

Гастрономъ



45 рецептов
К НОВОГОДНИМ праздникам

рецепт с обложки



Праздничный торт

Дорогие друзья!

Вот и приблизился очередной долгожданный праздник. Впереди – нет, не отдых, отдыхать придется не скоро. Впереди еще столько дел, которые нужно закончить непременно в уходящем году. Найти подарки друзьям и знакомым, составить новогоднее меню, придумать, какой сюрприз преподнести близким в новогоднюю ночь и чем заняться в зимние каникулы. Мы надеемся, что «Гастрономъ» хоть чуть-чуть поможет вам в нелегкие декабрьские дни – ведь в этот раз мы собрали для вас особенно много праздничных рецептов, идей и советов. С Новым годом!

Ваша редакция

Что нужно:

1 готовый бисквитный корж
600 г протертого творога
300 г сливочного масла
1,5 стакана сахарной пудры
1 яйцо + 2 желтка
1 пакетик ванильного сахара
100 г цукатов
30 мл коньяка
3 ч. л. порошка желатина
1 стакан молока

Для украшения:

1 белок
1 ч. л. лимонного сока
150 г сахарной пудры
50 г кокосовой стружки

Что делать:

Масло растереть до густой пышной массы, постепенно добавить сахарную пудру, ванилин, желтки и яйцо. Продолжая растирать, добавить творог, цукаты и коньяк. Набухший в 0,5 стакана воды желатин растворить в горячем молоке и влить в творожную массу, перемешать. На бисквитный корж поставить разъемную форму без дна, заполнить ее творожной массой. Поместить в холодильник на 2 ч, затем форму

снять. По окружности торта установить свечи, закрепить их красивой лентой. Приготовить глазурь: белок смешать с лимонным соком, постепенно добавить сахарную пудру. С помощью кондитерского мешка выдавить глазурь на пергаментную бумагу в виде снежинок. Дать засохнуть в прохладном месте и аккуратно снять снежинки тонкой лопаткой, сохраняя их форму. Торт посыпать кокосовой стружкой, украсить снежинками из глазури и ягодами.

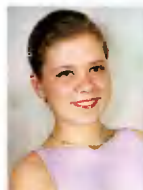
группа тестирования рецептов



Мария
Аристархова
журналист,
Москва



Яна Бабина
домохозяйка,
Москва



Юлия Челознова
студентка, Москва

экспертный совет номера



Александр
Илюхин
кондитер-
преподаватель
центра
«Эксклюзив»



Алексей Иванов
шеф-повар
ресторана Pasta
della mamma



Сергей Аникин
шеф-повар «Кафе
Дяди Сэма»

ежемесячный журнал

Гастрономъ

№12 (47), декабрь 2005

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш.,
2, стр. 1, тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@idvz.ru

Председатель совета директоров
Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:

главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
зам. главного редактора Татьяна Зимогоорова
отв. секретарь Александр Стариков
бильд-редактор-стилист Екатерина Овсепян
отдел рецептов Александр Ильин, Евгений Ос-
кольский, Павел Рогожин (шеф-повар)
редакторы Татьяна Олефиренко, Александра
Пахомова, Юлия Товбина (веб-редактор)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Алексей Клак, Ольга Малышева,
Дмитрий Сажин
корректоры Галина Крикунова,
Любовь Никифорова

Над номером работали: Дмитрий Байрак,
Анастасия Барышкова, Валентина Билунова,
Светлана Вейнгарт, Владислав Волков, Елена
Голованова, Александра Денисова, Александр
Дмитриев, Алексей Дмитриев, Вадим Жадько,
Дмитрий Жаров, Ольга Коган, Елена Кузнецова,
Александр Кулцов, Олег Кулагин, Мария
Некрасова, Марианна Орлинкова, Дарья
Пахомова, Мария Привезенцева, Игорь Савкин,
Анастасия Савченко, Александр Семин,
Сергей Синельников, Элеонора Скоулз,
Вероника Соловьева, Василий Терещенко, Мария
Тимирбаева, Марина Титова, Анна Шапкина,
Ольга Шатцкая, Константин Шереметьев,
Ксения Филиппова, Иван Фролов, FOTOBANK,
EAST NEWS

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе Марина Мамина

Отдел рекламы: тел.: 725-1070

Николай Акимов, Александр Волков, Екатерина
Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова,
Марина Челознова, Анна Шувалова

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор),
Зоя Галишикова

Распространение: Сергей Татаркин (директор).
Андрей Телингатер (менеджер по Москве),
Елена Царева, Наталья Симонова
(менеджеры по регионам), тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

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

Сканирование и обработка иллюстраций:
Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина
Ланюшкина

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 165 000. Цена свободная

Автор макета: Михаил Аникст
Фото на обложке: Светлана Седых

Издание зарегистрировано в Министерстве Рос-
сийской Федерации по делам печати, телера-
диовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой
информации №77-9998 от 10.10.2001 г.
Редакция не несет ответственности за содержа-
ние рекламных материалов. При перепечатке
материалов и использовании их в любой фор-
ме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка
на журнал «Гастрономъ» обязательна.



стр. 26

декабрь 2005

содержание



стр. 90



стр. 118



стр. 101

10 Винегрет новостей

22 Кулинарная битва

еда

24 Японская азбука вкуса: нори

26 Первый рецепт с автографом классической пианистки

30 Русский брэнд: праздничные закуски из колбасы и ветчины

32 Рождественский птичий базар: гусь, утка, индейка в «Теме номера»

44 Секреты разделки индейки

46 Пряности: чем приправить птицу?

51 Готовим новогодний торт

54 Карп для двоих

56 Сезон замороженных блюд

62 Сыр месяца – рокфор

63 Парад-алле тартелеток

64 Триста шестое новогоднее меню

76 Новый вкус: артишок-чертополох

78 Фестиваль: конкурс красоты цыплят-аристократов

80 Авокадо с креветками – любимое блюдо Дмитрия Назарова

82 Фрикадельки, от которых никто не откажется

84 Дары моря: осьминог сушеный, консервированный и отбитый

88 «Эмменталер» и компания в рубрике «Такой разный сыр»

90 Праздничный салат – это быстро!

96 Блюдо для двоих в стиле «камамбер»

98 Выбираем трюфели ручной работы

Лучшие рецепты

Закуски и салаты

Баранулька с соусом гаспачо	94
Брускетта с апельсином и моцареллой	66
Картофель с креветками в русском стиле	94
Кростини с инжиром и горгонзолы	66
Ломтики тунца со спагетти из овощей	69
Моцарелла с копченым лососем и сельдереем	65
Рулеты из мортадели с овощами и трюфелем	70
Салат из грейпфрута и манго	28
Тарталетки с имбирем и моцареллой	63
Тарталетки с муссом из лосося	63
Фенхель, грейпфрут и тыква с морской солью	94
Хамон с медом и перцем розе	70
Щавель, семга и лерченая груша	94

Блюда из мяса и птицы

Гусиная грудка с яблочным фланом	36
Гусиные ножки, тушеные в красном вине	38
Индейка с малиной и ароматом ванили	40
Индейка, фаршированная шампиньонами и савайской калустой	32
Куриные ножки с конфитуром из апельсина и имбиря	34
Курица, тушенная с красным вином, ветчиной и перцем	56
Свинина под соусом из камамбера	96
Суп из тыквы с бифштексами «алла вальдостана»	71
Утка в глазури из грейпфрута	34
Цыпленок-пуйсин с овощным соте	33

Блюда из рыбы и морепродуктов

Закуска рыбака	131
Карп под кисло-сладким соусом	54
Осьминог по-провансальски	86
Похлебка с копченой пикшей	58
Теплый лосось с лисичками и папайей	74

Экзотика и национальная кухня

Овощи по-китайски	28
-------------------	----

Десерты и выпечка

Карпаччо из манго с мороженым «Тирамису»	74
Кексы с вишнями	60
Корзиночки с винным муссом	101
Корзиночки с малиновым муссом	102
Мясной пирог с лесными грибами	72
Новогодний торт	52–53
Пирог с козьим сыром и картофелем	60
Пирожное с муссом из маракуйи и твилем из кунжута	104
Пирожное с ореховым пралине	102
Яблоки в тесте с сыром «Ружетт»	89

