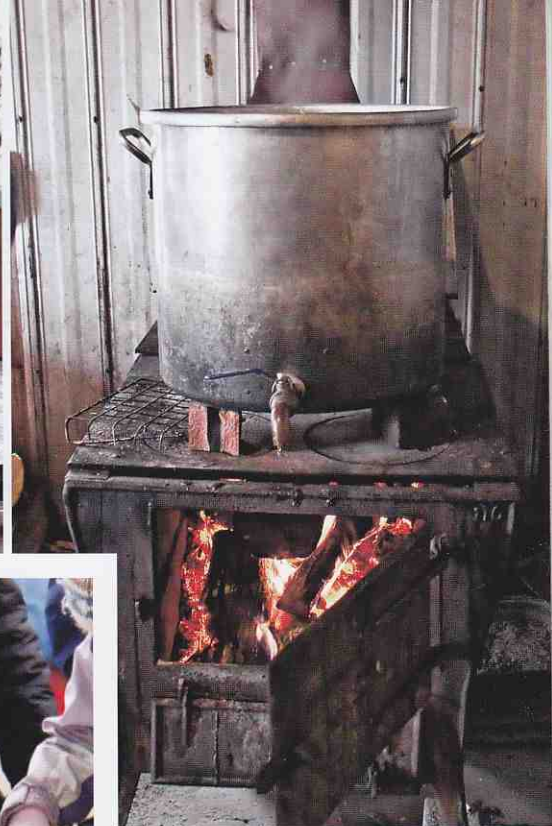
Сироп этот, что неудивительно, является кулинарной достопримечательностью страны кленов – Канады. Именно здесь, на юго-востоке, во франкоязычной провинции Квебек занимаются сироповарением. Объясняется это не чем иным, как климатическими особенностями. Никаких сверхсекретов, которые тайно передают-

ся из поколения в поколение, нет. Для того чтобы по весне клены начали плакать и выделять сок, нужна суровая зима, на смену которой приходят холодные ночи, желательнее с температурой до -10°C , и теплые дни, когда столбик термометра показывает те же 10, но выше нуля.

Кленовый сироп родился на свет как минимум пять веков назад – первые письменные упоминания о нем относятся к началу XVII века. И изобрели его отнюдь не прибывшие на новый континент европейцы. Пришельцы из Старого Света заимствовали эту кулинарную привычку у индейцев. Аборигены же открыли для себя «сахарную воду» абсолютно случайно. По одной из легенд, вождь племени бросил свой томагавк в клен и отправился спать. Наутро вытекший из разреза в коре сок собрался в стоящем у ствола дерева сосуде. Вождь решил использовать воду для приготовления мяса, а когда вода

выпарилась, мясо оказалось в сладком сиропе. Из-за сложности хранения индейцы, а потом и перенявшие сироповарение европейцы уваривали кленовый сок до состояния сахара, а летом использовали его для приготовления сладкого напитка. Да и вообще, на протяжении нескольких веков кленовый сахар был в широком обороте на континенте, заменяя тростниковый или свеколный. А с индустриализацией прошлого века «кленовое» производство было поставлено на поток.

Тем не менее технология добычи сиропы практически не изменилась. Все просто, как в детской азбуке: собрать сок и выпарить его. За время варки из сока выпаривается около 75% воды, поэтому из 40 литров исходного продукта получается всего лишь один литр сиропы. Но при всей кажущейся простоте приходится учитывать некоторые детали. Во-первых, сироп добывается не из любого клена, а только из сахарного, который так распространен в Канаде. К тому же, чтобы дерево давало сок из года в год, надрез в коре нужно делать очень аккуратно. Раньше топором делали V-образный надрез. Однако топор – инструмент грубый, и такая процедура отнюдь не благоприятствовала процветанию кленов. Тогда в стволе стали высверливать круглое отверстие глубиной до 5 см и диаметром около 1 см. Сок по капле собирали в ведра, работники кленовых плантаций сливали древесные слезы в огромную бочку и увозили к чану, подвешенному над большим костром. Через 8–10 часов непрерывного выпаривания жидкость густела, концентрация природного сахара



Омлет с кленовым сиропом



1 порция

Что нужно:

2 яйца

3 ст. л. кленового сиропа

сливочное масло по вкусу

Что делать:

Разогреть в сковороде кленовый сироп, по одному добавив яйца. Готовить, время от времени помешивая, чтобы желтки смешались с белками, а омлет прожаривался равномерно. Практически перед готовностью выложить на омлет мелко нарезанное масло. Подавать немедленно.

повышалась, и получался сироп. Современное производство избавилось и от ведер. В наши дни кленовый лес опутан пластиковыми трубками, которые подключены к каждому дающему сок дереву, кленовый сок при помощи насоса собирается в специальный резервуар-накопитель, откуда под давлением поступает в чаны для обработки. Вместо дров для выпарки часто используется газ, емкости стали более плоскими и широкими. Маленькие кленовые хозяйства насчитывают от 1,5 тысячи отверстий в стволах, в среднем это число составляет 20–35 тысяч.

Концентрация сахара в кленовом сиропе – 60–70%, если же при выпаривании уменьшить содержание жидкости практически до минимума, можно получить кленовый сахар, который сейчас, как правило, идет на приготовление конфет и леденцов. Весной, когда собирают новый урожай, канадцы любят побаловать детей леденцами дедовских времен. На снег выплывают немного сиропа, который, превратившись в пачоку, легко наматывается на деревян-

ную палочку. Дети с неподдельным удовольствием сосут леденцы, очень напоминающие знаменитого русского петушка из жженого сахара.

Вкус сиропа может меняться год от года. Приходится считаться с матушкой-природой. Так, если весна не «балует» сироповаров резкими перепадами температуры, одаривая относительно теплыми ночами, кленовый сок успевает добраться до веток и почек, и тогда сезон заготовки прекращается, потому что вкус конечного продукта становится более «древесным» и терпким.

Широкая душа

Несмотря на такую высокую концентрацию сахара и столь ярко выраженный сладкий вкус, употребление кленового сиропа не ограничивается леденцами. Безусловно, для традиционного русского вкуса наиболее естественное применение канадской диковинки – поливать им блины или вафли. На родине сиропа традиционное блюдо с ним – ветчина. На самом деле

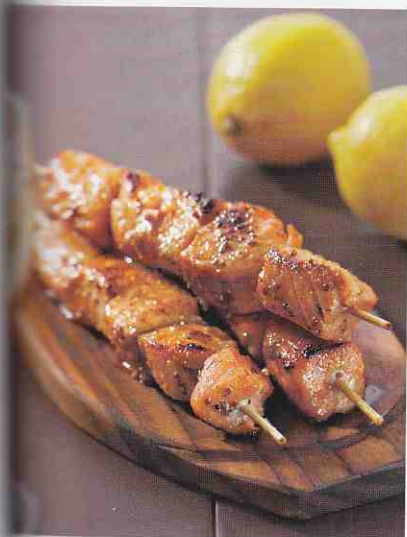
любой уважающий себя канадец держит в холодильнике бутылочку кленового сиропа. Широта его использования в кулинарии необъятна, он прекрасно сочетается почти с любыми продуктами: с яйцами и курицей, с ветчиной и рыбой, с картофелем и кукурузой... Он совершенно преображает вкус овсяной каши. Такое широкое применение сиропа объясняется элементарной вкусовой привычкой. С детства, а если копать глубже, то со времен рождения нации канадцы приучены к кленовой сладости. Сироп используется как подлива, глазурь, основа для соуса или добавляется в блюдо, чтобы создать сладковатый привкус.

В мире гурманов есть градация видов и качества кленового сиропа в соответствии с цветом и вкусовыми достоинствами продукта. Исходя из этого варьируется применение сиропа. Чем светлее сироп, тем вкуснее он в чистом виде. Из светлых сортов делают конфеты, а также употребляют их с вафлями и блинами. Темные сорта лучше подходят для готовки, их добавляют к различным блюдам и подвергают обработке.

В Канаде кленовый сироп – не просто национальный продукт. Это традиция. Ежегодно весной – с конца февраля до середины апреля, в зависимости от того, как долго природа балует сироповаров, – идет период сбора сока. Канадцы семьями выбирают в «сахарные избушки» (cabane à sucre). Здесь, на кленовой ферме, можно вдоволь насытиться традиционным обедом и блюдами на основе сиропа. Обстановка напоминает не кафе или ресторан, а скорее столовую: расставленные рядами длинные столы с выстроенными вдоль них скамейками. Это традиционный семейный фермерский обед. В меню входят гороховый суп, деревенская запеканка, ветчина и картофель в кленовом сиропе, салат из капусты, «свиные ушики» (жареные до хрустящего состояния полоски свиного жира), сосиски в сиропе, а также пудинги и торты из «кленового счастья». И не забудьте про кленовые петушки! Это обязательный финальный номер.

Если кленовый старожил покорила канадцев, наверняка сможет завоевать и русскую публику. Главное – собраться с духом и решиться на этот кулинарный эксперимент.

Елена Редкозубова



Лосось в кленовом сиропе на гриле

4 порции

Что нужно :

1 кг филе лосося

Для маринада :

3/4 стакана кленового сиропа

1 ст. л. дижонской горчицы

1 ч. л. измельченных каперсов

1 ст. л. лимонного сока

Для соуса :

150 г сметаны

3 ст. л. кленового сиропа

2 ч. л. измельченных каперсов

1 ч. л. лимонного сока

соль, черный перец

Что делать :

Деревянные шпажки замочить в воде на 30–60 мин. Филе лосося нарезать крупными кубиками. Смешать ингредиенты для маринада и положить в него кубики лосося. Оставить мариноваться на 15 мин. Пока рыба маринуется, перемешать ингредиенты для соуса. Нанизать кусочки лосося на деревянные шпажки. Готовить на гриле, переворачивая, 4–5 мин. Подать с соусом.



Ветчина в кленовом сиропе

6–8 порций

Что нужно:

1 готовый копчено-вареный свиной окорок весом 1,5–2 кг
кусочки консервированного ананаса

горсть бутонов гвоздики

1 ч. л. мускатного ореха

0,5 стакана коричневого сахара

0,5 стакана изюма

0,5 стакана кленового сиропа

1 ст. л. кукурузного крахмала

Что делать:

Срезать лишний жир с ветчины, обсушить ее бумажным полотенцем. Сделать несколько надрезов в ветчине, нашпиговать кусочками ананаса, зафиксировав их бутонами гвоздики. Посыпать мускатным орехом, сахаром и изюмом, поместить в форму для запекания. Полить ветчи-

ну кленовым сиропом. Запекать в разогретой до 175 °С духовке из расчета 20 мин. на каждые 0,5 кг веса, периодически поливая выделившимся соком. Готовую ветчину переложить на блюдо, а выделившийся сок довести до кипения на сильном огне, добавив смешанный с 1 ст. л. холодной воды крахмал, перемешать. Готовить, пока соус не начнет загустевать. Подать ветчину с соусом.



Самое знаменитое крепленое вино – портвейн – родилось не от хорошей жизни. В XVII веке из-за запрета на ввоз в Англию французских вин местным виноторговцам пришлось импортировать вина из Португалии. А чтобы они не портились в дороге и были более насыщенными, негоцианты добавляли в них виноградный спирт

Дитя войны

Портвейн обладает большим разнообразием стилей, способным заполнить собою винную карту целого ужина. Он бывает и красным, и белым, а в последнее время появилась розовая версия. Белые портвейны менее известны – их в основном пьют в самой Португалии. Эти вина подаются хорошо охлажденными и могут сочетаться с разнообразными блюдами. Однако международное имя портвейну сделали напитки из красных сортов винограда (основные – турига насьонал, тинта рориш, тинта баррока, турига франка и тинту кау). Они подразделяются на две основные категории: руби (ruby – «рубиновый») и тони (tawny – «кирпичный» или «рыжий»). Несмотря на то что вина производятся из одних и тех же сортов винограда, благодаря существенным различиям в методах производства конечный результат получается совершенно разным.

Драгоценные рубины

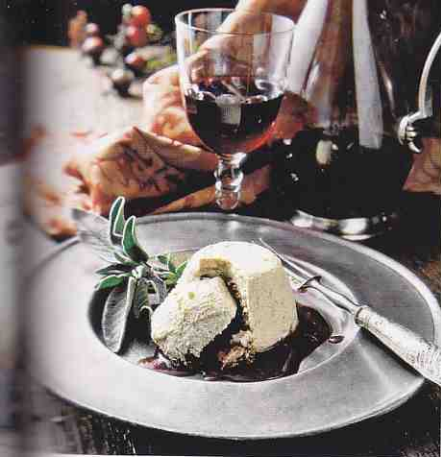
Руби – вино темно-рубинового цвета, основные свойства которого – яркий фруктовый букет и насыщенный вкус. Базовый вариант – собственно ruby, или fine ruby. Это относительно легкое вино с доминантой фруктовых тонов с короткой выдержкой в дубе (до 3 лет), которое следует подавать слегка охлажденным, чтобы подчеркнуть его свежесть. Вина с большим сроком выдержки (5–8 лет) обозначаются на этикетке reserve или finest reserve. Обе версии портвейна руби – ассамбляж из нескольких урожаев, поэтому год урожая на бутылке не указывается.

Все более высокие категории руби – вина одного года урожая (винтажа). Late bottles vintage, или LBV, производится в хорошие годы и выдерживается в небольших дубовых бочках от 4 до

6 лет. Для такого вина характерно сочетание фруктовых (вишня, смородина) и пряных (ваниль, специи, дымок) ароматов, идущих от древесины дуба. Вина LBV отличаются прекрасным соотношением цены и качества и в момент поступления в продажу практически готовы к употреблению.

Вершина руби – вина категории vintage (винтажные), которые производятся только в исключительные годы и являются одними из самых дорогих среди всех портвейнов. Чтобы вино попало в престижную категорию, его качество и исключительность урожая в этот год должны быть признаны большинством винных домов. После успешного прохождения нескольких дегустаций в Институте вин Порто вино получает престижный статус vintage port. Если же декларация «винтажности» не была поддержана большинством виноделов, вино может быть выпущено как винтаж одного хозяйства (single quinta vintage).

Все винтажные вина выдерживаются в маленьких дубовых бочках не менее



С чем подавать

Большинство считают портвейны дже-стивным и барным вином. Но менее сладкие белые порто (включая white dry) – отличный аперитив. Кроме того, они могут подаваться с рыбой и не спасуют перед пряными блюдами азиатской кухни. Молодые руби подойдут к холодным мясным закускам и свежим сырам с солоноватым вкусом. LBV и выдержанное винтажное порто вполне могут сочетаться с блюдами из темного мяса и дичи. А еще эти вина прекрасно проявляют себя с голубыми сырами и с фуа-гра. Выдержанные тони лучше подавать в конце трапезы с сухофруктами и орехами, а также с деликатными десертами.