Напитки

Вишневое фрappe	126
Глинтвейн с апельсином	120
Грог с черным перцем	121
Кокосовый пунш с имбирем и персиком	118
Коктейль «Блю лагуна»	123
Коктейль «Капиринья»	122
Коктейль «Клубничная Маргарита»	123
Коктейль «Мелон мартини»	123
Коктейль «Мотохито»	122
Коктейль «Пикассо мартини»	122
Сладкий «эспрессо»	128
«Шампань коктейль»	123

стр. 64

стр. 56

101 Вместо огромного торта: новогодний десерт — пирожные

106 Пробуем новые продукты

напитки

108 Советы домашнего сомелье: не только шампанское

116 Сочетания: сладкие вина — к сыру, паштетам и колбасе

118 Классические зимние напитки: пунш, грог, глинтвейн

122 Гордость бармена — коктейли

124 «Черный как дьявол, горячий как ад» — молотый кофе

130 Водка: до и после полуночи

132 Новый год — повод выпить вина

СТИЛЬ ЖИЗНИ

134 Русский шик: на кухне Степана Михалкова

138 Универсальный презент — шоколадный набор

140 Сдержанно-роскошная домашняя коллекция посуды

144 Здесь был я: ресторан трех вдов

146 Такие разные московские кофейни

152 Что подарить на главный праздник года

154 Техника: multifunctional плиты

пища для ума

158 Путешествие со вкусом: Марокко, нечто особенное

163 У вины — экзотический вкус

164 «Ни капли спиртного до завтрака!» В «Аппетитной истории» — Уинстон Черчилль

168 Рецепты «Кулинарного поединка»

174 Красота и здоровье

178 Вкусная книжная полка

180 Отвечаем на вопросы читателей

182 Кулинарный словарь

183 Где купить, где попробовать

184 «Гастроном» в январе

условные обозначения



— тема с обложки



— блюда, которые подходят для детей



— рецепты блюд быстрого приготовления



— блюда, которые легко готовить



— блюда, которые можно замораживать



— диетическое питание



— блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



— рецепты для опытных кулинаров



— мнение группы тестирования рецептов



— полезные советы

Ресторанные новости

В конце октября в бутике «Коллекция вин» на Кутузовском проспекте состоялось первое заседание Клуба ценителей тонких вин. Его члены стали строгими арбитрами в своеобразной винной олимпиаде, где каждое вино защищало честь своей страны. Знаменитым людям было предложено продегустировать 12 вин, представленных в категориях «Вина на каждый день» и «Вина для особых случаев», оценить их и прокомментировать свой выбор. Работу клуба, который призван давать объективную оценку качественного алкоголя, открыли известные телеведущие. На следующее заседание соберутся политики, бизнесмены, журналисты, артисты, деятели искусства.

Новый татарский ресторан

«Идель» расположился в татарском культурно-просветительском центре, что в Малом Татарском переулке между станциями метро «Новокузнецкая» и «Павелецкая». Здесь можно попробовать лучшие блюда национальной кухни, приготовленные по традиционным рецептам, попить из самовара чаю со сладостями и просто отдохнуть в уютной домашней обстановке. Это милый семейный ресторан, где поварами и официантами работают татары, которые знают толк в организации застолий. Средний счет 20–30 у.е.

На Садовнической улице открылось кафе **Coffee Point**. В меню представлены 11 сортов кофе, разнообразные пирожные и торты. Кроме того, в Coffee Point можно заказать полноценный обед. Например, что-нибудь из мексиканской или итальянской кухни: большую порцию пасты, энчиладос с курицей или теплый салат с нежной куриной печенью, сельдереем, цуккини и болгарским перцем. непременно попробуйте фаршированную крабами форель и салат с дарами моря. Утром здесь подают завтрак (85 руб.), а в обеденное время – бизнес-ланч (180 руб.).



Домашняя фабрика тарелок

Группа специалистов Массачусетского технологического института разработала аппарат под названием Dish Maker, способный изготавливать посуду. Принцип его действия прост: внутри находятся 150 разноцветных акриловых дисков, которые при нагревании до определенной температуры и под давлением превращаются в плоские тарелки. Для этого достаточно лишь нажать кнопку. На один столовый прибор уходит в среднем 90 секунд. И использованную посуду автомат вновь расплюсчивает в диски. Американские ученые давно работают в этом направлении: в числе их изобретений – «живой шкаф», где выращивается зелень к обеду, стол с экраном, на котором высвечиваются кулинарные рецепты, и раковина, которая сама подстраивается под рост человека.

Молодость не порок

Бывает так, что молодые кулинары по уровню профессионального мастерства не уступают своим более опытным коллегам. В этом можно убедиться, посетив III Открытый чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров. Свои навыки продемонстрируют начинающие повара, кондитеры, официанты, барме-

ны – не только из Москвы, но и из других регионов России. Поблажек ждать не стоит – ведь условия конкурса и критерии оценок соответствуют строгим требованиям Всемирной ассоциации кулинарных союзов, а в жюри привлечены российские и зарубежные специалисты, лауреаты и призеры международных конкурсов. Но таланты в поощрениях и не нуждаются.

Бокал черной магии

Самый дорогой в мире коктейль можно заказать сегодня в лондонском ночном клубе Umbaba. Всего один бокал Magie Noir стоит 333 фунта стерлингов, то есть почти вдвое дороже знаменитого парижского Ritz Sidecar (190 фунтов), еще недавно лидировавшего в списке напитков для богатых. Помимо выдержанного коньяка Richard Hennessy, шампанского Dom Perignon и ликера Creme de Mure в состав Magie Noir входят свежая лимонная трава, личи и кора дерева йохимбе из Западной Африки, считающаяся афродизиаком. А подают «магию» с коктейльной палочкой работы известного британского ювелира Тома Биннса, на которую нанесено покрытие из 24-каратного белого золота.



Истина в вине

Чтобы окончательно убедиться в этом, достаточно посетить выставку под названием «Божественные отражения», которая проходит в римской античной крепости «Замок Святого Ангела» на берегу Тибра. Экспозиция, включающая сотни живописных полотен, скульптурные композиции и гравюры, книжные иллюстрации, ценные бокалы из венецианского

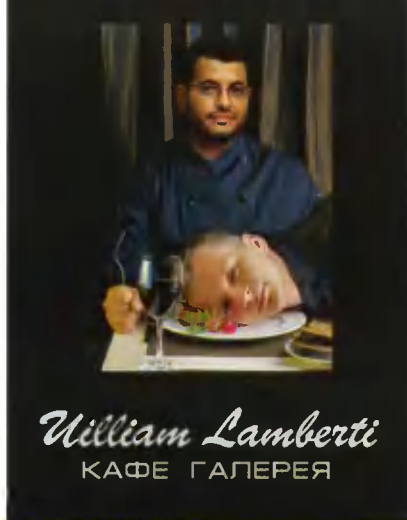
стекла и неаполитанской терракоты, коллекционные бутылки, приборы для дегустации и многое другое, посвящена винам Италии как части национальной и мировой культуры. Выставка продлится до 15 января 2006 года, после чего отправится в кругосветное путешествие по маршруту Рим – Москва – Лас-Вегас – Сан-Франциско – Пекин.

Ресторанные новости

В отеле «Балчуг Кемпински Москва» новый шеф-повар – Райнер Зигг, лауреат множества профессиональных премий. В числе поклонников его кулинарного искусства значатся Герхард Шредер и Билл Клинтон, Майкл Джексон и Пирс Броснан. Зигг, безусловно, обладает собственным стилем, и в Москве он намерен доказать, что работа повара может достичь высоты художественного творчества. Зигг обогатит меню ресторанов и кафе отеля рецептами современной кухни, сохранив при этом традиции московской гостиницы.

Вот уже 10 лет чешский пивоваренный завод «Пльзеньский Праздрой» открывает собственные рестораны **Pisner Urquell Original Restaurant**, чтобы потребители могли оценить оригинальный вкус пива. Завод контролирует качество напитка на всех этапах, от производства до хранения и розлива в ресторанах. В Москве, на 1-й Тверской-Ямской, 1, появилось первое в России заведение этой европейской сети. Его интерьер выполнен в стиле традиционных пивных Праги, а отлично сочетающиеся с пивом блюда чешской кухни готовит шеф-повар, до этого работавший в пражской «Олимпии». Ресторан рассчитан на 350 человек; средний счет – 20 у.е.