- 1 Dow's Fine White Портвейн средней сухости из белых сортов винограда с интенсивным цветочным ароматом, богатым вкусом с оттенком миндального ореха и продолжительным пряным послевкусием.
- 2 Churchill's Reserve Port Классическое порто. В букете заметны нотки ежевики и вишни. Во вкусе – оттенки красных фруктов с бликами специй и дыма, подчеркнутые мякками танинами.
- 3 Fonseca Tawny port Портвейн 10-летней выдержки с парфюмированным букетом зрелых фруктов. Во вкусе тонкие нюансы дуба сбалансированы свежей кислотностью и танинной «хваткой», которые достигают кульминации в долгом послевкусии.

Розовый новичок

В 2008 году в Португалии впервые сделали розовый портвейн. При производстве этого вина, официально относящегося к категории *guby*, вино меньше настаивалось на мезге, а виноград отбирался по принципу хорошей кислотности, способной придать вину свежий вкус. В результате получилось вино яркого розово-алого цвета с букетом малины, вишни, меда и красного грейпфрута. Этот напиток моментально стал популярным в британских барах, где его стали подавать в больших винных бокалах на кубиках льда. Сегодня самые популярные марки розового порта – Croft и Warre's.

2 лет и поступают в продажу молодыми (они имеют блестящий черно-гранатовый цвет, дымный аромат, мощную структуру и густые танины). Им требуется серьезная бутылочная выдержка в течение 10–15 лет. После этого винтажный портвейн начинает демонстрировать богатейший букет черных лесных ягод, вишни, смородины, кирша, фруктового пирога, специй, шоколада, а его вкус хотя и сохраняет концентрацию, но заметно округляется.

Винтажные порто – одни из самых долгоживущих вин в мире, потому их очень любят коллекционеры. Единственное «но» – некоторые трудности с откупориванием старых портвейнов. Пробка настолько прочно сцепляется с узким горлышком бутылки, что горлышко сначала прихватывают раскаленными щипцами, а затем, обдав ледяной водой, откалывают вместе с пробкой. Кроме того, за время вызревания винтажного порто в бутылке выпадает серьезный осадок, от которого необходимо избавиться с помощью декантации.

Нежные рыжики

Портвейны тони (*tawny* от англ. «рыжий») и по своему стилю, и по технологии здорово отличаются от руби. Весь процесс вызревания вина происходит до его розлива в бутылки. Букет тони формируется прежде всего из третичных ароматов, приобретенных в процессе выдержки в старых дубовых бочках. Этот тип портвейна характеризуется кирлично-рыжим цветом с нюансами терракоты и красного дерева, а также тонким букетом, в котором доминируют тона сухофруктов, увядших цветов, засахаренных красных ягод, осенней листвы, орехов, табака, смол. Такой портвейн очень мягок и нежен, что также является следствием «округления» вкуса в процессе выдержки.

Самая простая категория этого типа порто, которая так и называется *tawny*, проводит в бочках 6–8 лет. Далее иерархия строится по принципу среднего срока выдержки вина: 10 лет (10 years old), 20 лет (20 years old) и т.д. Каждое из вин является ассамбляжем, созданным мастером погреба из множества резервных

вин. Каждый раз, выпуская новую партию выдержанного тони, специалист с помощью кулажа решает задачу воссоздания одного и того же вкуса из разных винома-териалов. Вина 30- и 40-летней выдержки являются очень редкими, ценными и дорогими. Ими стоит наслаждаться без гастрономического сопровождения, за неторопливой беседой после ужина.

Единственная категория *tawny*, которая производится из вина одного года урожая, – *colheita* (*colheita*). Эти вина, которые мастер погреба определил как «не требующие кулажа», выдерживаются в бочках не менее 7 лет, после чего помещаются в огромные стеклянные бутылки *гаррафейра* и из них разливаются в бутылки. В отличие от винтажных руби порто категории тони не развиваются в бутылке, но тоже могут храниться десятилетиями. Поэтому вина *colheita* отлично подходят в качестве подарка на годовщину какой-либо памятной даты – 30-летия журнала «Гастрономъ», к примеру.

Владислав Волков

Душегрейки



Rich Special

1 порция

Что нужно:

20 мл ликера Khалуа
20 мл ликера Baileys
20 мл водки Absolut Peppar
свежий красный чили

Что делать:

В коньячный бокал влить в указанном порядке все ингредиенты. Для этого повернуть барную ложку выпуклой стороной вверх, держать ее в бокале так, чтобы она располагалась под углом примерно 45° к стенкам. Вливать ингредиенты очень тонкой струйкой, чтобы каждый следующий компонент не нарушал слой предыдущего. Украсить перчиком и подать.



Глинтвейн

4-6 порций

Что нужно:

1 бутылка сухого красного вина
по 1 апельсину, лимону и яблоку
цельные специи (корица, гвоздика, бадьян, сушеный имбирь)
мед

Что делать:

Залить специи 1 стаканом воды, добавить мед, кипятить на среднем огне 10 мин. Влить вино, положить нарезанные фрукты. На минимальном огне нагреть до кипения, разлить по жаропрочным бокалам и подать.



Милкшейк Royal Aurora

1 порция

Что нужно:

200 г фисташкового мороженого
100 мл молока
20 мл сливок
шоколадные шарики

Что делать:

Заранее охладить бокал харрикейн. Все ингредиенты положить в блендер, взбивать на средней скорости 3 мин. Влить милкшейк в бокал, украсить шоколадными шариками, подавать с трубочками для коктейля.



«Зимнее солнцестояние»

1 порция

Что нужно:

40 мл водки
20 мл ликера Cointreau
70 мл содовой (газированной минеральной воды)
20 мл свежего лимонного сока
свежие ягоды

Что делать:

В охлажденный бокал хайбол насыпать колотый лед, налить водку, ликер и сок лимона. Долить содовой, украсить ягодами на шпажках.

С одной стороны, наша зима – довольно безрадостное время года. То холод, то неприятная слякоть. А с другой – в феврале столько праздников, что нет повода не порадоваться! И не выпить... Только коктейль обязательно должен быть зимним и согревающим



«Воспоминания об осени»

1 порция

Что нужно:

40 мл водки

70 мл тоника

15 г лимона, лайма,

грейпфрута и апельсина

Что делать:

Нарезать фрукты небольшими кусочками, смешать в охлажденном бокале хайбол. Сверху насыпать колотый лед, налить водку, затем тоник. Украсить кусочком грейпфрута и подать.



«Тирамису»

1 порция

Что нужно:

10 мл сиропа «Гренадин»

40 мл ликера Khalua

10 мл сливочного

коккейльного вишней

Что делать:

В бокал мартини влить в указанном порядке все ингредиенты, как описано в рецепте Rich Special. Вливать ингредиенты очень тонкой струйкой, чтобы каждый следующий компонент не нарушал слой предыдущего. Украсить вишенкой и подать.



Ирина Балакирева и Ричард Волонге, бармены Marriott Royal Aurora

Зимой, когда собираются гости или вы просто делаете напиток для себя, хочется

не только получить удовольствие от его вкуса, но и согреться. Это вовсе не значит, что коктейли должны быть непременно горячими. Хотя главный зимний напиток – конечно, глинтвейн (ни в коем случае не кипятите вино – только прогрейте до кипения). Кроме того, отлично согревают коктейли, состоящие из крепкого алкоголя (виски, водка, ром, коньяк, текила) в сочетании со сладкими ликерами. Такого рода напитки особенно эффектно подавать не смешивая, а вливая слоями. Это не очень просто, но если немного потренироваться – все получится. Главное – вливать напитки очень тонкой струйкой и понимать, какой из них плотнее, тяжелее, а значит, опустится на дно. Обычно тяжелее всех сливочные ликеры, а самая высокая плотность – у сиропа «Гренадин», его всегда наливают первым.

Зимой хороши сливочные напитки – на основе сливочных ликеров, чистых или с добавками, вроде Baileys или Irish Cream. И, конечно, с добавлением самих сливок – лучше, если они будут не слишком жирными (около 20%). Оформлять зимние коктейли нужно по-особому. Забудьте про мяту – это летний вариант, с охлаждающим эффектом. Зимой больше подойдут цитрусовые или засахаренные цветы. Засахарить розу легко: вы должны просто окунуть цветок на несколько секунд в горячий сахарный сироп и высушить.

Настоящий зимний напиток – грог, делается путем смешивания рома и крепкого горячего чая с добавлением других видов алкоголя и сиропов или меда и разных пряностей – по вкусу. Можно смешать кофе с горячим какао или шоколадом, а потом добавить ликер (сливочный, кофейный или шоколадный) или крепкий алкоголь – например, виски, коньяк. Практически во всех зимних коктейлях прекрасно работает апельсиновый ликер Grand Marnier – у него приятный цитрусовый аромат, да и крепость высокая.

Ну и, конечно, какая зима и праздники без игристых вин? Из них готовить коктейли легче всего – добавьте лишь второй согревающий компонент: ликер или сироп. Экспериментируйте с разными вкусами – удачными оказываются самые неожиданные сочетания.

В Керале нет тадж-махалов – в этом южноиндийском краю туристу дают почувствовать, чем живут люди сегодня, а не четыреста лет назад: как они трудятся и празднуют, чем дорожат и каким богам поклоняются



Индийская идилия

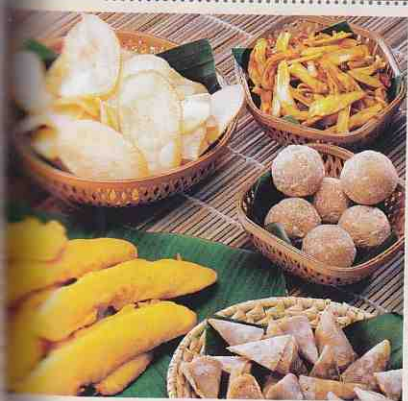
Курорт, на котором я оказался, был пуст – через две недели начинался сезон дождей. Но пока светило солнце, и перед утренней йогой я заглядывал к рыбакам. Они относились к моему присутствию снисходительно и чинили сети, пока я ползал по песку в надежде на кадр, в который попали бы их усы, улыбки и живые глаза – все то, из-за чего в Керале чувствуешь себя уютнее, чем в Северной Индии.

Тейям-аут

На чёрных рыбацких лодках сидели толстые черные вороны и ждали, не перепадет ли им чего. Иногда они не к месту каркали, перебивая ритмичное «Эй, ухнем!», кото-

рым на языке малаялам рыбаки помогали себе тянуть сеть. У них был напряжен каждый мускул – видно, море их измотало. Сухощавые женщины в фиолетовом и оранжевом ждали улова в тени пальм и расчесывали волосы дочкам. Наконец последние метры сплетенной из кокосового волокна веревки были вытянуты, и лица рыбаков тоже вытянулись: в сети билось лишь три десятка мелких сардинок. Мужчина в желтом тюрбане в горшок открыл торг: мягкие рупии перешли из рук в руки, и женщины отправились на рынок с корзинками на головах. Красочное представление закончилось, следующее будет завтра утром, вход свободный.

Все желающие могут прийти и на праздник Трисур Пурам, когда два соперничающих храма выставляют по 15 увешанных позолоченными украшениями слонов и в течение нескольких часов пытаются перещеголять друг друга роскошью зонтиков и опахал. К месту противостояния самые крупные в мире и не очень-то доброжелательные животные продвигаются по улице фронтом, и шагать непосредственно перед ними, не оборачиваясь, считается у керальских мачо верхом хладнокровия. Я попробовал, но уже через 20 секунд обернулся и поймал колющий взгляд слона, видимо, прикидывавшего, как потихому на меня наступить. После этого я предпочел идти



Что попробовать

Садыя – традиционный банкет.

На одном банановом листе вам сервируют до 25 вегетарианских блюд, за каждым из которых закреплено свое место. Таким образом, официант сразу видит, что вам понравилось, и сам добавляет, не дожидаясь напоминания. Есть обязательно рукой (правой!). После садыя готовьтесь жевать бетель с плодом арековой пальмы для очищения полости рта.

Мамбажа пулиссерри – роман сладкого манго и кислой простокваши с кокосовой пастой.

Мин полличату – маринованная речная рыба, запеченная целиком в банановом листе; рецептов десяток, но все, что я пробовал, были вполне достойными.



сбоку, а на остановках подобострастно гладил гиганта по поросшему редкой жесткой шерстью хоботу, и то под присмотром погонщика. «Только не хватайте его за хвост и уши, – предупредил он, – из-за такого количества народа слон сильно нервничает». Толпа, подогретая пальмовой водкой арак, заставляла нервничать и меня – в этом штате самое высокое потребление алкоголя на душу населения. Арак, кстати, валит с ног не хуже слона и без закуски не пьется, а закуска в Керале почти русская: острый моченый огурец и яйца.

Популярны у туристов и выступления шаманов, о которых можно запросто узнать от прохожих: «Где тут у вас сегодня Тейям?» Шаманов может, например, пригласить семья, у которой добычи отправляется на заработки, чаще в Арабские Эмираты, чтобы они в высших сферах за его удачу походатайствовали. Или что-

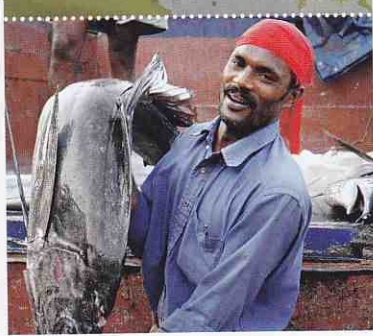
бы будущее предсказали. Но независимо от повода «грим» у шаманов всегда уникальный, а острота ощущений от присутствия на таком перформансе перебьет даже впечатления от похода на традиционную танцевальную драму катхакали, где все роли, в том числе женские, исполняют только мужчины и каждый жест несет определенный смысл. Но на катхакали ты вместе с другими туристами просто сидишь и смотришь на сцену, а во время бешеных шаманских плясок хоть и не владаешь в транс, но как бы вливаешься в происходящее. Только когда шаман петуху горло перегрызает, лучше в первый ряд не лезть, чтобы кровью не забрызгало.

После такого красочного интенсива бежишь на аюрведический массаж, который наряду с диетой и народной медициной должен помочь поддержать в организме баланс четырех стихий: огня, воздуха, воды и земли. Про медицину не скажу, но толстых я в Керале не видел – очевидно, диета из свежей нежирной пищи идет во благо. Массаж, наверное, тоже помогает, если кидать потерявшее былую гибкость тело под ноги индуса в набдерненной повязке в течение как минимум пары недель. Но у меня с массажем свои отношения, а вот встреченная мною австралийка про эти танцы на ее спине сказала: «Это было так красиво, что я плакала».

Жизнь на воде

В Керале вообще много не похожего на остальную Индию. Например, коммунистическое правительство штата наказало всем мужчинам по субботам носить традиционные юбки-мунду – из легкой светлой ткани, довольно узкие, ниже колен. Здесь почти поголовная грамотность – спасибо губернатору штата товарищу Ачутханандану. Поэтому мальчишки у иностранцев кланчат: «pen, pen!», а не «бакшиш, бакшиш!». И нигде больше в Индии нет такого лабиринта каналов, по которым вы скользите на переделанной под плавучий дом рисовой барже. Проплывая «по задворкам» индийской деревни, вы видите местную Кералу изнутри. Жизнь на воде кажется настолько нереальной, что обыденный развоз школьников по домам смотрится как спектакль, хотя по сути школьная лодка от школьного автобуса мало чем отличается.

Кормили на барже плотно. Я знал, что лоцман Мохан утром у рыбаков затоварился рыбой, но то, что повар Вишван



Что привезти

Ну, тут все просто: везти надо специи – штат официально производит двенадцать видов. При покупке обращайте внимание на герметичность упаковки, так как правдивого ответа на вопрос, сколько они пролежали, вы от лавочника не добьетесь. Подарочные наборы и смеси хороши для подарков, на свою кухню я бы покупал каждую специю отдельно.

По мелочи – набор ложек, поварешек и ковшиков из кокосового ореха: дешево и изычно.

Покрупнее – шкатулку для драгоценнейшей конеттур петти из розового дерева или зеркала из сплава меди и белого олова аранмула каннади, механизм изготовления которого держится в строжайшем секрете.



на плитке с одной-единственной горелкой умудрился приготовить и торан из бобов с тертым кокосом, и кислый суп расам (обычно его варят из чечевицы или гороха тур-дал), и бамью с луком и зеленым перцем, и традиционное для Кералы блюдо из овощей с простоквашей авял, было приятной неожиданностью.

На здешней кухне бал правят рис и кокос, но используют их керальцы очень изобретательно. Это стало понятно после первого же завтрака на лодке, когда принесли путту – батончики из рисовой муки с кокосом. Готовят эти батончики в специальной пароварке цилиндрической формы и подают острыми – с карри из гороха нута (кадала) или сладкими – с бананом. А еще Вишван предложил нам рисовую лапшу идьяппам – ее собирают в похуже на гнезда лепешки и подают с подслащенным кокосовым молоком. Без кокоса невозможно представить не только местную кухню, но и жизнь вообще. Его молоко и мякоть едят, на кокосовом масле готовят, из древесины мастерят мебель, из скорлупы делают посуду и ложки, из волокна кокосового ореха плетут веревки и им же набивают матрасы, наконец, листьями кроют крышу, в том числе и такую, как на нашей лодке.

Ближе к вечеру, когда задувший с моря бриз принес свежесть, а Вишван – тарелку вермишелевого пудинга паясам с поджаренными кешью, изомом и кардамоном, меня пригласили на просмотр фильма под названием «Закат». Показывали его прямо на небе, которое за силуэтами пальм окрашивалось оттенками сиреневого и красного, пока оранжевая точка солнца не исчезла за горизонтом. Я понял, что слоган



Что посетить

Каларипаятту – древнейшее спортивное единоборство, оказывается, родом из Кералы! Посмотреть на тренировки и бои можно в школах, где обучают этому мастерству, – гостям там всегда рады. Как часто бывает на Востоке, тело и дух в каларипаятту сводятся воедино. Особенно впечатляет, когда девушки отчаянно рубятся металлическими лентами.

Национальный парк Перияр – самый богатый в Индии по количеству разновидностей зверья, включая тигров. За животными можно наблюдать со спины слона или с плотов.

Home stay на плантации – из-за падения цен на кофе многие плантаторы восполняют потери в доходах, открывая свои усадьбы для гостей. Среди преимуществ проживания на плантации: непосредственное знакомство с тем, как произрастает то, что мы видим только на рынках и в магазинах, и возможность пожить в семье плантатора – гости столуются вместе с хозяевами.

департамента туризма Кералы, без ложной скромности называющий ее местом жительства Создателя, имеет право на существование. Но это мое признание – во многом заслуга повара Вишвана.

Соседские отношения

Чревоугодием под богоугодным предлогом занимались еще соратники Васко да Гамы. «Ради Христа и специй!» – радостно кричали они, высаживаясь в 1498 году на Малабарском побережье Кералы, протянувшейся между океаном и грядой Западных Гхат на 550 км. Впрочем, обращая местное население в христианство было уже незачем: здесь с 400 года н.э. жили сирийские христиане. А вот специями в этих краях действительно можно было поживиться вдоволь, в чем задолго до португальцев убедились торговцы из ближневосточных стран и Китая; в предгорьях здесь растут кардамон, черный перец, мускатный орех, чай и кофе, чуть ниже – гвоздика, имбирь, турмерик. На уровне моря выращивают рис и кокосовые пальмы, поэтому с самолета штат кажется сплошным зеленым ковром. Обилие специй манило чужеземцев. Мо-

реходы клялись, что слепой капитан по ноху приведет корабль к земле, когда ветер дует с берега. Оседая в Керале, пришельцы приспосабливали ее пряное многоголосие под свои кулинарные привычки. Так зарождалась керальская кухня – может, для кого-то не сильно замисловатая, но мне язык щекотаящая.

За пару дней до круиза по каналам мне выдался случай поглубже вникнуть в причинно-следственные связи керальской кухни. Я задержался в отеле «Брантон Боут Ярл» в городе Кочин и там разговаривал с шеф-поваром Джерри Мэтью. Он рассказал, что от арабов в Кералу пришли фенугрек (наш пажитник), кумин и горчица, а также пристрастие к сухофруктам. Португальцы привезли с Карибов красный стручковый перец, за что вся Индия должна замереть перед ними в низком поклоне! Сирийские христиане ратовали за вегетарианскую диету, а евреи, бежавшие сюда от римлян эдак две тысячи лет назад, применяли кошерные правила к местным кушаньям...

Уже много веков в Керале уживаются индусты, мусульмане, христиане и евреи (в Кочине, правда, осталось лишь три се-

мы, но старинная синагога все же открыта), за это время их вкусы и пристрастия в местной еде удивительно перемешались. Кроме касты жрецов «намбудри», все остальные индусты едят рыбу, курицу и даже говядину, воздерживаясь от животной пищи только во время праздников. Именно в такие дни проявляется истинно христианский керальский обывач под названием пакарча, когда отмечающие праздник индусты несут угощения со своего стола соседям: и христианам, и мусульманам, и иудеям... а те угощают их в ответ. Кстати, мой гид Раджумар рассказал, как пару лет назад у него умер брат и траур застал семью во время важного праздника Онам. Зная, что жена Раджумара ничего к Онаматю готовить не будет, его соседи-христиане сами сделали торан (жидкое карри с огурцами и листьями карри) и олан (блюдо из черной фасоли, тыква и кокосового молока, приправленное имбирем и кокосовым маслом) и принесли к нему в дом.

Экскурсы в кулинарную этнографию Джерри иллюстрировал, выкладывая мне на тарелку то португальского цыпленка с кинзой – галина де чилантро, то еврейский картофель в соусе из зеленого перца чили и мякоти тамаринда, то карри из баранины в томатно-кокосовом соусе – оказывается, оно подавалось пассажирам первого класса на железных дорогах колониальной Индии. «Мати, мати!» – взмолился я (как будет на малайялам «достаточно», учившь в гостеприимной Керале в первый же день). Узнав, что я буду писать про керальскую кухню, Джерри позвал меня посмотреть, как готовят рыбное моле. Успех этого блюда зависит в первую очередь от свежести продуктов – рыбы, кокосового молока и черного перца, поэтому в России оно практически невоспроизводимо. Но во время моих аппетитных наблюдений я постиг несколько керальских кулинарных тонкостей. Во-первых, там, где в европейской кухне вкус морской живности оттеняет лимонный сок, в Керале его задачу выполняет тамаринд – он взаимодействует с солью и перцем, взятыми в строгих пропорциях. Во-вторых, кокосовое молоко отлично сглаживает остроту, поэтому керальская кухня бодрит, согревает, но не обжигает. И самое главное – за приготовлением еды люди прекрасно пережидают любые катаклизмы, в том числе политические.

Алексей Дмитриев

Пьетро и фабрика солнца



Агротуризм – редкий для России вид досуга. Отпуск на шести сотках не в счет! Пьетро Маццу и Жанну Марейчеву, наладивших в тверском селе Медное производство и дегустацию итальянских сыров, можно назвать в числе пионеров этого явления

Случай Пьетро и Жанны нетипичен и удивителен. Это в первую очередь история любви бывшего римского полицейского из отдела «Антимафия» и девушки из подмосковной Шатуры, выпускницы техникума общественного питания. И лишь затем история их страсти к сыру.

Журналистов – тверских, столичных, иностранных – супруги Мацца принимают регулярно, а потому, как всякие медиазвезды, уже обзавелись «пластинками» – заготовленными (и кочующими из статьи в статью) ответами почти на любой вопрос. «Ну, другой биографии у нас все равно нет, – резонно замечает Жанна. – А придумывать свежие версии нашего

знакомства или развития бизнеса – занятие странное...»

Согласен. Вот потому и не буду, прикравив в Медное, тратить время на то, что уже и так знаю из прессы: как 19-летняя Жанна, прилетев к подруге в Рим, познакомилась с 41-летним Пьетро (инициатором был конечно же синьор), как они поженились, родили дочку и стали жить-поживать

да добра наживать на ферме в его родной Калабрии. Как потом заглянули на минутку в Россию – представить итальянского зятя русской родне, да так здесь и остались. Почему? А потому что итальянец просто влюбился в широкие просторы и перспективы и воскликнул вслед за Пушкиным (но, понятное дело, иными словами и на другом языке): «Здоровью

Село Медное расположено в 28 км от Твери, по пути из древней столицы в северную. Известно с конца XIV века. Его описывал Радищев в своем «Путешествии из Петербурга в Москву». Здесь бывал Пушкин. Сейчас одна из главных достопримечательностей Медного – «Солнечная фабрика» Пьетро и Жанны. В день здесь бывает до 100 туристов.

Ферма в цифрах и фактах

- Штат: 25 человек
- Общая площадь: 16 га
- Дегустационная сырная тарелка включает не менее 9 традиционных итальянских сыров.
- Итальянский обед от Пьетро – несколько комплексных меню на выбор.
- На ферме живут коровы, лошади, пони, страусы, собаки и ослик, знакомство с ними – тоже часть программы.



моему полезен русский холод!» Да-да, именно климат стал одной из главных причин их эмиграции.

Не буду спрашивать, как десять лет назад нашли они заброшенный, раздробленный пищекомбинат и взяли его в аренду, как, несмотря на «палки в колеса», создали на его территории агроферму, окрестив многочисленные ее на итальянский манер Fattoria del Sole. Как начали производить на этой «Фабрике солнца», или «Солнечной фабрике», натуральные домашние сыры с певичими итальянскими именами: буррата, бутирро, рикотта, качиота, моццарелла... Сначала исключительно на продажу – только это оказалось невыгодно и неинтересно. А потом стали принимать у себя на экскурсию и обед по-калорийски (в его приготовлении до сих пор участвует сам Пьетро) организованных туристов и просто любящих путешествовать.

Нет, лучше все осматреть и попробовать. А спрошу их о другом...

– Вы только не обижайтесь, но называть вашу ферму «уголком солнечной Италии», как это делают мои восторженные коллеги, – по-моему, сильное преувеличение. Это все равно уголок Тверской губернии! И вообще, возможно ли это – производить настоящий итальянский сыр где-нибудь за пределами «сапожка»?

Пьетро с невозмутимым видом попыхи-вает сигарой:

– Да, с солнцем здесь проблемы. Солнце из Италии не перетащишь... А что касается сыра и кухни... Мы ничего не адаптировали. Разве что лазанья не такая острая, как у нас в Калабрии. Сыр готовим так, как я варил его в Италии после выхода на пенсию. В моей родне много сыроделов – 400 лет семья Мацца занимается молоком и сыром. Я вырос на этом – с малых лет

у коров, у сырного котла... Даже в соседних итальянских деревнях сыр может различаться по вкусу, что уж говорить о России! Да, травы разные, но технология та же. Проще было бы давать коровам силос – квашеную траву и растительные отходы пищевого производства, это в два-три раза дешевле, но мы не можем опускаться планку качества. Мои коровы не едят силос – это противопоказано для производства. Пусть сыра будет меньше, но он будет правильный!

– Правильный – это сыр из хорошего молока, а не из казеина, и без консервантов, – подхватывает Жанна.

– Наша ферма – классическое агротуристическое предприятие. Она не должна быть большой, иначе потеряется смысл. Все на семейном уровне: производим молоко, перерабатываем в сыры, которые можно дегустировать и тут же покупать, можно пробовать блюда, где используется сыр. И узнавать об истории и технологии сыроварения. А это уже культура.

Ведь мы не только сыр производим, но и прошутто, хлеб, вяленые помидоры – сам придумал для них печь... Я не удовлетворен тем, что сделано, но, кажется, нам удалось создать главное – атмосферу. Бывает, туристы приедут на дегустацию: «У нас мало времени, на дороге – пробки!» – а потом не хотят уезжать. Проходит час-другой, а они все сидят, и после признаются: «Как будто целую неделю отдыхали!» Здесь словно ненадолго останавливается время...

– Пьетро, вы здесь еще и повар. Давно у вас роман с гастрономией?

– Для меня кухня – страстное хобби! Не работа, а развлечение. Не собираюсь называть себя шеф-поваром – никаких школ не заканчивал, я самоучка, но самоучка со стажем. Мне и готовить очень нравится, и поесть люблю. Еще один плюс –

я очень любопытный. Не из тех, кто поел и побежал дальше. Я спрашиваю, разжеваю: из чего сделано блюдо, как?

– А почему туристам не показываете производство? Не привлекаете к процессу? В этом же вся фишка агротуризма – сам, своими руками. Помню, однажды в Швейцарии делал мягкий сыр на сыроварне – интересно!

– Да, очень интересно, только сейчас у нас нет условий, чтобы это сделать. Санитарную книжку у каждого не спросишь. Но с этого года мы хотим в последнее воскресенье каждого месяца устраивать сырный праздник: туристы делают сыр и тут же его пробуют.

– Давайте включим машину времени: что здесь будет лет так через десять?

– Ферму не узнаете! – уверенно отвечает Пьетро. – Все объекты сделаем заново, в лучшем виде. Постороним гостевые домики – пока только их скелеты стоят. А новый ресторан на 350 мест почти готов. Три года назад мы посадили яблони и груши. Моя программа – разбить здесь сад.