В ресторане «Скандинавия», отмечающем свое десятилетие, с 10 декабря открывается традиционный шведский рождественский стол, который продлится до новогодних праздников. Предлагается большой выбор блюд – как национальных, так и адаптированных к нашим вкусам. А до 9 декабря в «Скандинавии» можно заказать рождественскую тарелку: с холодными рыбными, холодными мясными и горячими закусками. Традиционный горячий глэгг и домашние настойки «Аквавит», рождественская музыка и ароматы апельсина с гвоздикой дополняют картину Рождества по-шведски.



Галерея рецептов и историй

Хотите узнать, какое блюдо – любимое у Аркадия Новикова? Или почему его рестораны норовят увести из-под носа коллег пару килограммов земляники? Ответы на эти и другие вопросы можно найти в книге «Вильям Ламберти. Кафе «Галерея». В новом проекте известного московского ресторана собраны рецепты самых популярных блюд и напитков, фотоочерки и любопытные ситуации из жизни заведения.

Москва – столица «Пира»

В столице России в очередной раз прошла международная выставка «Пир. Индустрия гостеприимства». В нынешнем году это мероприятие отличалось особым размахом. В рамках «Пира» впервые был организован Международный кулинарный кубок – соревнования профессиональных кулинаров из 14 стран мира. Формат мероприятия максимально приблизили к аналогичным проектам, проводившимся в других странах. В состав судейской коллегии вошли 16 всемирно известных кулинаров. В течение 4 дней команды и отдельные повара демонстрировали судьям свое искусство. Наиболее зрелищным стал «АРТ класс», во время которого участники конкурса создавали настоящие произведения искусства из шоколада, марципана, теста и карамели. Главный приз МКК – Кулинарный кубок и Гран-при – получила немецкая команда. Выставка завершилась вручением национальной премии «Гостеприимство-2005» в Государственном Кремлевском дворце и одновременной дегустацией 35 000 устриц. Среди лауреатов немало знакомых имен и названий: ведущий программы «Смак» Андрей Макаревич, рестораторы Михаил Зельман, Александр Орлов, ресторан «Кафе Пушкин», компании «Метро Кэш энд Кэри», «Русский проект», «ГлобалФудс», «ДП Трейд».

Опасный пудинг

В этом году британцам вряд ли удастся попробовать традиционные рождественские пудинги с запеченными в них на счастье шестипенсовыми монетами. Чиновники министерства здравоохранения Великобритании пришли к выводу, что это небезопасно: монеткой можно запросто подавиться, кроме того, при разогревании в микроволновой печи такой пудинг загорится, считают они.

В наибольшем проигрыше от решения властей оказалась сеть британских супермаркетов Sainsbury, потратившая не один месяц на поиск и приобретение старинных шестипенсовиков, которые планировалось запекать в пудингах. И все же компромисс был достигнут: к каждому пудингу будет прилагаться монетка, которую во время праздничного ужина можно просто положить под тарелку или салфетку гостя.

Торт по-собачьи

В Париже открылся первый во Франции кондитерский магазин для собак. По мнению его владельцев, чтобы домашние животные дольше оставались здоровыми, их надо чаще радовать. Например, печеньем со вкусом фюа-гра или бисквитами из тропических фруктов. Пирог в форме косточки тоже подойдет. Деликатесы готовятся по рецептам из специальных поваренных книг, посвященных еде для собак. Все они сделаны из натуральных продуктов, не содержат сахара и соли и стоят недорого: пирожные – в среднем от 2,5, торты – от 10 евро.



Ресторанные новости

Городское кафе «Час пик» представляет детскую программу: по субботам и воскресеньям с 13.00 до 17.00 здесь проводятся детские утренники, включающие помимо специального меню игры и конкурсы. Само детское меню выполнено в виде книжки-раскраски, а заказать из него можно, например, «Мамин салат» из моркови и яблок, заправленный йогуртом, или «Мухомор» из яйца, фаршированного сыром и зеленью. На горячее предлагаются куриные котлеты с грибным соусом, свинина с ананасом и семга под картофельной «чешуей». Не забыты и десерты. Это медовый торт «Медвежонок» из собственного кондитерского цеха и «Калейдоскоп», украшенный мармеладным медведем. Кстати, в кафе, расположенном в центре Москвы, цены по-прежнему сдержанные.



Терка-мельница

Итальянцы, использующие сыр практически во всех своих блюдах, изобрели для него специальную терку. Она напоминает мельничку для перца и работает по тому же принципу: при вращении ручки из нее сыплется уже натертый в мелкую крошку сыр. Но не только этим вызван повышенный интерес покупателей к необычной терке: дело в том, что она поступает в продажу с уже находящимся внутри кусочком знаменитого сыра «Грана падано».

«Оскар» для Ferrari

Мало кто откажется попробовать вина, которые пили Иоанн Павел II и королева Елизавета, Лучано Паваротти и Оскар Уайлд, Леонид Брежнев и Михаил Горбачев. И зачем отказываться, если есть такая возможность? В Москве появились Ferrari – итальянские игристые вина, произведенные классическим шампанским методом. Тот факт, что их выбирали люди, разбирающиеся в удовольствиях, нисколько не удивля-

ет: Ferrari не раз получали достойные оценки престижных винных гидов, а совсем недавно завоевали высшую награду итальянского виноделия – винный «Оскар». Кстати, два преуспевших Феррари – Джулио, производящий итальянское «шампанское», и Энцо, создавший знаменитые гоночные автомобили, – всего лишь однофамильцы, но это совпадение с успехом используется для продвижения их идей.

Добро пожаловать на остров всех сезонов!



Ужин в Нью-Йорке

Самые дорогие в США рестораны – нью-йоркские, утверждает исследовательская компания «Загат Сервей». По ее данным, одно блюдо в них обходится в среднем в 38 долларов. А в самых фешенебельных заведениях «большого яблока» оно будет стоить 112,5 доллара. Первое место

в рейтинге занимает «Грэмерси таверн». Она же, наряду с «Юнион-сквер кафе», признана самым популярным местом города. Впрочем, несмотря на столь высокие цены, уровень обслуживания во многих ресторанах Нью-Йорка оставляет желать лучшего.



Подарок винолюбам

Радуйтесь, простые любители вина! Отныне вы без помощи сомелье сможете выбрать правильный напиток. Всемирно известный винный критик Хью Джонсон представил в Москве три свои книги, переведенные на русский язык. «Большая винная энциклопедия» – это практический путеводитель по винам, виноградникам и винным хозяйствам. «История вина» посвящена вопросам развития виноделия и культуры питания. «Ежегодный карманный винный справочник» содержит информацию о 6000 вин и их производителях, а также рекомендации по употреблению этого благородного напитка. Все три книги ориентированы на широкий круг читателей, то есть не перегружены специальной терминологией и понятны любому.

Парламентская кухня

Высокая кухня гармонично сочетается с русской водкой. В этом убедились все, кто побывал на открытии кулинарного салона в Кельне. О создании постоянной площадки для гастрономических презентаций позаботились компании «Парламент» и Gusto Gallery. На вечере подавали блюда от известного повара Штефана Виртца: личи с подкопченными креветками в соусе из клубники с черным перцем, рыбный суп-пюре на основе водки «Парламент», разлитый в рюмки. Даже конфеты ручной работы были приготовлены с использованием водки.



Остров всех сезонов. Ласковое средиземноморское солнце круглый год согревает вас своим теплом.

Живописный остров! Здесь вас ждут великолепные пляжи и величественные горные пейзажи.

Динамичный остров! Здесь найдется множество способов активно провести свой досуг –

от водных видов спорта и гольфа до туризма и захватывающих велосипедных прогулок.