Кажется, ничто не может заставить их власть в уныние. Причем по части легендарного итальянского оптимизма Жанна даже превосходит мужа. Напоследок она выдает темпераментный монолог, а мы с Пьетро и фотографом Сашей слушаем, кивая головами: «Я вижу, будущее в России, а не в Европе: в Европе все, что можно, уже развили. Организовывать подобное в Италии бесполезно – там таких, как мы, на квадратный метр знаете сколько? Я натура не авантюрная, но у каждого свой смысл жизни. Для кого-то главное – отдохнуть на пляже, а для меня – создать что-то новое, пусть даже на краю света. Здесь мы заняли абсолютно пустую нишу. Пьетро – очень умный человек! Он не сказал мне: «Мы остаемся здесь навсегда». Сказал: «Давай попробуем, не получится – уедем. Через год или два, нас ничто не держит». Но нет ничего более постоянного, чем временное... Мы крутимся на земле. Сельское хозяйство – малозначимая отрасль: она приносит нам еду, а мы, русские, ее забываем всеми силами – кормим детей консервантами и ароматизаторами. Но, считаю, Россия дойдет до мысли, что нужно развивать сельское хозяйство. Люди осознают: кушать лучше то, что производится здесь, а не... в Бразилии, где много диких обезьян!»

Влад Васюхин

Посидеть по-соседски

Пробки, забитые и платные парковки, вызов службы спасения «Трезвый водитель» — все это абсолютно не ваши проблемы, если вы отправитесь в хороший ресторан недалеко от дома. А такие есть, мы знаем. Даже в спальных районах Москвы

Расположение
и часы работы

Атмосфера
и интерьер

Шеф-повар
и концепция заведения



«Четверг»

Рязанский пр-т, 34, корп. 2
(м. «Рязанский проспект»),
тел.: 961-1181.
Режим работы:
пн.—вс. 12.00–00.00.
Открылся в 2003 году.

Ресторан «Четверг» (80 мест) — это редкий стиль бионик: холодный бетон цвета мокрого асфальта и серебряные мозаичные колонны, ярко-красные герберы и замысловатые природные инсталляции, темно-серая замша диванов и крепкие ковры. Стильно, даже несколько вызывающе и очень необычно для спального района. Ресторан от дизайнера Андрея Гурави поделен на зоны: полукружия, в каждой из которых стоит отдельный стол. Открытая кухня «Четверга» вписана в самое большое полукружие, так что за виртуозной работой поваров можно наблюдать.

«Четверг» — классический гастрономический ресторан. Особой популярностью здесь пользуются рыба и морепродукты. Шеф-повар Алексей Горевой начинал посудомойщиком в ресторане «Паризьен», был помощником шефа в «Амстердаме» и Tretyakov Lounge, в 2006 году возглавил кухню «Четверга». Он кормит постоянных гостей блюдами авторской кухни, идеи для которой черпает в кулинарии далекой Японии и европейской Средиземноморья.

Специальные предложения

Фитнес-меню. Черно-белое кино. Каждый вечер, кроме воскресенья и понедельника, звучит старинный роуль.



«Лимонад»

Ул. Вятская, 35, стр. 4
(м. «Савеловская»),
тел.: 637-6903.
Режим работы:
пн.—вс. 09.00–23.30.
Открылся в 2009 году.

«Лимонад» — новый ресторанный проект в актуальной нише casual dining, место удивительно домашнее и стопроцентно «на каждый день». То есть и для быстрых обедов, и для долгих ужинов. Обеденный зал, к которому примыкает линия раздачи, светлый и лаконичный. В основном зале огромные окна, высокие потолки. Мягкий кремовый интерьер. Уютно устроившись в кресле, хорошо разглядывать прохожих, соседей, фантастические панно на яркой кирпичной стене.

«Лимонад» — типичное городское кафе: качество и добротность за невысокую цену. Имя шеф-повара не разглашается. В меню много классических европейских блюд, чуть сдобренных азиатскими кулинарными традициями. Шеф уверен, что гость должен понимать, что именно он ест. Вот, к примеру, феттучине с морепродуктами — в этом блюде легко угадываются настоящая паста, пикантность мидий, сладость креветок, упругость кальмаров и сливочность соуса.

Специальные предложения

Бизнес-ланч с 12.00 до 16.00. По выходным игра в «Мафию».

Кухня и напитки

Меню достаточно объемно: в нем можно обнаружить все известные московским гурманам виды рыбы и морепродуктов, есть авторские рецепты и для мясоедов.

Рекомендуем: салат с креветками, морским гребешком, кальмаром и пикантным соусом (480 руб.); теплое сибаса с овощами, салатом из фенхеля и соусом из вяленых помидоров (420 руб.); карпаччо из сибаса с водорослями хияши и дайконом (690 руб.); луковый суп с беконом (210 руб.); уху «Четверг» (370 руб.); дорада с картофельным соте и зеленой спаржей (790 руб.); черную треску со сливочным картофелем и чука-салатом (1200 руб.); рыбучеч на гриле с соусом из томатов (1150 руб.); каре ягненка с овощами-гриль и домашней аджикой (760 руб.).

Винная карта большая, что нетипично для ресторана спального района.

Представлены вина из ведущих винодельческих держав Нового и Старого Света, от 1500 до 120 000 руб. за бутылку. Хороший выбор игристых и шампанских вин, коньяков и виски.

Средний счет: 2000 руб.

Меню ресторана лаконично – европейская классика с преобладанием итальянских специалитетов: карпаччо, тартар, пенне с семгой, дорада на гриле. Плюс московская «обязаловка»: «Цезарь» с курицей, рукола с вешенками, куриные крылья, стейки.

Рекомендуем: тартар из лосося с помидорами конкассе, луком сибулет и соусом васаби (240 руб.); уху из семги и палтуса (120 руб.); солянку мясную с солеными огурцами и оливками (120 руб.); спагетти карбонара (190 руб.); папарделле с грибами и сыром маскарпоне (240 руб.); свиные ребра на гриле (280 руб.); голень ягненка с овощами (480 руб.); рататуй из баклажанов, томатов и шампиньонов (130 руб.); шпинат со сливками (90 руб.).

Винной карты нет. Предлагается разливное пиво, весь прочий алкоголь посетители по договоренности могут принести с собой.

Средний счет: 800 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ Ольга Овчарова, ресторанный обозреватель

— О ресторанном буме на окраинах заговорили еще года три назад, когда заведения в спальных районах стали открывать не только игроки локального масштаба, но и крупные рестораны, особенно сетевые. Неожиданно выяснилось, что центр – не резиновый, а львиная доля целевой аудитории обитает именно в спальных районах. И потом, аренда там дешевле, коммуникации современнее, помещения просторнее, конкуренция слабее. И все же полноценные ресторанные концепции в «спальниках» – трудновыполнимая задача. Тем больший интерес вызывает удачный опыт.

Под вывеской «Снегири» работают несколько точек – на Ореховом бульваре, на Варшавском шоссе и на Долгоруковской. Внешне заведение напоминает советскую дачу пятидесятых. Рядом с бокалами вина – граненые стопки, на стенах – жизнерадостные растительные узоры и задумчивые русские пейзажи, диваны трогательно завешены кружевными салфетками. Поваренная книга ресторана – старательно современная и упрощенная русская еда, с акцентом на водочную историю. Никаких откровений, но сработано на совесть. И средний чек весьма приемлемый – 800–900 рублей.

Достоин упоминания Marjani на Мичуринском проспекте. Национальную кухню здесь сервируют в «княжеских», на грузинский манер, интерьерах: гобеленовые диваны, бархатные портьеры, лепнина ручной работы. Есть грузинская версия cooking-show – мангал. На аутентичности местное меню не настаивает: хачапури, чанахи и шашлык мирно сосуществуют с «Цезарем», оливье, руколой с креветками и фантазийным салатом «Гурман».

Сеть «Бенвенуто» взяла за образец жанр трапезной: изразцы и обои, клетчатые скатерти и салфетки, светло-оливковые стены, диванные подушки с кошками. И вполне достоверные рецепты. Чтобы не мучаться выбором, заказывайте сразу в стол: салат «Кремона» с осьминогом, телячьи хвосты по-турински, приготовленные по старинному рецепту, фирменную пиццу «Бенвенуто» на тонком и упругом тесте.

«Ши» на Балаклавском проспекте – история о том, что, несмотря на официанток в кокошниках, самовары и прочий матрешка-стайл, русская недорогая кухня может быть добротной и незаурядной. В меню аж шесть разновидностей щей. Обязательно попробуйте фирменные «Орловские» на грибном бульоне.

Пиццерия «Академия» на Бакунинской – наглядный пример того, как рестораны, которые раньше не совали носа за пределы Садового кольца, в своем стремлении быть ближе к народу потихоньку обживают неизведанные территории. Главный козырь «Академии» – понятная еда со стабильным качеством. Пицца, паста, добродушные официанты, кофе с собой, мягкие клетчатые гледы – на окраине все то же самое, что в центре. А это уже дорогого стоит.

Расположение
и часы работы

Атмосфера
и интерьер

Шеф-повар
и концепция заведения



«Каланча»

Ул. Люблинская, 96
(м. «Марьино»),
тел.: 349-9890.
Режим работы:
12.00–05.00.
Открылся в 2002 году.

Центр «Каланча» стилизован под пожарную станцию – вышка, шланги, в холле – фотографии старинных пожарных машин. Шесть залов комплекса (700 мест) выполнены в разных стилях. Центральный – «Золотой» – оборудован танцполом, в молодежном «ПКафе» замшевые кресла/диваны и пульт диджея, легкий и светлый зал «Бамбук» исполнен в японском стиле, «Марракеш» – это восточная роскошь и приглушенный свет, «Париж» – европейская классика, уютный «Кошкин дом» – камин, веселые картины и множество оборочек. Есть боулинг на 8 дорожек.

«Каланча» – огромный развлекательный центр в Марьино. Шеф-повар Сергей Никулин руководит здешней кухней с 2004 года. Он составил добротное домашнее московское меню и превратил бывшее пивное заведение в уютное место отдыха для всей семьи. Порции салатов, пикантных острых закусок, наваристых супов и горячих блюд довольно объемны.

Специальные предложения

Банкетное и детское меню. Гриль. Дневная скидка – 20%. Шоу и концерты.
«Дисотека 80-х» (пт., сб. и вс.).



Kinki

Осенняя ул., 11
(м. Крылатское),
тел.: 781-1697.
Режим работы:
пн.–вс. 12.00–00.00.
Открылся в 2009 году.

Kinki – одно из модных открытий конца прошлого года – расположен на первом этаже бизнес-центра, недалеко от леса. Выполнен он дизайнерами японской компании Superrotato, чьи шикарные ресторанные объекты разбросаны по столицам всего мира. Их стиль узнаваем: обманчивый минимализм форм, дорогие натуральные материалы, бесчисленные грани стеклянных поверхностей, декоративная посуда. Зрительный центр ресторана (80 мест) – открытая кухня с робота-грилем.

Kinki – паназиатский ресторан высокой авторской кухни с ярким японским оттенком и уникальным робота-грилем, в котором можно готовить на трех уровнях с различными температурными режимами. Шеф-повар Аарон Стотт, родом из Новой Зеландии, на гриле робота готовит уже 10 лет.

Специальные предложения

Обеденное меню. Летняя веранда. Кальянное меню. Диджей (пт., сб. и вс.).



Шашлычная «АнтиСоветская»

Ленинградский пр-т,
23 (м. «Динамо»),
тел.: 923-3023.
Режим работы:
пн.–вс. 12.00–00.00.
Открылся после реконструкции в 2009 году.

Шашлычная «АнтиСоветская» – еще один маскарадный ресторан на тему СССР. На небольшой площадке (50 мест) в избытке серпов, молотов и флагов. А на фоне всего этого – афишные тумбы с портретами Высоцкого и Галича, фото узнаваемых и любимых деятелей советского кино и эстрады, сцена с профессиональным светом и звуком. Литературные и музыкальные вечера – лучшее, что может дать это место району у Третьего кольца. Шашлычная работает под одной крышей с рестораном «Грин гоот», у них общие кухня и шеф-повар.

«АнтиСоветская» – недорогой качественный ресторан, продуманная смесь декоративного театрального клуба и советской шашлычной. Шеф-повар Виктор Кочевани собрал в меню все лучшее из советской гастрономии – шашлыки и окрошку, лечо и сациви, пельмени и котлеты. Он возглавляет и кухню гастрономического ресторана «Грин гоот», открытого Анатолием Коммом.

Специальные предложения

Обеды и завтраки. Блюда навынос. В февральской программе – вечера Жванецкого, Певцова, Фрейндлих.

Меню ресторана триедино – модная европейская кухня, добротные русские блюда и домашние московские кушанья. На последние следует обратить особо пристальное внимание.

Рекомендуем: холодец из говядины и свинины с хреном (245 руб.); профитроли, фаршированные острым сыром (95 руб.); рулеты из баклажанов с сыром, чесноком и грецкими орехами (140 руб.); сельдь под шубой (155 руб.); козий сыр с руколой и отварной свеклой (175 руб.); уху с расстегаями (245 руб.); тилапию с морепродуктами в сливочном соусе (445 руб.); свинину, говядину и курицу на сковороде со сладким перцем и сливочным соусом (495 руб.); телячьи почки с картофельным пюре (450 руб.), шашлык из индейки (455 руб.); люля-кебаб из баранины (420 руб.).

Винная карта невелика – несколько позиций красных и белых вин из ведущих винодельческих регионов по невысоким ценам. Много коктейлей и крепких алкогольных напитков.

Средний счет: 1000 руб.

Меню ресторана Kinki открывается разделом японских суши, сашими, роллов и татаки. Но мы советуем вплотную заняться блюдами паназиатского направления и позициями с робата-гриля.

Рекомендуем: фуа-гра с хлебными нори (1300 руб.); салат из мяса камчатского краба с папайей, манго, авокадо и соусом из лесного ореха (790 руб.); угря в темпуре с зеленой спаржей, цуккини, мелиссой и миндалем (750 руб.); мягопанцирного краба с чесночным соевым майонезом (800 руб.); блюда с робата-гриля: кинки (2900 руб.), черную треску с соусом сальса (1700 руб.), королевских креветок с острым зеленым маслом (1100 руб.), говядину кобэ (2700 руб.), томаты в беконе (400 руб.).

Винную карту открывает коллекция sake, рекомендованных к определенному набору блюд. В основном разделе – дорогостоящие и модные наименования из Старого и Нового Света. Коктейли.

Средний счет: 3500 руб.