*Гостеприимный остров! На протяжении многих тысячелетий он славится своей
замечательной кухней и прекрасным вином.*

Остров всех сезонов



Ресторанные новости

Шеф-повар ресторана «Нконг» Том Курокава представляет новое меню. Как и прежде, выдержанное в стиле «азиатский fusion», оно включает четыре основных раздела: «Небо» (птицы), «Земля» (мясо), «Море» (морепродукты) и блюда японской кухни. Разница заключается в том, что блюда из традиционных японских продуктов приготовлены в сочетании с восточными специями по французским технологиям. Примером такого гастрономического «интернационала» может служить «Террин из плавников акулы с грибами и соусом из крабового мяса и васаби». Страницы меню проиллюстрированы акварелями Курокавы.

В ресторане **Hic Bibitur** разработано новое банкетное меню – для тех, кто собирается провести здесь корпоративную или семейную предновогоднюю вечеринку. Весь ассортимент холодных закусок и салатов предлагается гостям в неограниченном количестве. Поэтому можно не опасаться, что вам не достанется, например, кусочка «Шатильонского» пирога или салата из подосиновиков с жареной грушей. Ставшие уже традиционными рыбную и мясную тарелки в **Hic Bibitur** заменили изысканными салатами с авокадо и креветками, с мидиями и трепангами, с утиной грудкой и орехами, а также различными карпаччо, рулетом из кролика, заливным по-флорентийски из потрошков. Горячие блюда заслуживают особого внимания – они подаются залитыми горящим коньяком, при этом официанты устраивают настоящее огненное шоу.

В ресторане «Пивная келья» на Сивцевом Вражке – новый шеф-повар. За 10 лет профессиональной работы Андрей Якунин накопил немалый опыт. К примеру, он три года знакомил с русской кухней гостей «Русских сезонов», которые Никита Михалков устраивает в Каннах. Андрей уже дополнил меню «Пивной кельи», предложив любителям качественного бельгийского пива несколько оригинальных блюд, а в ближайшее время будет обновлен и список десертов.



КОФЕЙНЫЙ ГЛОССАРИЙ NESCAFÉ

Послевкусие

Термин, который дегустаторы кофе стали использовать сравнительно недавно, позаимствовав его у виноделов. Послевкусие – это остающиеся во рту вкусовые ощущения, тонкие кофейные нотки и едва уловимый аромат, сохраняющиеся еще некоторое время после сделанного глотка. Оно связано со вкусом и насыщенностью кофе и может варьироваться – от короткого и нежного у легких сортов до продолжительного – у тяжелых и густых. Насыщенные, экстрактивные кофейные напитки обладают ярко выраженным послевкусием. Различают четыре его основных вида: шоколадное, пряное, грубое (их отличает солоноватый вкус) и ореховое (характерно для зерен невысокого качества). А вот оттенки послевкусия столь же разнообразны, как и вкус самого кофе: шоколад, изюм, сливки, дым, фрукты, пряности. В целом богатое послевкусие – признак хорошего кофе дорогих сортов. Например, знаменитый сорт эфиопского кофе – мокко – отличается своеобразным шоколадным послевкусием, которое ни с чем невозможно спутать.

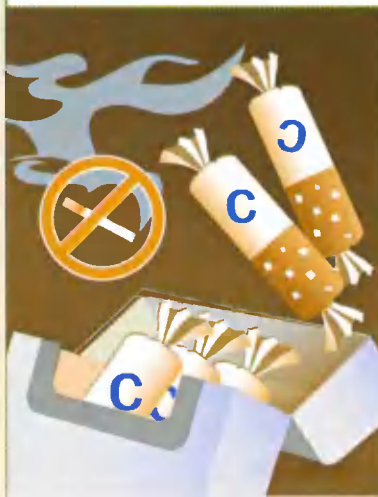
Музей чайных печений

Фабрика «Красный Октябрь» скоро переедет из центра на окраину столицы. На ее месте останется цех-музей, где будут выпускать те же конфеты, что и в начале прошлого века, когда владельцем предприятия был Фердинанд Теодор фон Эй-

нем. Основатель «Товарищества паровой фабрики шоколадных конфет и чайных печений» оставил немало оригинальных рецептов сладостей, которые можно будет познакомиться во время экскурсии, а заодно увидеть своими глазами, как их делали раньше.

Первобытная лапша

Во время раскопок на месте первобытного китайского поселения Лацзя археологи обнаружили плотно закупоренную глиняную чашу с остатками тонкой и длинной желтоватой лапши. С помощью тестирования удалось определить, что ей около 4 тысяч лет. Это позволило ученым опровергнуть выдвигавшиеся ранее предположения о том, что родиной этого блюда является Ближний Восток. По своему виду «первобытная» лапша практически ничем не отличается от современной – «ламянь», столь любимой китайцами. А изготовлена она из проса – наиболее распространенной в древности сельскохозяйственной культуры.



Табачный леденец

Новое средство борьбы с курением появилось в Германии. Конфеты Meier Kurt, в отличие от разнообразных леденцов, которые предлагаются курильщикам, не содержат никотина. В них также нет сахара. Зато они обогащены витамином С. По вкусу Meier Kurt напоминают табак и продаются в упаковках, похожих на пачку сигарет. Производители рекомендуют попробовать леденцы даже тем, кто не собирается избавляться от вредной привычки: они могут пригодиться в общественных местах, где курение запрещено.

Ресторанные новости

В ресторане «Сударь» – обновление меню. Гостям предлагаются блюда, приготовленные в лучших русских кулинарных традициях. Фаршированная щука с соусом из сливок, мяты и хрена обойдется в 226 руб., козий сыр под медом со свежим инжиром и артишоками стоит 390 руб. В новом меню важное место отводится десертам. Рекомендуем попробовать яблочный бублик с ванильным мороженым и соусом «крем-брюле» и шоколадно-сырный рулет с ягодами и ананасовыми фонариками.

В итальянском ресторане «Каприччо» (проспект Мира, 5) в декабре открывается новый банкетный зал. Он рассчитан на 120 человек и, как весь ресторан, оформлен в стиле ар-деко. В меню представлены блюда, приготовленные на основе классических рецептов. С появлением этого зала «Каприччо» станет достойным местом для проведения новогодних вечеринок.



Макароны вместо белья

Необычное творение дизайнерской мысли – бюстгалтер ручной работы из разных видов макарон – было продано на аукционе eBay почти за 100 долларов (начальная цена – 99 центов). Удивительно, но необычный бюстгалтер вполне можно носить – все его детали надежно прикреплены к основе.



Шоколад «от кутюр»

Что получится, если за изготовление сладостей возьмется женщина? Нечто совершенно невообразимое. Например, шоколад «от кутюр». Английский кондитер Алия Уэли объединила две вещи, без которых не может обойтись ни одна представительница прекрасного пола. Результатом стала экстравагантная коллекция сумочек, сделанных из шоколада. Они совсем маленькие, но при этом в точности воспроизводят творения известных дизайнеров. Конфеты, которые продаются в наборах по несколько штук, пользуются большой популярностью.

Календарь «Гастронома»

1

декабря

С наступлением первых холодов на улицах Стокгольма появляются палатки с горячим глинтвейном, приготовленным по традиционному шведскому рецепту: подогретым красным

вином с добавлением лимона, корицы, гвоздики, изюма и миндаля. Целый месяц, с 1 декабря, в Музее вина шведской столицы посетителей угощают пряным глинтвейном, горячими грогом и бренди. Здесь также можно познакомиться с историей всех известных спиртных напитков.

17

декабря

17 и 18 декабря в Экс-ан-Провансе проводят Праздник трюфелей. Сбор деликатесных грибов – это целое искусство с многовековой историей и традициями: свои секреты

есть у каждой семьи, и они передаются из поколения в поколение. А вот позволить себе купить хотя бы несколько граммов к рождественскому столу могут далеко не все: стоимость трюфелей достигает 1000 долларов за килограмм.