Меню шашлычной невелико, но к весне шеф-повар намерен значительно его расширить. Особенно увеличится ассортимент шашлыков. Сегодня абсолютные лидеры – шашлыки и острые закуски.

Рекомендуем: сельдь с луком (150 руб.); салат оливье с розовыми креветками (240 руб.); винегрет с красной рыбой (220 руб.); холодную закуску сациви (210 руб.); салат с белыми грибами (350 руб.); суп гороховый с ягнатиной (290 руб.); чебуреки с мясом (190 руб.); шашлык из свинины (490 руб.); голень барашка с овощами (440 руб.); пельмени с сосисом (190 руб.); ципленка-табака (380 руб.); гречку с утиной печенкой (190 руб.); жаркое с овощами (340 руб.).

Приоритет в винной карте, как это и полагается в шашлычной, отдан пиву и крепкому алкоголю. Для ценителей дорогих вин – карта из гастрономического ресторана «Грин гоот».

Средний счет: 1000 руб.

Романтический ужин

В МЕНЮ:

к Дню святого Валентина

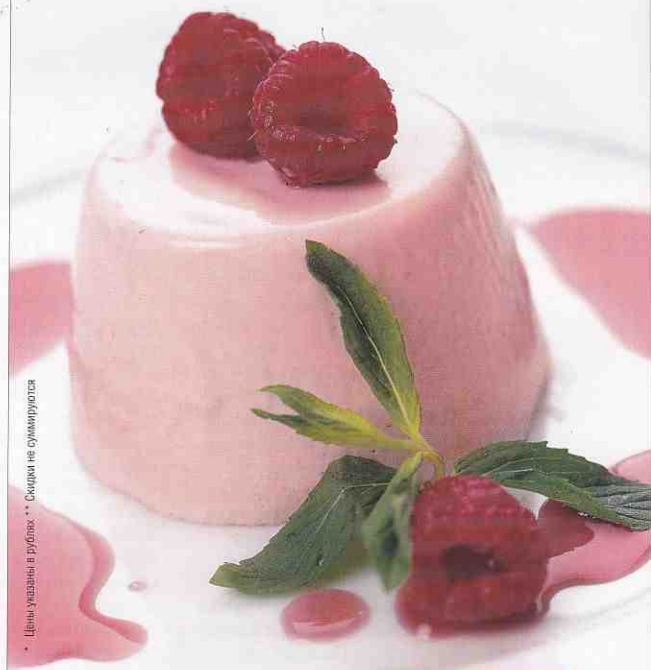
- салат с дарами моря
- утка «магрэ» с соте из яблок и клюквенным соусом
- запеченная в пряных травах семга под соусом «шампань»
- десерт панакотта (с сюрпризом внутри!)
- комплимент от Студии – игристое вино!

12 февраля 19.00



Ведущий вечера:
Денис Крупня

СТОИМОСТЬ
МАСТЕР-КЛАССА –
2 300 РУБЛЕЙ*



* Цены указаны в рублях. ** Скидки не суммируются

8 (495) 725 1079

kulinar@gastronom.ru

www.gastronom.ru

КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ

"Гастрономъ"

Так хочется сказки!



Приятные обновления в меню и в интерьере – чем не повод провести зимний вечер в ресторане с прекрасным именем «Вертинский»!

«Именных» заведений в Москве не один десяток, устанешь перечислять, и не всегда понятно, с какой стати тот или иной ресторан носит имя артиста, писателя или художника. Но в случае с «Вертинским» никаких «зачем» и «почему» возникнуть не могло: совладельцем ресторана является Степан Михалков, внук великого шансонье и замечательного поэта, а в составлении русской части меню принимала участие младшая дочь Вертинского, Анастасия, народная артистка России, мама Степана.

За семь с лишним лет своего существования заведение на Остоженке доказало: память об Александре Николаевиче, который во время шанхайской эмиграции получил небольшой, однако яркий опыт рестораторства, его потомки хранят бережно, со вкусом и тактом. И при этом

«Вертинский» – не музей, а живое и популярное место, один из законодателей гастрономической моды столицы.

К зимнему сезону 2009/2010 ресторан представил «новую коллекцию» блюд китайской кухни. Особое внимание шеф-повар Сяу Тейж Пю, малаец по происхождению, уделил горячему – он предпочитает готовить на тлеющих углях, кстати, тандур для этой цели специально привезли из Лондона. В целом меню обновилось почти наполовину. Теперь в «Вертинском» можно попробовать обжаренного в тандуре цыпленка с легкой хрустящей корочкой с имбирным соусом, ягненка, приготовленного в тандуре с мятно-луковым соусом, обжаренную лапшу амияки соба с чилийским сибасом... «Фирменный» почерк повара Сяу – особые специи, которые он привозит из Малайзии, и оригинальное

оформление блюд, – рассказали нам в ресторане. – Наш шеф убежден: еда должна быть не только очень вкусной, она должна вкусно выглядеть. До того как оказаться в России, мистер Сяу работал шеф-поваром на круизном лайнере компании Star Cruises, а там очень трепетно относятся к декорированию блюд...»

Новые позиции появились и в русской части меню. Снова поделилась своими рецептами Анастасия Александровна. Среди ее авторских блюд – теплый салат с фасолью и пастромой, жюльен из фазана с брусничкой и можжевеловыми ягодами, расстегай из слоеного теста с лососем, треской и рыбным бульоном и стерлядь с картофельным пюре. И неожиданное для «Вертинского» предложение – ланч-меню. Оно представлено в трех ценовых вариантах. В будние дни можно выбрать на обед закуску, холодные и горячие, и основное блюдо за 500, 700 или 900 рублей. К ланчу предлагают бокал вина по специальной цене.

Никита Алексеев

Тестируем хлебопечки

Покупаем водоросли

Пробуем блины из блинной муки



гид потребителя

Сходи за хлебом

Появление на свет хлебопечки лишний раз подтверждает, что так называемое будущее было целиком придумано писателями-фантастами. Именно они придумали многоэтажки, телевизоры, мобильные телефоны и трехмерную анимацию. Где-то в этом ряду скромно притулились машины, делающие еду. Короче, это фантастика!

Писатели, будучи гуманитариями, в детали работы машин не вдавались. Открываешь крышку, что-то засыпаешь внутрь, закрываешь, нажимаешь кнопку – через минуту получаешь еду. Удивительное дело – хлебопечки примерно так и работают. В минуту, правда, пока не укладываются.

История

Первая хлебопечка возникла в лабораториях японской корпорации «Мацусита» в 1986 году. Японские инженеры пытались создать устройство, способное занять в западном доме такое же место, какое в японском занимает рисоварка.

То есть главное. Что же находится на месте риса в европейской и американской системе ценностей? – задался вопросом японцы и тут же себе ответили: хлеб. И разработали хлебопечку – прибор, очень похожий на рисоварку, но для хлеба. Потребовалось около десяти лет, чтобы на это изобретение обратили внимание производители бытовой техники за пределами Японии.

Ради справедливости нужно сказать, что хлебопечки так и не заняли места, уготованного для них японскими технологами, – видимо, все дело в том, что хлеб много лет как не печется дома, а покупается в булочных, и вечно торопяще-

муся западному человеку уже невозможно вспомнить, что когда-то было иначе. Зато для людей, серьезно интересующихся кулинарией и здоровым питанием, хлебопечки оказались невероятно полезными.

Плюс-минус

Коренное и главное отличие этого устройства от всех изобретенных прежде – абсолютная герметичность, прежде всего идеологическая. Если воспринять термин «вещь в себе» буквально, то хлебопечка будет самой наглядной иллюстрацией такого допущения. И у этого обстоятельства есть свои плюсы и минусы.

Минусы заключаются в том, что вы никогда не сможете починить ее своими руками, а также внести сколь-нибудь существенные изменения в предлагаемую рецептуру (это не так страшно, как может показаться, поскольку к любой хлебопечке непременно прилагается книга рецептов, а имеющиеся в продаже готовые смеси составлены с учетом всех специфических требований, большая часть которых простому человеку неве-

дома). Кроме того, все ингредиенты должны быть отмерены не на глазок, а абсолютно точно (поэтому вместе с хлебопечкой советуем покупать еще и весы). Словом, строящая дисциплина и никакая самодетельности.

Плюс состоит в том, что хлебопечки всегда работают. Да-да, мы не оговорились, если вы будете абсолютно точно выполнять все до единого требования инструкции по эксплуатации, то каждый день будете получать буханку идеального свежее выпеченного хлеба. Или багет, или кулич, или тесто для пиццы – с 1986 года хлебопечки научились делать много чего еще, помимо простого хлеба.

Кстати, если вы решили купить хлебопечку, то как раз эти самые дополнительные функции могут стать решающим аргументом.

Что еще?

Начнем с самого сладкого – хлебопечки умеют варить варенье, и у большинства из них имеется для этого специальная программа. Нужно поместить в рабочую емкость подготовленные ягоды или фрукты, всыпать сахар, закрыть крышку, нажать кнопку – собственно, это все. Получится джем – свежий, вкусный, однородный. И будет его немного, поэтому если вы подумали, что хлебопечка поможет утилизировать богатый дачный урожай, то подумали неправильно. Не поможет.

Со временем технологи пришли к заключению, что функции замешивания теста и собственно выпечки не худо бы разделить. Так и сделали. Бо-

лее того, для замешивания разных видов теста разработаны специальные режимы – например, «тесто для пиццы» или «тесто для пельменей». Это едва ли не самая важная дополнительная деталь хлебопечки – ведь ее наличие позволяет сократить в несколько раз трудозатраты для нехлебной выпечки, то есть для блюд, которые вы будете выпекать не в хлебопечке, а в духовке; решили приготовить пирожки – взяли и приготавили. Кто печет, поймет, о чем речь.

Не менее интересная вещь – приготовление хлеба в виде батона, а не буханки. Получить к обеду настоящий багет, хоть и не метровой длины, зато реально только что выпеченный, – согласитесь, это греет душу.

Практически все хлебопечки позволяют регулировать цвет корочки – от бледного до поджаристого, вводить в тесто дополнительные добавки, имеют функции отсрочки запуска (можно испечь хлеб как раз к завтраку или ужину) и быстрой выпечки (примерно в течение часа).

Вы и убили-с

Как мы уже заметили выше, хлебопечка – краса и гордость инженерной мысли. Однако и с ней время от времени происходят неприятности. Точнее, не с ней самой, а с гражданами, решившими прибегнуть к ее услугам.

Бывает, тесто не поднимается, а то поднимается слишком сильно. Бывает, хлеб не пропекается. А хуже всего, когда хлеб поднялся, как положено,

испекся, как нужно, а затем, когда его достали из хлебопечки и поставили на решетку остывать, взял и опал. Что делать? Кто виноват? Мы решили проанализировать эти два исконно русских вопроса и ответить на них, хотя бы в том, что касается хлебопечек.

Что делать, если цикл выпекания завершился, а хлеб все еще не пропекся в центре? То есть вы постучали по боку только что выпеченной буханки, как советуют авторитетные пекари, а звук неправильный, глухой. Если буквально, не разбирая причин случившегося, разогрейте духовку до 170–180 °С, поместите неудавшуюся буханку на противень, накройте фольгой и поставьте в духовку. И допеките. Сколько времени это займет, сказать невозможно, но мы рекомендуем через 10 мин. извлечь хлеб из духовки и вновь проверить на готовность.

Причин у непропекания может быть много, и самая вероятная из них – избыток жидкости. В следующий раз влейте хотя бы на 1 ст. л. меньше. Кроме того, может статься, что тесто получилось слишком сладким, то есть с чересчур большим содержанием жиров (допустим, вы решили не скупиться: положили чуть больше масла или лишнее яйцо, или так получилось без всякого умысла – просто яйца оказались крупнее, а желтки у них жирнее, чем обычно). Еще одна причина – излишняя плотность используемой муки. Это может быть в случае с овсяной и ржаной мукой, а также если использовать муку с отрубями.



Tefal OW 4002 Dual Home Baker

- Максимальная масса выпечки: 1200 г
- Мощность: 680 Вт
- 13 программ
- Две формы для выпечки, круглая и прямоугольная
- Возможность приготовления желе
- Цена: от 5246 руб.*



Kenwood BM 450

- Максимальная масса выпечки: 1000 г
- Мощность: 780 Вт
- 15 программ
- Возможность самостоятельной настройки 5 программ
- Отсек для автоматического добавления дополнительных ингредиентов
- Рекомендуемая цена: 8190 руб.



Moulinex Baguette

- Максимальная масса выпечки: 1500 г
- Мощность: 680 Вт
- 14 программ
- Специальная форма для приготовления 4 багетов
- Цена: от 6149 руб.*



Binatone BM-2068

- Максимальная масса выпечки: 900 г
- Мощность: 615 Вт
- 12 программ
- Режим самостоятельной настройки «Домашний пекарь»
- Рекомендуемая цена: 5000 руб.

В следующий раз замените часть этой муки на такое же количество хлебопекарной пшеничной. Последняя причина встречается реже всего, но это не делает ее невозможной – хлебопечка переохладилась. Следите, чтобы к началу работы она имела комнатную температуру.

Кто виноват, если тесто поднимается недостаточно или не поднимается вовсе? Вы и виноваты. Потому что взяли плохие дрожжи. Плохие – значит просроченные или хранившиеся в негерметично закрытом пакете. Или потому что допустили соприкосновение дрожжей с солью. Вы же, когда читали инструкцию, наверняка заметили пункт «Порядок внесения ингредиентов»? И там было написано, что соль и дрожжи должны быть насыпаны по разным углам? А, вы так и сделали? И муку просеяли? Тогда могли допустить два других промаха – использовали муку обычную, а не хлебопекарную, в которой существенно меньше клейковины (глютена), или добавили слишком мало жидкости. Кроме того, ингредиенты должны быть комнатной температуры (как и сама хлебопечка), потому что при слишком низкой температуре дрожжи не начнут работать вовсе, а при слишком высокой – просто погибнут.

А кто виноват, если тесто поднимается излишне активно и даже вылезает из-под крышки? Ну кто же, кроме вас? Ну еще, может, слишком теплая погода – хлебопечка перегрелась, и процесс активизировался. Хотя гораздо вероятнее, что вы неправильно отмерили дрожжи – точнее говоря, сыпанули их от всей души (на всякий слу-

чай напомним еще раз о необходимости пользоваться мерными ложечками). Причиной гиперактивности теста может также служить избыток сахара или недостаток соли.

А если выпеченная и остывшая буханка опала и превратилась в квадратную лепешку? Тогда что? Тогда буханку нужно выбросить. И чтобы такое не повторялось, тщательно следить за качеством используемой муки. Точнее, за содержанием глютена. Самый желанный вариант – пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, в ней глютена больше всего. Все остальные виды и сорта хуже по умолчанию. И если вы решили модифицировать рецепт, добавив наобум некоторое количество непшеничной муки или отрубей, или сыра, или картофельного пюре, знаете: вы рискуете! Причем с увеличением массы проектируемой буханки рискуете все больше. Впрочем, риск этот можно несколько уменьшить, добавив в тесто сухую клейковину (панифарин).

Кроме перечисленных проблем бывают и другие – бледная или пережаренная корочка, слишком мелко или крупно нарезанные добавки, – однако они не столь фатальны.

Тест

Протестировать имеющиеся на российском рынке хлебопечки оказалось несложно. Прежде всего мы хотели выяснить: а правда ли они пекут нормальный хлеб, не поджарает ли он, не остается ли сырым внутри? Однако согласитесь, что понятие нормального хлеба – штука очень субъек-

тивная и что хорошо для одного, плохо для другого. Поэтому мы прежде решили внимательно просмотреть все прилагаемые к печкам инструкции и кулинарные книги. Оказалось, что для каждой из тестируемых хлебопечек разработан рецепт такого самого обычного хлеба на каждый день – пшеничная мука, дрожжи и вода, немного соли и чуть-чуть сахара, без добавок, – и эти рецепты идентичны. Ну что ж, то, что надо для тестирования.

Мы тщательно взвесили ингредиенты, заложили их в печи в порядке, описанном в инструкциях, установили соответствующие программы (цвет корочки выбрали «средний»), нажали кнопку «старт» и пошли заниматься своими делами. Хлебопечки Vitesse, Tefal, Kenwood, Binatone, Panasonic и Daewoo Electronics испекли хлеб через три часа, LG и Moulinex – через четыре (разница хронометража – это не достоинство и не недостаток, она обусловлена технологически).

После того как испеченные буханки были помещены на решетки и остыли, настала очередь дегустации. И она нас изумила. Ни одна из протестированных хлебопечек не дала осечки. Следов муки ни на одном из образцов хлеба не было. Корочка получилась хрустящей, без малейших признаков «резиновости». Мажиш пропекся равномерно, плотность его в разных образцах слегка отличалась, но ни в одном не выходила за пределы нормы. Словом, все хорошо. Можно покупать.

Александр Ильин



**Daewoo Electronics
DBM-200**

Максимальная масса выпечки:
1250 г
Мощность: 600 Вт
12 программ
Рекомендуемая цена: 3990 руб.



Vitesse VS-422

Максимальная масса выпечки:
900 г
Мощность: 600 Вт
12 программ
Цена: от 4850 руб.*



Panasonic SD-255 WTS

Максимальная масса выпечки:
1250 г
Мощность: 550 Вт
9 программ выпечки хлеба
и 8 программ приготовления теста
■ Диспенсер для автоматического добавления дополнительных ингредиентов
Цена: от 5970 руб.*



LG HB-2051

Максимальная масса выпечки:
700 г
Мощность: 560 Вт
5 программ, в том числе «Русский Повар»
■ Специальное меню (программы «Тесто», «Кекс» и «Джем»)
Новинка
*Минимальные цены в интернет-магазинах на момент сдачи номера в печать



Как по писаному

Домашние блины по семейному рецепту вне конкуренции. Однако некоторые готовые смеси тоже имеют право на жизнь. Мы в этом убедились, приготовив блины точно по инструкциям на упаковках

Сухие смеси и так называемая блинная мука, как и все концентраты и полуфабрикаты, рассчитаны на экономию времени: не нужно искать ингредиенты для приготовления блюда. Купил одну пачку, в точности, до запятой, исполнил все требования рецептуры – и вот перед нами они, румяные, пышущие жаром, все одинаково ровные ажурные блины.

Повара журнала «Гастрономъ» готовили их строго по рецептам, которые напечатаны на упаковке: лишнего в блинное тесто не добавили ни грамма. Правда, нужно признать, что, если нам предлагался выбор – добавить молока или воды, мы предпочитали молоко. Блины испеклись все. Они легко переворачивались и снимались. Существенное различие между образцами заключалось в том, что одни блины были пресными, а другие более сладкими, но в целом это был один

продукт. Лучшие блины перед вами, о тех же, которые получились кислыми, «резиновыми» и с явным привкусом соды, мы вам рассказывать не будем.

Конечно, в буквальном смысле блинной муки не существует. Подобную продукцию правильнее называть мучной смесью. Покупая ее, обращайте внимание прежде всего на состав. Часто в таких полуфабрикатах встречаются ингредиенты, которые к блинам не имеют никакого отношения. Например, смесь ароматизируется искусственными пищевыми добавками и включает в себя консерванты.

Мы выбирали блинные полуфабрикаты на основе пшеничной муки, но в продаже встречаются и смеси из пшеничной и соевой муки, и из гречневой. Последние получаются более темными и чуть суховатыми и имеют особый, любимый многими вкус.

Выбор «Гастронома»



Сухая смесь «Блины русские» из серии «Готовим сами» («Фотракс», Россия), 300 г, 32 руб. Вкусные, чуть кисловатые блины на основе бездрожжевого теста из пшеничной муки, соли, сахара, лимонной кислоты, разрыхлителей и ароматизаторов. Вкус домашний.



Сухая блинная смесь Naas (Бронницкая кондитерская фабрика, Россия), 250 г, 31 руб. Из смеси (мука пшеничная, сахар-песок, порошок яичный, соль, сода, лимонная кислота) получились одни из самых сладких кружевных блинов. Для детей то, что надо!



Мука блинная «Настюша» (Мельничный комбинат в Сокольниках, Россия), 1 кг, 39 руб. Из мучной смеси (пшеничная мука, молоко сухое цельное, сахар-песок, сода пищевая, соль, яичный порошок, лимонная кислота) мы приготовили тонкие, кружевные и в меру сладкие блинчики. Очень сбалансированный продукт на все случаи жизни.



Сухая смесь «Блины домашние» из серии «Сладкий сезон» («Интер Релиш», Бронницкая кондитерская фабрика, Россия), 300 г, 33 руб. Плотные пресные блины с заметным яичным вкусом, легко выпекаются из смеси пшеничной муки высшего сорта, сахарного песка, яичного порошка, соли, соды и лимонной кислоты. Они будут хороши с «серьезными» начинками.



Мука блинная «Прохорь Бакалейников» («Бакалейщик», Россия), 1 кг, 27 руб. Из этой мучной смеси (пшеничная мука высшего сорта, соль, сахар, сода, лимонная кислота, яичный порошок) вышли плотные, пресные, не самые тонкие блины. Идеальные для блинчатых пирогов.

Новости компаний

Спасти человека – спасти целый мир...

В октябре 2009 года стартовал совместный благотворительный проект компании Röndell и фонда «Подари жизнь». 6% от розничной стоимости 36 наименований посуды, ножей, форм для выпечки, столовых приборов Röndell со специальной наклейкой будут перечислены в фонд «Подари жизнь». Убедиться в том, что деньги направлены адресно на лечение детям с онкологическими заболеваниями, вы всегда сможете на официальном сайте марки Röndell.



Полезный сахар

Как правило, в засахаренных фруктах добавленного сахара намного больше, чем натуральной фруктозы. Для линейки GOOD-FOOD Special самые зрелые фрукты с большим содержанием натуральной фруктозы обрабатывают слабым сахарным сиропом, поэтому количество добавленного сахара в них почти в 4 раза меньше, чем в обычных цуккатах. Экзотические фрукты GOOD-FOOD Special сохраняют натуральный вкус и аромат, а также помогают заботиться о здоровье и стройной фигуре.

Глоток вдохновения

Специально для бренда Lipton Yellow Label Tea были разработаны кружки с дизайном от российских звезд: Татьяны Лазаревой, Иллы Авербуха и Сергея Лукьяненко. Вкусный классический чай, да еще из авторской кружки – настоящий источник вдохновения. Ориентировочная цена набора 169 рублей.



Расширение штатов

Группа компаний «Парламент» провела презентацию линейки вин Carlo Rossi (E&J Gallo Winery). Известные во всем мире вина из Калифорнии теперь можно найти в столичных супермаркетах. Линейка Carlo Rossi представлена в Москве красными и белыми полусухими и игристыми винами, отличительной особенностью которых является сбалансированный мягкий вкус, благодаря чему вина легко пьются.



«Умный» кофе

Кофеварка Perfecto от Rowenta оснащена инновационной системой термоблок-компакт, позволяющей равномерно и быстро нагревать воду до оптимальной температуры. Высокое давление (15 бар) дарит кофе насыщенный, глубокий вкус, а усовершенствованное сопло для подачи пара позволяет взбить стойкую молочную пену. «Умный» прибор использует ровно то количество воды, которое необходимо для приготовления одной или двух чашек напитка. Профессиональная система прессования кофе Optipress позволяет регулировать его крепость. Корпус новой кофеварки выполнен из нержавеющей стали.

Другое масло

Холдинг «ПомидорПром» начал выпуск горчичного масла «Сарепта» Extra Virgin (первый холодный отжим из зерен горчицы). Его не деодорируют и не дезодорируют, что сохраняет все полезные вещества и витамины. Горчичное масло признано оптимальным по балансу жиров и идеальным для восполнения суточного дефицита линолевой и линоленовой кислот, а также каротина и витаминов А, D, E (способствует сохранению молодости). За счет высоких бактерицидных и антисептических свойств оно хранится 1 год.



Во, доросли!

В переводе с английского seaweed – это «водоросли», а буквально – «морской сорняк». Засушенные, замороженные и законсервированные сорняки «проросли» буквально во все разделы столь популярной сегодня японской кулинарии. Салат с водорослями, суп с водорослями, соус, приправа, паста... Пора разобраться в этом подводном царстве



Не отдаем острова? Ладно, сказали японцы, – и пошли в обход. И заселили просторы России своей японской кухней. Сегодня мы знакомы с лакедрой желтохвостой и грибами шиитаке не хуже, чем с треской и шампиньонами. Так рассуждали мы с подругой, отправляясь в один из японских магазинов: мужья купили для мальчишки sake и заказали «что-нибудь в тему».

Начать собирались с листов сушеных красных водорослей нори, в которые мы так лихо научились все заворачивать. Но в магазине глаза разбежались. Около получаса мы донимали милую девушку-консультанта и решили: вечер будет называться «Морской сорняк».

Капуста с нчесом

Биологи разделяют водоросли на белые, бурые, красные и зеленые – съедобным разновидностям присущи в основном именно эти цвета. Но мы пойдем кулинарным путем. Начнем с закусок.

Кудрявая морская капуста тосака применяется так же, как обычная белокочанная: и в супах, и в салатах. Акотосака – красная, аотосака – зеленая, сиротосака – белая. Высший сорт – самые пышные кудри, с нчесом – стоит почти 1500 рублей за 100 г! Щи не сварить. «Не пугайтесь, она же сушеная, – успокоила нас продавец. – Ее нужно размочить, красиво уложить. И использовать можно не всю сразу, а по листочку». Оказалось, что сушеные водоросли после замачивания увеличиваются в объеме в среднем в 4–7 раз!

Тосака второго сорта в тех же стограммовых пакетах выглядит попроще, да и цена скромнее – около 800 рублей. С помощью разных тосак обычно гарнируют сашими. С сырой рыбой мы, понятно, возиться не будем, а вот экзотический салатик сооробизим. Выбрали смесь «Кайсо сарада», 220 рублей за упаковку весом 30 г.

Чтобы поддержать тылы, решили купить что-нибудь для салата в отделе заморозки. Блок морской капусты в соли – не надо. Салат «Чука» – не надо, его как раз и делают из уже купленной «Кайсо сарады». Вот развесная вакаме со сливой – отлично! С сушеной коричневатой водорослью вакаме я уже ела супчик. Она очень вкусная – упругая, сладковатая. В салате к ней наверняка подойдут рыба, помидорчики черри, лимон, кунжут, оливковое масло... И недорого: небольшой контейнер «потянул» на 130 рублей.

Фу-ри-ка-ке!

Следующий номер программы – сухой корм. Японцы страсть как любят погрызть. Но не сухари, не снежки, а пластиночки сушеных водорослей. Ассортимент богатый: со стружкой тунца и рыбы, соевым соусом, васаби и даже сладковатые – со сливой. Упаковочки полиэтиленовые, невесомые, стограммовые. В каждой – несколько



Капусту любят все

Все народы, заселяющие «урожайные» участки побережья, испокон веков едят водоросли – по-простому морскую капусту. В ней содержатся углеводы, способствующие пищеварению (более 50%), железо, кальций, фосфор, йод, витамины А и С.

мягких «корытце» с тоненькими пластинками. А вот цена неигрушечная – 300–400 рублей. Мы разорились на 490 рублей: те же 100 грамм, но в банке. Все-таки посолднее, к тому же с устричным экстрактом.

Что еще? «А еще фурикаке», – ответила консультант. Что-то? «Фу-ри-ка-ке!» Так называют вкусовые присыпки для риса, в состав которых всегда входят сушеные водоросли: от 75 рублей за 50 г. Есть специальные детские фурикаке – с японской куклой Кити, с наклейками. Мы с подругой взяли для подарков по упаковке, в каждой 20 пакетиков разного цвета. За такую-то красоту детвора, пожалуй, согласится поесть что-нибудь с новой полезной приправой.

От мысли «накрутить роллов» мы окончательно отказались – кого этим удивить? Но нори в корзину положили. Оказывается, эти прессованные листы бывают разные – например, обработанные соусом с устрицами или васаби, обжаренные (яки-нори), обрезанные специально для темачи-суши (их сворачивают в конусообразные рожки): в жизни пригодятся, да и стоят здесь не заоблачно – от 400 рублей за 50 листов.

Для сравнения: цены на 10 типовых листов нори во вполне себе народных магазинах колеблются от 100 (Китай) до 200 (Великобритания) рублей, причем отличный не почувствуете. 8–11 маленьких пластинок сибуки (корейские нори) я покупаю рядом с домом за смешные деньги – от 16 рублей (просто морская капуста) до 74 (с женьшенем). Между прочим, я крошу ножницами эти сибуки почти в любой суп! Что касается других продуктов, содержащих водоросли, то тут все по-разному. Купленная за 20 рублей жестяная банка салата типа советского сахалинского после первой же пробы пошла в борщ, где ее все равно никто не заметил. А вот салаты в полиэтиленовых упаковках с наполнителями – лещ, клюквой, сырным соусом – все члены семьи приняли радостно. В крупных сетевых магазинах встречаются венгерский и даже французский салаты с морепродуктами. Пугает повсеместное наличие укуса и консервантов. Не пугает стоимость: в пересчете на 100 г –

от 12 до 40 рублей. Так что понемногу, не каждый день моя семья этот «живой йод» поедает.