9

декабря

С 9 по 11 декабря на острове красоты, как называют Корсику местные жители, проходит Фестиваль каштанов – родина Наполеона является их основным поставщиком на европейский

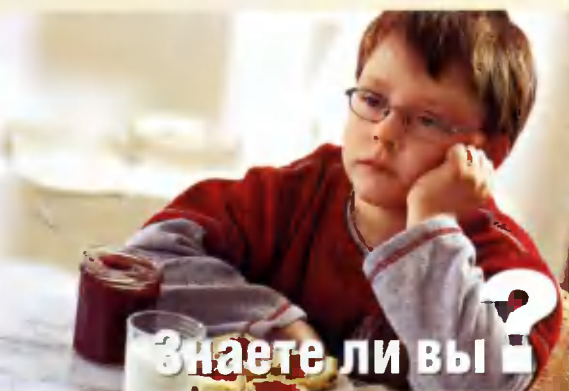
рынок. На празднике представлены все местные продукты и вина, а главное – повсюду продаются каштаны и изделия из них: печенье, джем, конфеты и даже настойка на каштанах. Наибольший интерес вызывает конкурс по изготовлению каштановой муки – печенье и булочки, которые из нее сразу же выпекают, нравятся всем.

31

декабря

В Болгарии пекут особый новогодний пирог – банницу – с начинкой из брынзы и новогодними пожеланиями. Между слоями теста кладут кизилевые веточки с почками, завер-

нутые в тоненькие листки бумаги, на которых написаны поздравления и предсказания на наступающий год. По традиции, банницу подают к столу в противне. Гости по очереди крутят его, и, когда он останавливается, хозяйка отрезает каждому тот кусок пирога, который оказался перед ним.

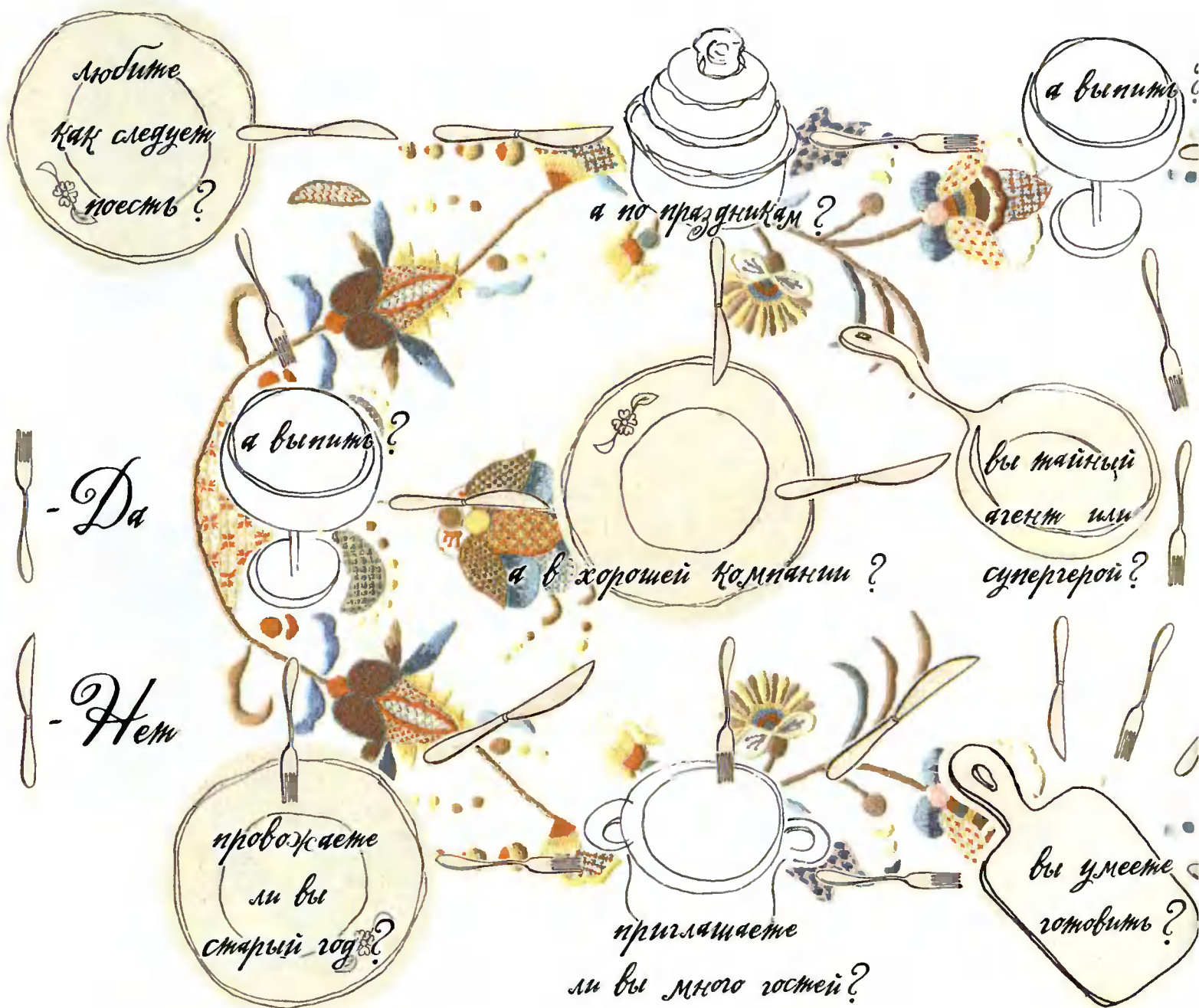


Знаете ли вы?

Ученые доказали, что настроение человека можно определить по тому, какую пищу он выбирает. Сердитые люди предпочитают жесткую пищу, которую нужно с силой кусать. Человек в состоянии депрессии потянется за чашечкой кофе и шоколадом. Люди, переживающие эмоциональный кризис, едят больше сладких, однородных по консистенции продуктов (мороженое, крем). Страх, напряжение и стресс заставляют класть в еду много соли, поглощать чипсы. Страдающие от несчастной любви поглощают хлеб, бисквиты и печенье. А завистники стараются положить в свою тарелку все, что есть на столе.

если у вас нет идеи

канун нового года. в очередной раз голова идет кругом: что купить, нашего теста — и одной проблемой станет меньше. мы подскажем, что





что надеть, что подарить. ответьте на вопросы
приготовить для праздничного стола

предпочитаете
пищу духовную:
«галубой огонёк»?

«старые песни о главном»?

фильм
«Ирония судьбы»
видели?

Друзья! Нет ничего лучше доброй
проверенной классики,
и если ваш праздничный стол
украсят блюда из кинофильма
«Ирония судьбы, или С легким
паром!», гости наверняка оценят
угощение по достоинству.

итак, покупаем в магазине:

Коньяк «3 звездочки»
Вино марочное «Мускат»
Шампанское «Советское»
Пару бутылок воды «Буратино»
Баночку шпрот в масле
Селедочку пряного посола
Колбасу сырокопченую
Апельсины, яблоки
Торт (любой)

самим
придётся приготовить:

Ростбиф
(см. «Гастрономъ» № 6/2004, стр. 41)
Заливную рыбу
(см. «Гастрономъ» № 12/2002, стр. 54)
Селедку под шубой
(см. «Гастрономъ» № 12/2004, стр. 76)
Маринованные грибы
(см. «Гастрономъ» № 6/2004, стр. 41)
Малосольные огурцы
(см. «Гастрономъ» № 6/2004, стр. 39)
Компот из слив
(см. «Гастрономъ» № 7/2005, стр. 90)
Салат «Оливье»
(см. сайт www.gastronmag.ru)

Варианты новогоднего меню
для фильма «Ирония судьбы-2»
на стр. 32, 51, 64, 90, 101, 122

с Новым Годом!



НАСТОЯЩИМ ОХОТНИКАМ

К праздничному блюду требование всегда одно: оно должно быть сытным, вкусным, красивым. Вот только как его таким сделать? Родные Сергея Кирсанова, участника пятого этапа «Кулинарной битвы», подобным вопросом не задаются: приготовление новогоднего ужина глава семьи берет на себя



Кулинарией Сергей Кирсанов увлекается с детства – наследственность! Его мама была профессиональным поваром. Сергей готовит все: тушит мясо, жарит рыбу, печет пироги. И только супы – обязанность его жены.

По образованию Сергей – историк-востоковед, но восточную кухню не очень жалует, предпочитает русскую. Правда, иногда добавляет в нее восточные элементы, прежде всего приправы.

Другие хобби Сергея, охота и рыбалка, в общем, тоже связаны с кулинарией. Блюдо, которое сегодня представил Сергей, лучше всего готовить из мяса дикого кабана, хотя допускается и свинина. А вот клюква и лесные грибы должны присутствовать обязательно – буженина-то охотничья!

Тема следующего этапа конкурса – блюда из птицы

Комментарий Алексея Иванова, шеф-повара ресторана Pasta della mamma:

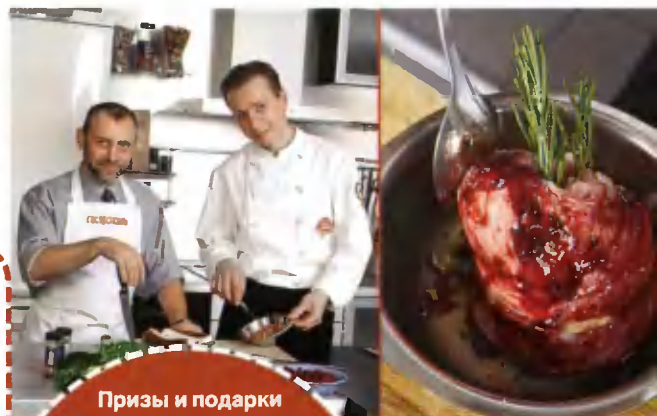
Мне понравилось блюдо, которое приготовил Сергей. Это настоящая домашняя еда – обильная и вкусная. В горячем виде такая буженина вполне может быть основным блюдом новогоднего стола; в холодном ее хорошо подать на следующий день. Я бы только посоветовал при приготовлении грибов не ограничиваться сметаной, добавить еще и сливки. В этом случае соус становится эластичным и однородным, сметана не «отсекается». И лучше брать поменьше кинзы для украшения – когда зелени слишком много, она затмевает естественный вкус блюда.

Состав жюри:

Александр Ильин, зав. отделом рецептов журнала «Гастрономъ»

Евгений Оскольский, редактор отдела рецептов журнала «Гастрономъ»

Алексей Иванов, шеф-повар ресторана Pasta della mamma



Призы и подарки

Участникам предновогоднего этапа конкурса «Гастрономъ» по традиции вручил поощрительные призы. Сергей и Алексей получили подписку на журнал «Гастрономъ» на 2006 год. Кроме того, Алексей пригласил Сергея с женой на ужин в ресторан Pasta della mamma.





Охотничья буженина с грибами по-домашнему от Сергея Кирсанова

2 порции

Что нужно:

600 г мякоти свинины
100 г жареного миндаля
50 г слабосоленого сала
150 г клюквы
4 зубчика чеснока
450 г замороженных лисичек
2 крупные луковицы
150 г сметаны
2 ст. л. оливкового масла
по 1 пучку кинзы и укропа
порошок карри

Что делать:

Духовку разогреть до 200 °С. Сало нарезать мелкими кубиками; чеснок очистить и порубить; орехи измельчить с помощью молотка для мяса; укроп и кинзу мелко порезать, оставив часть для украшения. Приготовленные чеснок, сало, орехи и зелень смешать со 100 г клюквы. В мясе сделать ножом глубокие надрезы, на-

шпиговать свинину получившейся смесью. Форму смазать маслом, выложить нашпигованное мясо, посолить и поперчить по вкусу. Запекать на нижней полке духовки 30 мин., затем переместить мясо на верхнюю полку и запекать еще 30 мин. до образования поджаристой корочки, периодически поливая выделившимся соком. Предварительно размороженные лисички замочить на 30 мин. в теплой воде с солью, чтобы избавиться от горечи. Мелко нарезанный лук обжарить на сале до мягкости, добавить грибы и 1 ст. л. рубленой зелени, приправить солью и карри. Влить сметану и тушить 10 мин. под крышкой. Готовую буженину выложить на сервировочное блюдо, гарнировать грибами и украсить клюквой и зеленью.

Оценка жюри (каждый оценивал по десятибалльной шкале):

презентация блюда 20
(оригинальность подачи и эстетика)

качество блюда 23
(вкус, отношение к продуктам, сочетаемость ингредиентов)

оценка процесса приготовления 27
(использование кухонного арсенала, самостоятельность)

оригинальность рецепта 28

итог 98



Запеченная свинина от Алексея Иванова

2 порции

Что нужно:

400 г свинины
50 г сала
150 г клюквы
3 зубчика чеснока
по 200 г мороженных лисичек и белых грибов
2 луковицы
200 мл сливок
1 ст. л. сметаны
2 ст. л. овощного бульона
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
50 мл сухого белого вина
несколько веточек розмарина

Что делать:

Духовку разогреть до 200 °С. Мясо отбить, сделать ножом поперечные надрезы, посолить, поперчить. В разрезы вложить веточки розмарина, смазать смесью из измельченного сала и 2 зубчи-

ков чеснока. Свернуть рулет, закрепить нитками. Половину клюквы смолоть в блендере, добавить уксус и 1 ст. л. масла. Этой смесью обмазать рулет, кончики веточек розмарина обернуть фольгой. Выложить рулет в форму и запекать 1 ч. Приготовить грибной соус: измельченные лук и чеснок обжарить до мягкости. Добавить лисички и горсть клюквы, влить бульон и тушить 10 мин. Приправить солью и перцем. Добавить порезанные размороженные белые грибы, влить вино, выпарить. Добавить сливки и сметану. Потушить 10–15 мин. и смолоть в блендере. Выложить мясо на сервировочное блюдо, подавать с отварным картофелем, белыми грибами и грибным соусом.

Перед едой вежливые японцы обычно говорят – «итадакимасу». Вроде нашего «Приятного аппетита!», но не совсем. Буквально это означает «мы готовы приступить к еде». Но обращено пожелание не столько к присутствующим, сколько к тем, кто потрудился ради этой трапезы. Мол, низкий вам всем поклон. Особенно тем, кто насобирал и высушил водоросли

урок японского



Яркий пример так называемой кухни фьюжн – калифорнийский ролл. Начинка европейская, технология японская. Скатать такой ролл очень просто, даже бамбуковая плетенка не нужна. Распределите ровный тонкий слой клейкого риса по листику нори, переверните лист с прилипшим рисом, выложите на другую сторону наструганный огурец, немного спелого авокадо и натертые крабовые палочки. Заверните, обрежьте по краям – и готово.

В Японии водоросли составляют до 20 процентов пищевого рациона. Небольшая ежедневная порция нори служит источником аминокислот, йода, кальция, цинка и железа. В каких-то пяти листочках этих полезных растений содержится больше витамина А, чем в 500 граммах масла.

Береговая линия России в несколько раз длиннее японской, а толку от нее никакой. Не уживаются вместе «размахнись рука, раздудись плечо» и морская трава. Водоросли у нас – это то, что противно скользит по ногам во время купания. Но есть у них и приятная сторона.

Японцы давно знают толк в нори – судя по рукописям, они уже в IX веке сходили с ума от питательной ценности водорослей. А потом решили не ждать милостей от океана и стали разводить этот полезный продукт в заливах.

Поэт Владимир Уфлянд тоже верил в чудодейственные качества водорослей. Во всяком случае, написал такие строки про советского водолаза: «Быть может, выйдет из воды он прочь, обвешанный концами водорослей, и выпадет ему сегодня ночь, наполненная массой удовольствий». Будь Уфлянд японским поэтом, то это четверостишие наверняка почиталось бы за образец хайку, а удовольствия имелись бы в виду кулинарные.

Водоросли участвуют в четверти японских блюд. Раньше нори продавались сушеными, а поджаривали их непосредственно перед подачей на стол. Сегодня прессованные в листы водоросли продаются уже якинори, то есть прожаренными. Но если подержать листочки пару секунд на открытом огне, они станут еще вкуснее.

Хрустящие нори хорошо сочетаются с мягкой податливостью риса. В традиционной японской гостинице на завтрак к рису подается аджинори – стопка прожаренных квадратиков нори с соевым соусом, сладким вином и специями.

Про макисуши, самое популярное блюдо с нори, знают все. А вот о том, что тертый нори используется в качестве приправы к лапше, догадываются не многие. В этом случае нори называют аонори (зеленым нори).