Когда съедено последнее яблоко

Наконец переходим к супам. Для засыпки, напомню, можно использовать уже знакомую вакаме. Но главный герой – морская капуста конбу (или комбу), содержащая в больших количествах природную глютаматовую кислоту (не путать с глютаматом!) и потому имеющая яркий вкус.

Верхние части этого растения тушат с другими продуктами, в виде тонко нарезанных полосок или порошка добавляют в рис и салаты, закладывают в них ролетики. И все же более других ценятся нижние, мясистые части стеблей. Эти почти деревянные палочки замачивают, а потом готовят из них даси конбу – бульон, составляющий основу для всех японских супов, соевой пасты мисо и других традиционных блюд. Прозрачный, без следов жира, он богат насыщен йодом и минералами, за которые любящая водоросль так ценится диетологами. Мы с подругой переглянулись: 1700 рублей за 1 кг. Нет ли чего попроще? «Есть», – ответила продавец и подвела нас к полке с быстрорастворимыми супами из серии мисо.

Вполне себе вкусные и полезные супы, как оказалось, просто заливают кипятком. Но состоит каждая порция из запаянного пакетика с пастой мисо (смесь сои, злаков и соли, перебродившая на японских дрожжах коджи) и пакета с сушеными водорослями, тунцом, луком, тофу... Выбор большой, цена демократичная: чашка супа обходится в 18–30 рублей и тянет на 300 ккал. Мы закупились по полной программе: вот что спасет наши желудки от последствий вечерних бдений на работе, когда закрыто кафе и съедено последнее яблоко. А для мальчишника предпочли пасту мисо с экстрактом морской капусты. Полукилограммовая пачка стоит около 200 рублей и оставляет простор для творчества: хотим – лапшу и тофу добавим, хотим – лук-порей и креветки. По консистенции паста похожа на густое повидло. Красная – с ярко выраженным вкусом, желтая – мягче.

Неплохое окружение

Рассуждая о горячем, мы сошлись на том, что это будет рыба – видимо, форель. По-японски, в соусе с водорослями (170-граммовая бутылочка стоит от 400 рублей). Компания у «морских сорняков» опять неплохая: лотос, кабачок кампё, бамбук, шийтаке... Еще приготовим хиджики (или хидзики), жаренные с кунжутом. Это уже не романтические кудри тосаки или вакаме – жесткие хиджики не боятся тепловой обработки. Нам посоветовали их замочить (увеличиваются в объеме в 8–10 раз), обжарить в оливковом масле и тушить с овощами 20–30 минут.

Кажется, все проблемы решены. «А сладости?» – поинтересовалась консультант. Сладости с морской капустой? Ничего себе! Мы подошли к стеллажу с печеньем. Рисовая мука, которую преимущественно используют японские кондитеры, придает изделиям ломкость и солоноватый вкус. Потому некоторые галетки и палочки завернуты в нории – говорят, гармоничное сочетание. Мы решили сэкономить и выбрали печенье нормками – 250 рублей (10 штук по 5,5 г). Остальные дороже. Японский чай был куплен в чистом виде, но... Разве это интересно, когда рядом лежит комбу-ча, содержащий порошок комбу?

На прощание мы хотели выяснить, нет ли компота, конфет или вина из водорослей, но породившаяся с нами девушка была занята. Интернет поведал нам, что в Финляндии выпускают черные конфеты из водорослей, в Германии – вино «Ламинария» типа сидра. Что касается варенья и многих других сладостей, то и в России в покупные джемы, конфитюры, желе и торты часто добавляют агар-агар – желирующее вещество из бордовой водоросли тенгусы. Мы окружены! Хорошо, что не японцами...

Мария Балашова

Полная чаша

После шумной череды праздников так хочется спокойствия и тишины, и чтобы ничего не беспокоило, а все шло своим чередом. И только аромат свежемолотого кофе, тихое урчание посудомоечной машины и мелодичное позвякивание металлической посуды. Как хорошо, когда все дома

Ножи Samura Tamahagane

Классическая форма, приятное тепло рукоятки из прочной африканской черной палки (rakka wood) и высокотехнологичный монокристалльный дамаск с центральным слоем японской ножевой стали VGGold 10 – все это ножи luxury класса Samura Tamahagane. Рисунки стали возникают благодаря многократной проковке, раскатке и протяжке металла в процессе производства. Этот узор издавна знаком профессионалам и до сих пор считается эталоном японского и мирового клинкового искусства.

На правах рекламы

Встраиваемая кофемашинка Hotpoint-Ariston

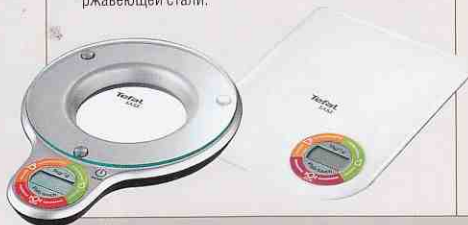
Новинка от Hotpoint-Ariston готовит кофе в соответствии со старинными итальянскими традициями. Электронная панель управления позволяет запрограммировать до трех способов приготовления кофе различной крепости, степень помола, величину порции (от эспрессо до американо), а также регулировать плотность пенки. Эта кофемашинка способна подогреть молоко или воду, сделать чай или приготовить отличный капучино. Компактная кофемашинка изготовлена из нержавеющей стали.

Серия посудомоечных машин Bosch Active Water Smart

Посудомоечные машины Bosch Active Water Smart рассчитаны на 6 комплектов посуды, имеют защиту от протечек и низкий уровень шума. Модели премиум-класса SKS 60E18EU и SKS 60E12EU имеют 6 программ мытья, включая «Автоматическую мойку 45–65 °С», и оснащены специальным датчиком AquaSensor, который контролирует степень прозрачности воды и при необходимости может сменить воду и удлинить цикл программы мытья. Высота приборов всего 45 см – они идеальны для небольших домашних и офисных кухонь. Машины выполнены в черном, красном, желтом, белом и серебристом цвете SilverInox, на котором не остаются отпечатки пальцев.

Серия кухонных весов Easy range от Tefal

Чтобы выбрать на этих весах необходимую функцию взвешивания, достаточно одного нажатия кнопки. Функция solid предназначена для твердых ингредиентов; liquid поможет определить вес жидкостей в деци- или сентилитрах; tara сбрасывает вес чаши. Большой жидкокристаллический дисплей с точностью до грамма выдает информацию о весе. Все модели имеют ультратонкие платформы из белого пластика, из стекла или нержавеющей стали.



Холодильник от Daewoo Electronics

Новинка серии Mayflower – холодильник класса French Door (765 л), как и другие представители серии, отличается объемными внутренними отделениями (морозильное – 250 л, холодильное – 515 л) без вертикальных перегородок. В морозильной камере – в нижней части холодильника – вместительные ящики.



Кухонная посуда iCook™

Многослойная посуда iCook™ из нержавеющей стали обладает рядом достоинств. Крышка прилегает к кастрюле очень плотно и пар почти не уходит, поэтому в посуде можно готовить пищу с малым количеством жидкости и жира (или вовсе без него). Это позволяет сохранить в продуктах питательные вещества. Благодаря оптимальному распределению и сохранению тепла трехслойным дном посуды Optitemp™ в iCook™ есть возможность готовить при достаточно низких температурах без потери времени. Высококачественная нержавеющая сталь обладает антипригарными свойствами.



Всё под контролем

Изобилие – это благо. Однако оно требует внимания и ответственности. Рынок России насыщен и даже перенасыщен итальянскими продуктами питания. В основном очень неплохими. Но еда – это не тот случай, когда лучшее – враг хорошего. Давайте выбирать

Мы не можем заявить: «вкуснее вот это», поскольку на вкус и цвет товарищей нет. Зато мы можем судить о подлинности продуктов, поскольку в Италии принимаются для этого все возможные меры. Оливковое масло, паста, вино, сыр – для всего есть совет по контролю, а также приняты правила производства, которые нельзя нарушать. Причем эти правила распространяются как на небольшие поместья, так и на гигантов индустрии.

«Монини»

Торговая марка Monini с 1930 года известна в Италии и за ее пределами как крупнейший производитель очень хорошего и при этом доступного по цене оливкового масла. Самое пристальное внимание компания уделяет сохранению качества продукта. Способ для этого существует один – жесточайший контроль на всех этапах производства. Во-первых, необходимо тщательно следить за качеством сбора оливок, требующим значительного человеческого участия – никакие автоматы не могут воспроизвести чуткое движение пальцев, снимающих зрелую оливу. Во-вторых, по сути своей оливы – ягоды, а масло – их сок, так что после того, как оливы сорваны с ветки, масло из них нужно выжать как можно скорее, в течение 24 часов. Поэтому компания строит свои фабрики неподалеку от оливоковых

рощ. В-третьих, наиболее полезное оливковое масло получается только при помощи механического холодного отжима (обязательного первого!); именно такое масло и называется «экстра вирджин».

Масло отправляется в лабораторию Monini, где тестируют тысячи образцов с плантаций компании. В соответствии с результатами тестирования масло отправляется в свой купаж – Classico (классическое Extra Vergine), Delicato (масло с мягким, легким вкусом), Gran Fruttato (насыщенное, идеальное для салатов). Monini Classico Extra Vergine – №1 в Италии.

Убедитесь в том, что масло Monini делается подобающим образом, может каждый – компания сохраняет в неприкосновенности поместье Франтой дель Поджиоло, где все когда-то и начиналось. Будете в Сполето (Умбрия) – заезжайте!



«Барилла»

Бизнес компании «Барилла» – это один из крупнейших производителей макаронных изделий в мире. Кроме того, компания выпускает соусы для пасты, разные виды песто, выпечку и хлеб. Она объединяет 20 брендов, имеет 56 заводов и поставляет продукцию в 125 стран мира. Такая широкая география поставок – вопрос не только коммерческий, но и политический. Любой итальянец подтвердит вам, что за границей именно паста «Барилла» напоминает ему о родине (а итальянцы, надо сказать, очень любят свою родину).

Вопрос – как при таком размахе возможно сохранить единые стандарты качества? Ответ – возможно, если действовать, не допуская компромиссов. Рецепт хорошей пасты крайне прост: мука твердых сортов пшеницы (в Италии это контроли-

руется законодательством), хорошая вода, качественные яйца. Не допускайте отступлений от него, и все будет нормально.

Конечно, кроме рецептуры, есть еще и технология, и в случае с «Барилла» она несомненно относится к числу высоких. Чем больше объем производства, тем нужнее его автоматизация. То, что прекрасно делается вручную в ресторане или семейном магазинчике, в рамках национальных лучше всего готовится с минимальным участием человека. Фабрика «Барилла» в Парме поражает воображение – рокошущие цеха, где редко-редко человек в белой одежде проезжает на белом велосипед с белыми шинами, и автоматизированный склад, похожий на кубик Рубика и управляемый двумя молодыми людьми, сосредоточенно глядящими в компьютер.

За последние несколько лет в Рунете появилось множество прекрасных кулинарных блогов – с самыми разнообразными рецептами и очень качественными фотографиями. Полистайте их, порадитесь вместе с нами!



aylo.livejournal.com

автор Ольга Зайцева, HR-директор

Примерно восемь-девять лет назад я искала в Интернете какой-то рецепт и попала на кулинарный форум, где люди делились не только рецептами, но и фотографиями готовых блюд. Настолько это было красиво и притягательно, что сразу же захотелось готовить и фотографировать, фотографировать и готовить... Сначала я выставляла свои кулинарные эксперименты на форумах, но коллекция

становилась все больше, и захотелось собрать ее в одном месте. Так и возникла основная тема моего журнала – кулинарная. Могу приготовить что-то сложное, но предпочитаю все-таки быстрые рецепты, так как темп жизни постоянно ускоряется. Но ведь главное не то, сколько времени готовится блюдо, а с душой или без! Многие мои рецепты – это просто идеи для ужина или обеда или напоминание о чем-то давно забытом старом. Если есть время, я долго выбираю рецепт и начинаю экспериментировать, а потом делюсь результатом со своими реальными и виртуальными друзьями. Мне очень повезло, что мои вкусовые пристрастия совпадают со вкусами мужа. Он мой главный дегустатор, с большим интересом следит за всеми моими публикациями в журнале и искренне радуется, если кто-то благодарит за рецепт. Иногда он даже помогает фотографировать. Недавно у нас родился сын, так что совсем скоро мне предстоит освоить еще одно направление в кулинарии – детскую кухню. Надеюсь, что и здесь мои эксперименты будут восприняты на ура!

Овощи-гриль с соусом из сыра с голубой плесенью

Мы дома практически не едим тяжелых гарниров, поэтому овощи-гриль бывают у нас очень часто: это быстро, вкусно и красиво! Ну а с соусом их можно подавать и как самостоятельное блюдо. Для соуса вымойте и обсушите, а затем мелко порубите пучок трав: орегано, тимьян, базилик, укроп. Раздавите вилкой 100 г сыра с голубой плесенью, добавьте травы и 2–3 ст. л. молока, перемешайте до однородной консистенции.

Для овощей вам понадобятся цукини, баклажаны, сладкие перцы разного цвета, оливковое масло, яблочный уксус, соль и перец. Овощи нарежьте крупными дольками. Уложите их на решетку. Смешайте оливковое



масло, уксус, соль и перец и этой смесью с помощью кисточки смажьте овощи и поставьте в духовку, включенную на режим гриля. Запекайте до готовности. Подавайте с соусом, зеленым луком и оливками или маслинами.



amateurgourmet.com

«Гурман-любитель» Адам Робертс ведет блог с января 2004 года. Он учился в Атланте, на юридическом факультете.

Чтобы не сойти с ума от юриспруденции, начал готовить, переехал в Нью-Йорк учиться на драматурга. За этот блог – с интересными рецептами и кулинарными путешествиями – получил массу наград. Адам рассказывает о том, как приготовил томатный суп-пюре с голубым сыром. Думал, что выйдет ужасно, а получился самый вкусный суп в его жизни.



kalynskitchen.blogspot.com

Кайлин Денни – домохозяйка из Солт-Лейк-Сити. Ее блог посвящен тому, как объединить вкусную еду и здоровую, да еще и с низким гликемическим индексом.