Еще одна популярная закуска – онигири, завернутый в нори комочек риса с начинкой из жареного лосося, икры, маринованных овощей. Как и в суши, нори не дает рису обветриваться и прилипать к пальцам.

Несмотря на ярко выраженные японские корни, морские водоросли применяют и в других кухнях. Например, приправляют тертым нори «морские» салаты. Или добавляют порезанные на небольшие кусочки нори в блюда из рыбы, яиц, тофу, азиатских грибов и лапши. В блинах и оладьях нори заменит желток – как связующее вещество без грамма холестерина. А чтобы придать тесту интересный орехово-яичный вкус, смешайте его с измельченными листьями нори. Залив нори кипятком из расчета один лист на стакан воды, вы получите легкий, диетический и при этом питательный бульон. Типичная японская трапеза включает в себя плоску с рисом, пиалу с супом, рыбное блюдо и несколько гарниров. Ни одно из блюд не претендует на звание главного – они подаются одновременно и дополняют друг друга. Но их связывает нори. Кулинарный дзен в чистом виде!

Алексей Дмитриев

Спонсор рубрики:



**АЗБУКА
ВКУСА**

«Я — раб желудка, в чем и признаюсь!»



Автографа классического музыканта в нашей коллекции рецептов еще не было. Первая ласточка – пианистка Полина Осетинская. В декабре ей исполнится 30 лет, из которых 25 она посвятила музыке...

– Знаете, Полина, я долго думал, как бы половчее и порекламнее представить вас читателю, вы ведь – не поп-звезда и далеки от массовой культуры. И, как мне сказали, сильно не любите, когда вспоминают ваше детство музыкального вундеркинда...

– Правильно вам сказали. Об этом столько уже писано-переписано.

– Вот и давайте обойдемся без всех этих ярких подробностей про сыгранный вами в шесть лет концерт в Большом зале консерватории Вильнюса. И про то, как в девять лет вы сыграли Пятый концерт Бетховена, как объехали с концертами полмира, а три года назад получили молодежную премию «Триумф». Пусть читатели примут на веру, что Осетинская – пианистка замечательная. Вашу красоту они увидят на фото, а какая вы хозяйка – узнают, приготовив блюда по вашим рецептам.

– Уговорили. Мне кажется, я довольно хорошая хозяйка, хотя, конечно, не Юлия Высоцкая. Я не стою у плиты каждый день, но когда принимаю гостей или хочу, чтобы дома что-то было на случай их внезапного прихода, у меня это получается неплохо. Для себя же готовлю мало. Ог-



раничиваюсь кофе, кефиром, минеральной водой и...

— ...сигаретой, как сейчас!

— А еще курицей-гриль. Я живу одна, причем на два дома — то в Питере, то в Москве, поэтому варю и жарю, когда есть кураж и настроение. Могу приготовить много, вкусно, хотя, конечно, стараюсь не связываться ни с какими утками в вишневом соусе или домашними пельменями.

— Вы устраиваете застолье по какому-то принципу — как концерт с заранее объявленной программой? Или стараетесь учесть вкусы и «многочисленные просьбы публики»?

— Принцип простой: я — хозяйка, чем захочу, тем и накормлю. Ну, конечно, я знаю, кто из моих друзей что любит и кто на что ко мне обычно приходит. Если мы договариваемся, что приходит на куриный плов, значит, так оно и будет. Или на борщ. Или на что-нибудь китайское... Очень люблю красивую посуду! Много в свое время привезла ее из Японии. Всегда готовлю здоровую пищу, правильную. Не предлагаю мясо с картошкой. Мало солю.

— Вы привыкли к аплодисментам. А вот какой самый потрясающий комплимент слышали по поводу своей готовки?

— Когда гости доедают все до последней крошки, слова уже не важны.

— Сами вы, Полина, достойный едок?

— В гостях не капризничаю. И отсутствием аппетита не страдаю. Должно что-то такое произойти, чтоб я отказалась от пищи. Еда мне доставляет удовольствие почти всегда. У меня, скорее, такой булимический тип. Я — раб желудка, и в этом признаюсь. Скажем, могу съесть курицу. Целиком! Одна!

— Курицу лично доводите до состояния румяной корочки?

— Покупаю. Но когда мне надоедает, что в одном месте ее недожаривают, в другом пережаривают, в третьем пересаливают, то тогда уж сама... Мы тут как-то ехали на гастроли в Северодвинск с моим другом пианистом Алексеем Гориболом и договорились, что будем худеть, взяли в дорогу только кефир с минеральной водой. Поезд шел довольно долго, и мы, попивая кефирчик, играли в наши любимые игры вроде «10 любимых писателей», «10 любимых опер», «10 любимых фильмов»...

— Что-то я не слышал о подобном...

— Каждый игрок составляет свой список, списки сверяются, если что-то совпадает, это остается. Что не совпадает, вычерки-

вается. А уж потом из того, что совпало, вычеркивается по одному. И так определяется самый лучший, самый любимый. В итоге, после всех этих культурологических забав мы проголодались. Час ночи. Кефир выпит, есть нечего. И мы стали играть в «10 любимых блюд». Список наших фаворитов выглядел следующим образом: курица-гриль, курица вареная, курица жареная, чахохбили из курицы, сациви... И так — до конца десятки!

— Вы, наверное, бываете в ресторанах? Что для вас — хорошее место?

— Такое, где нет громкой музыки.

— На работе надоедает?

— Дело не в этом... Почему-то все заведения общепита в нашей стране — все поголовно! — уверены, что они одновременно ночной клуб и дискотека. Им, видно, не приходит в голову, что обедать желательно в спокойной, неторопливой, размеренной обстановке. А они с маниакальным упорством продолжают включать «умца-умца» на бешеной громкости. Так мало мест, куда можно прийти и не окануться в потоке безобразной звуковой информации...

— В былые времена, до изобретения звукозаписи и радио, говорили, что му-



*Не доверяйте
рецептам!
Верьте своей
интуиции и
фантазии, тогда
все будет
очень вкусно!*

Н. Осец

зыка во время еды унижает и музыканта, и повара. Сейчас можно обидеть только повара – музыка из «ящика»...

А что еще важно для вас в ресторане?

– Приятный дизайн. Кухня без излишеств.

– **С этого места подробнее: что такое «излишества» – каждый понимает по-своему...**

– Для меня лучшая еда – японская. Потом – русская и китайская. Я не большой фанат итальянской кухни. Тайскую кухню не люблю – слишком острая. Французская? Не вижу в ней особого смысла, только красота. Немецкая? Это кошмар! А фьюжн мало где по-настоящему вкусно готовят, потому что слабо себе представляют, что с чем можно смешивать.

– **Пытаясь до вас дозвониться, наткнулся на автоответчик: «У артистки сейчас репетиция...» Сколько же времени вы проводите за роялем?**

– Все зависит от нагрузки – от гастролей, концертов, записей, репетиций с оркестром. Иногда уже перестаю понимать, когда работа начинается, а когда заканчивается. Разумеется, я стараюсь уделять внимание всем жизненным потребностям, но только после того, как удовлетворю профессиональные. Человек занимается любимым делом прежде всего ради самого себя. У меня нет задачи спасти души, для этого существует церковь. Но я вижу людей, нуждающихся в том, что я делаю.

Салат из грейпфрута и манго



2 порции

Что нужно:

1 красный грейпфрут
1 манго
черный молотый перец
несколько капель винного уксуса
пучок свежей мяты

Что делать:

Грейпфрут тщательно очистить, аккуратно разломить

на дольки. Манго очистить, нарезать кубиками. Осторожно перемешать грейпфрут и манго, красиво выложить на тарелку, посыпать черным молотым перцем, сбрызнуть уксусом. Украсить листиками мяты.

В 1 порции: 206,7 ккал,
белки – 2,9 г, жиры – 15,5 г,
углеводы – 13,9 г



Овощи по-китайски



2 порции

Что нужно:

2 баклажана
по 1 красному, желтому и
зеленому сладкому перцу
2 луковицы
1–2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. кунжутных семечек

Что делать:

Овощи нарезать кубиками. Сковороду поставить на сильный огонь, добавить 1–2 ст. л. растительного масла, как следует разогреть. Первыми обжарить баклажаны, 3 мин., при постоянном помешивании. Затем добавить сладкий перец и лук и все вместе обжаривать еще 2 мин. После чего влить соевый соус, перемешать и готовить еще 1–2 мин. Готовое блюдо посыпать семечками кунжута. Овощи по-китайски готовятся в воке, если вока нет – в обычной сковороде с нетолстым дном.