Кайлин эти рецепты помогли сбросить около 20 кг и больше не набирать вес. В принципе это популярная в Америке «Диета Южного берега». Свой кол-слоу миссис Денни поливает заправкой из 30 г раскрошенного голубого сыра с 0,5 стакана пахты, ложкой майонеза, 2 ст. л. яблочного уксуса, солью, черным перцем и заменителем сахара Splenda по вкусу.



community.livejournal.com/gotovim_vmeste

одно из самых симпатичных кулинарных сообществ Рунета. «Цель у данного сообщества

одна – пофorsiть кулинарными способностями», – заявлено в профайле. Действует сообщество так: модераторы предлагают тему – что участники будут делать: индийские сладости, лазанью, салаты с копченой рыбой... Участники готовят и фотографируют. В раунде 118 готовили клецки, и Ира (bira.livejournal.com) предложила тыквенные клецки с соусом из голубого сыра: «Кусок тыквы 350 г запечь в духовке, дать остыть и сделать пюре. Добавить 1 желток, 100 г муки, немного тертого пармезана, соль, мускатный орех. Перемешать, чтобы получилось мягкое тесто. Щедро посыпать доску мукой, сформировать клецки, поставить кипятиться воду и начать готовить соус. Разогреть масло, обжарить порубленные грецкие орехи, добавить сливки, нагреть и положить сыр с плесенью, дать слегка загустеть. Когда вода закипит, уменьшить огонь и выложить клецки. Варить примерно 3–4 мин., затем переложить готовые клецки в соус, перемешать и подавать».



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 платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплата извещение до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получить журнал со следующего месяца.
2. Разобраться 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, Волоколамское 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
 Sparlakovskaya Square, 14/1, Moscow, 105082, Russia
 Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SBR RU MM
 Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

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

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.

Извещение

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

Корр. сч. 3010181040000000225 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. 3010181040000000225 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		

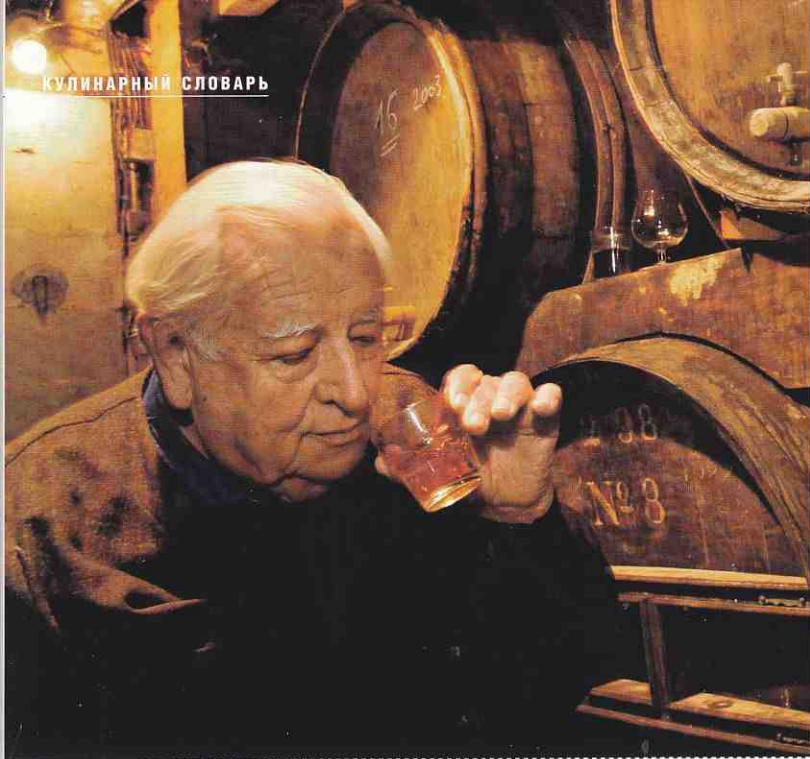
Итого к оплате _____

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кассир



Текст: Сергей Сивильников; фото: © East News/Gamma

Калуфер, кануфер, пижма бальзамическая – травянистое растение родом из Малой Азии и Южной Европы. Его продолговатые серо-зеленые листья обладают мятно-лимонным привкусом и легким бальзамическим запахом, они широко используются в кулинарии многих стран. В Средние века его применяли и как пряность, и как лекарственное средство. До середины XIX века калуфер был одной из главных европейских и русских пряностей, но затем практически забылся. Когда-то в Англии его использовали при производстве эля, а в Германии – пива, в Литве известны старинные рецепты приготовления сыра и творожных изделий с калуфером. Свежие и высушенные листья и стебли хорошо добавлять при засолке огурцов, кабачков и патиссонов, можно ароматизировать ими салаты, супы, блюда из телатины и курятины, фарш для колбасных изделий, настаивать на них оливковое масло, которое тоже приобретает приятный вкус и аромат.

Кальвадос – французский яблочный бренди, который производится в Нормандии. Яблочный сок путем естественного брожения превращается в сидр – слабоалкогольную основу для кальвадоса. Дальнейшая технология очень схожа с коньячной: дистилляция (иногда двойная), выдержка, купаж – разница только в сырье. Кальвадос, выходящий из перегонного аппарата, бесцветный, а крепость его – 70%. Янтарный оттенок и глубокий аромат ему придают дубовые бочки во время выдержки (от 2 до 10–25 лет, иногда дольше), а градусы постепенно понижаются до 40–45%: за счет естественного испарения, так называемой доли ангелов, и за счет добавления дистиллированной воды. Кальвадосы защищены по происхождению, у них есть свои категории АОС. Лучшие напитки происходят из апеласьона Calvados Pays d'Auge. Продукция АОС Calvados тоже весьма престижна. А в апеласьоне Calvados Domfrontais делают своеобразный грушевый кальвадос: помимо яблочного для него используют минимум 30% сока груш. Кальвадос – прекрасный аперитив и дигестив; молодые кальвадосы широко используют в кулинарных целях – для приготовления соусов, закусок, птицы, мяса, десертов и коктейлей.

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

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: курьер простая бандероль

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

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: курьер простая бандероль

Следующий номер выйдет 15 февраля

Лучшие рецепты

Салаты

Крем из мюшареллы с желе из петрушки и базилика	15
Салат из говядины	29
Салат с цитрусовыми	56
«Цезарь»-веррин	16

Закуски

Азербайджанская долма с зернами граната	43
Греческая долма с рисом	42
Грибной флан с картофальным пюре	17
Кавказская толма из баклажанов	44
Омлет с кленовым сиропом	66
Роллы с козым сыром	40
Сашими из лакедры с черным кунжутным соусом и хрустящими лепестками розового имбиря	48
Турецкая долма из зеленого перца	44

Суп

Суп из запеченной тыквы с пряными сливками	18
Суп с козым сыром и грибами	41
Тайский суп с вермишелью	50
Суп том ян кунг	31

Паста, рис и овощи

Валенсийская пазлья из вермишели	51
Вермишель, запеченная с тыквенным кремом	50
Вермишель с курицей	32
Вермишель с мятным маслом и морковью	50
Вермишель со сливочной фасолью и соусом из тунца	50
Глазированные в меду овощи	56
Гратен «Дофинау»	38

Кокосовый рис	31
Лепешка дан-дан с красной икрой на гриле	47
Рисовые роллы с креветками и свиной	30
Фриттата с вермишелью и зеленым луком	50

Мясо

Ветчина в кленовом сиропе	67
Запеченная говяжья грудка	22
Стейки с вишневым маслом	56
Сябю-сябю	12

Рыба и морепродукты

Карри из рыбных фрикаделек	33
Лосось в кленовом сиропе на гриле	67
Устрицы с имбирным снегом и соусом из лайма и зеленого лука	48

Выпечка и десерты

Банановый блинчатый торт	60
Блинные «мешочки» с финиками и орехами	59
Блины, запеченные с миндальным кремом	60
Десерт из теплых ягод под соусом сабайон	56
Крем-Брюле	37
Мандариновый десерт	18
Почти креп «Сюзетт»	58
Сладкая гранита «Борщ» с бадьяновым мороженым и грушами	47
Тыква с запеченным кремом	34
Фисташковый крем с вишней в желе	20
Чизкейк из козьего сыра с малиной	41

Напитки

«Зимние» коктейли	70-71
-------------------------	-------

Адреса

Где купить

Продукты и напитки

■ Соусы ягодные «Ароматы лета» SPAR Жуковский, SPAR Дмитров, SPAR Раменское, «Алые паруса», «Бахетле», «Гастроном» на Семеновской, «Глобус Гурмэ», «Кэш&Керри» на Краснопресненской набережной, «Стокманн», «Твой дом» в «Крокус Сити»

Посуда и аксессуары

■ Фарфор, хрусталь, подарки Магазин «Наш дом», Новинский б-р, 8, ТЦ «Лоттз Плаза», тел.: 495-725-40-01 ■ Ножи Samuga ул. Свободы, 2, магазин «Японские ножи и подарки», тел.: 728-4866, 491-9293, 491-4425, интернет-магазин www.samuga.ru с доставкой по всей России и СНГ

Где побывать

■ Splendid, агентство www.splendidagency.com ■ Автономный эногастрономический университет www.wine-gastronomy.ru ■ «Вертинский», ресторан, ул. Остоженка, 3, тел.: 202-0570 ■ «Недальний Восток», ресторан Тверской б-р, 15, стр. 2, тел.: 694-0154 ■ Сайт дизайнера Михаила Шолка www.sholk.com ■ Сырная ферма Fattoria del Sole Тверская обл., село Медное, ул. Круча, 4, посещение исключительно по предварительной записи, тел.: 8 (920) 150-0056

ПРАЗДНИК СВОИМИ РУКАМИ

МЫ ОРГАНИЗУЕМ КУЛИНАРНЫЕ

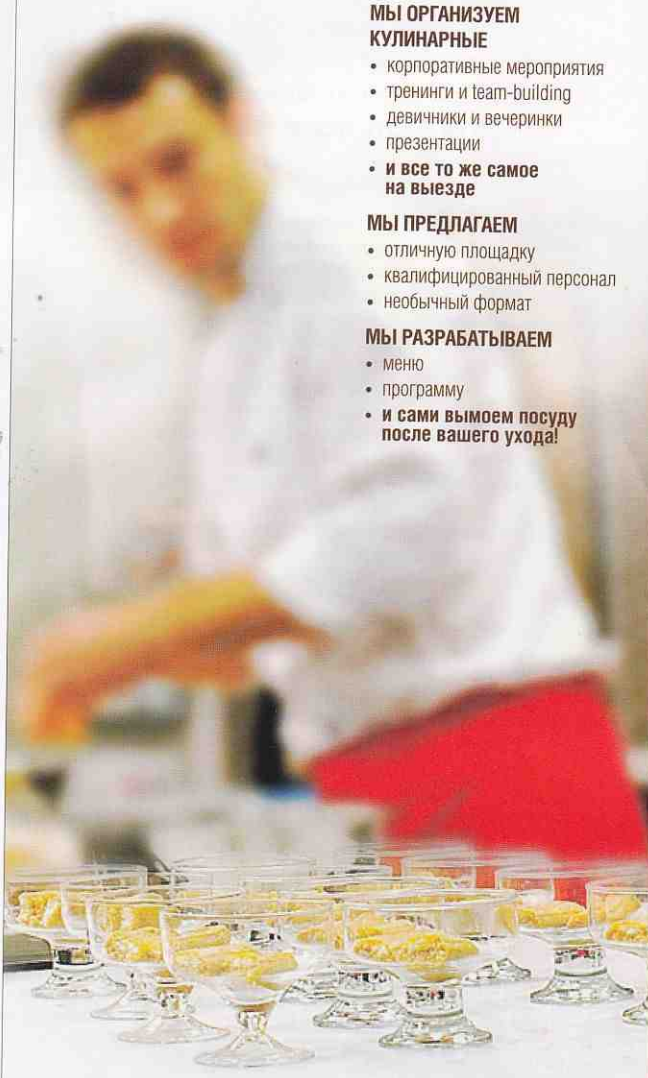
- корпоративные мероприятия
- тренинги и team-building
- девичники и вечеринки
- презентации
- и все то же самое на выезде

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- отличную площадку
- квалифицированный персонал
- необычный формат

МЫ РАЗРАБАТЫВАЕМ

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



КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ
«Гастрономъ»

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

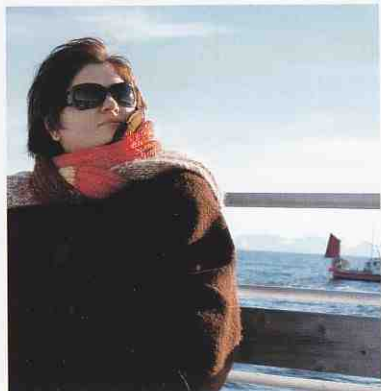
Дом для вина и птиц

Это только на первый взгляд между вином и птицами нет ничего общего. На самом деле у них может быть общий дом. Сначала его занимает бутылка вина, а потом – хоть целое семейство пернатых

Дизайнерский объект «Скворечник» – не просто оболочка для предмета: упаковку благородного напитка можно использовать с иной благородной целью – как дом для птиц. Повторное использование материалов – это один из методов экологического подхода в дизайнерском искусстве.

Автор «Скворечника» дизайнер Михаил Шолк любит вещи, которые в воображении людей рождают яркие образы. «В данном случае я захотел обыграть идею экологии, но не слишком сухо, а с иронией. Как и в любом моем проекте, здесь есть серьезная основа. Скворечник полностью пригоден для проживания птиц – я ничего не приносил в классическую схему его устройства».

И действительно, толщина стенок, определенный наклон крыши – все параметры соответствуют архитектуре настоящих скворечников. У него, правда, нет жердочки, но это не причуда автора. Как оказалось, жердочка птицам совсем не нужна – без нее хищной птице будет сложно усеваться рядом с выходом, а кошке вообще не за что зацепиться.



Переработка и вторичное использование упаковки

сейчас занимает умы многих производителей, дизайнеров и ученых. Еще осенью 2004 года в Англии начали упаковывать хлеб в биоразлагаемые пакеты. Новый материал распадается на углекислый газ и воду всего в течение четырех лет. А в ноябре 2009-го британский журнал Creative Review вышел в новейшей уникальной пленке, которая растворяется в горячей воде практически без остатка. Обозреватель «Гастронома» Ольга Захарова крайне щепетильно относится к вопросу утилизации полистилена: «Я борюсь с подобной упаковкой как могу и за продуктами всегда хожу с холщовой сумкой. А еще я мечтаю о сумке от компании Ecoist. Она производит модные аксессуары из упаковок и этикеток. В этот раз Ecoist, взяв за основу лейблы Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero и Diet Cherry Coke, выпустила в свет очень интересную коллекцию сумок и бижутерии. Разноцветные этикетки благодаря оригинальной технике ручного плетения складываются в яркие сумки, браслеты, клатчи и кошельки».



SAMSUNG



Микроволновые печи Samsung
с функцией пароварки



К здоровому образу жизни –
на всех парах!

Блюда, приготовленные на пару, сохраняют ценные витамины, питательные вещества и минеральные соли. Просто положите необходимые продукты в пароварку и поставьте ее в микроволновую печь. Самый быстрый путь к здоровому образу жизни открыт! Микроволновая печь Samsung с функцией пароварки. Быть в форме так легко.