В 1 порции: 292,7 ккал,
белки – 8,1 г, жиры – 15,2 г,
углеводы – 30,8 г

— **Сегодня часто можно услышать: классическая музыка в упадке...**

— Да. Но, знаете, как заметил мой друг композитор Леонид Десятников, людей, способных оценить серьезное искусство и получать удовольствие от хорошей музыки, никогда не было много, «нормальному» человеку симфонии не нужны.

— **«Нормальные» и книг не открывают, а вы, отвечая на вопрос о любимом занятии, сказали: читать! Поваренные книги входят в круг чтения?**

— Иногда. Скажем, во время постов я в них заглядываю в поисках новых рецептов.

— **Давно поститесь?**

— Да уже лет десять... Пост для меня — это не диета. Это лишь средство для достижения определенного духовного состояния.

— **А держите пост строго?**

— Ну, да. Индугенциями вроде «путешествующему можно нарушить» я не злоупотребляю... В прошлый Великий пост открыла отличный продукт — красную чечевицу. Из нее можно делать что угодно — пасту, пюре, суп. Еще люблю зеленый горошек во всех видах, достигла в его приготовлении необыкновенного мастерства. Иногда могу приготовить горошек так, что гостям кажется, будто это мясо с грибами.

— **Все благодаря соевому соусу?**

— Там несколько тайных ингредиентов.

— **Профессор Вольф, ваш педагог, утверждала, будто у вас очень хорошая память. Рецепты хорошо помните?**

— Если они вбиты годами практики, то да. Только я не привязана к рецептам. Главное — интуиция, фантазия и настроение. У меня даже борщ никогда не получается одинаково, хотя готовлю его давно и по строго отработанной системе.

— **Кто автор системы?**

— Мама. Она уехала в Америку, когда мне было восемнадцать лет. Я только начала снимать квартиру, до этого много времени проводила в разъездах, жила в интернате лицея при Ленинградской консерватории и совершенно не умела готовить. И мама, уезжая, как семейную реликвию оставила мне три рецепта, которые она написала на листочке. В качестве приданого! Рецепты борща, плова и шарлотки. Эту бумажку я храню до сих пор, она уже пожелтела вся. И первое время я готовила исключительно по мамини программе. Но у меня быстро появилась страсть к экспериментам. А потом я влюбилась. И готовка пошла сама собой.

— **Вам приходилось на праздники оставаться без веселой компании?**

— Я всю жизнь мечтала встретить Новый год в одиночестве! А еще мечтала о собственном доме. И, как говорила княжна Тараканова, как ни жаль расставаться с мечтой, рано или поздно ее придется осуществить... Ремонт в моей новой квартире продолжался долго и закончился за день до Нового года. 31 декабря, радостно записав пожитки в сумку, я приехала к себе домой к семи часам вечера. Что представляет квартира после ремонта? Слой пыли и стружки в два сантиметра, доски, оставшиеся от строительства книжного стеллажа, волнующий запах краски и прочие детали быта. До половины двенадцатого я работала Золушкой.

— **Да, велика радость...**

— Порадовали меня три звонка от друзей — из Нью-Йорка, Цюриха и Монако. Правда, ни один из них не поверил, что я способна так неспешно проводить время. Но за полчаса до Нового года квартира сияла чистой! Решив ей соответствовать, я приняла ванну, надела восхитительное платье и с криками «Бокалы, бокалы! Куда подевались бокалы?» помчалась на кухню. Без двух минут двенадцать я плюхнулась на пол в компании бутылки хорошего брютта, вазы мандаринов, букета дивной красоты, выполнявшего функцию елки, и речи В.В.П., поскольку пропустить удар курантов в мои планы не входило. Пока я зажигала огоньки и свечи, они начали бить! Метнувшись к бутылке брютта, я подумала, что вот сейчас я не успею ее открыть или пробка сломается и все пойдет не так, но нет! На четвертом ударе я открыла, на седьмом налила, на десятом выпила, а на двенадцатом поняла, что лучшего Нового года я в жизни не встречала!

— **Что было дальше?**

— Телевизор был предан анафеме, и дальше я слушала музыку, которую впервые сыграла накануне в филармонии, — очень нежное и зимнее произведение композитора Павла Карманова. В восторге от проведенной ночи я уснула. А утром нового года проснулась от того, что мне на голову упала картина!.. Самое смешное: на следующий год история повторилась, но уже в моей петербургской квартире. Разве что вместо мандаринов был ананас, а вместо букета — елка...

Влад Васюхин



*Оцените
элегантность вкуса!*

Измените свое представление о кулинарии с фермерскими деликатесными соусами, сладкими и острыми сальсами, экзотическими горчицами и фруктовыми лакомствами...

Роберт Ротшильд Фарм представляет:

- Сальсы и дипы для крекеров, хлеба и канапе
- Соусы сладкие, острые, и горчицы для маринования и гриля
- Масла и дрессинги для заправки овощных салатов
- Фруктовые джемы, сладкие соусы и сиропы для десертов, чая и кофе.



Поставщик — ООО «Мечта Эпикура»
телефон: (095) 737-33-86

ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО

В Новый год хочется чуда. Гастрономическое тоже порадует. Воспользуйтесь нашими советами – и приготовьте несложные, но оригинальные блюда из колбас «Дымов»

Рулетики из колбасы «Бельведер» с овощами и соусом из голубого сыра

Что нужно:

300 г колбасы «Бельведер»
с чернсливом
2 морковки
2 стебля сельдерея
2 красных сладких перца

Для соуса:

100 г голубого сыра
100 мл сливок
2 ст. л. лимонного сока
30 г каперсов
1 ст. л. рубленой петрушки

Что делать:

Овощи очистить, нарезать полосками. Колбасу нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик колбасы положить по 1 полоске каждого вида овощей, свернуть рулетики, закрепить шпажками. Для соуса сыр раскрошить на кусочки, каперсы мелко порубить. Смешать все ингредиенты для соуса, приправить по вкусу. Подавать с сырым соусом.

Тост с колбасой «Бургундия»

Что нужно:

300 г сырокопченой колбасы «Бургундия»
2 помидора
зеленый салат
4 сваренных вкрутую яйца
2 ст. л. майонеза
1 ч. л. каперсов
4 куска хлеба

Что делать:

Квадратики хлеба разрезать по диагонали, подрумянить на гриле с обеих сторон до хрустящей корочки. Колбасу очистить, нарезать наискосок ломтиками. Яйца очистить, разрезать на 4 дольки. Так же нарезать помидоры. На каждый треугольник хлеба положить лист салата, на него – ломтик колбасы, затем ломтик помидора, сверху – яйца. Яйцо полить небольшим количеством майонеза, украсить каперсами и подавать.

Закусочные канапе с сервелатом

Что нужно:

200 г сервелата «Мускатный», 100 г сливочного масла, 1 ч. л. тертого хрена, 2 свежих плода инжира, 1 ст. л. рубленой петрушки, 4 кусочка белого хлеба

Что делать:

Сервелат очистить, нарезать тонкими кружками. С помощью рюмки вырезать из хлеба кружки такого же размера. Сливочное масло размять, смешать с хреном, посолить и поперчить по вкусу. Намазать полученной смесью кружки хлеба, на каждый кружок положить сервелат, сверху дольку инжира. Посыпать рубленой петрушкой. Скрепить канапе шпажкой и подавать.





Сырокопченые мини-колбаски «Пикколини» в ассортименте

В качестве дополнения к новогоднему столу положите ассорти из «Пикколини» в красивую вазу, украсьте зеленью, а для пикантности добавьте маринованный красный перчик.



Рулетики из ветчины с начинкой

Что нужно:

500 г ветчины «Чезаре» с фисташками и грецкими орехами
300 г зеленого салата
100 г фисташек

Для начинки:

4 сваренных вкрутую яйца
40 г сушеных грибов
100 г майонеза

Что делать:

Для приготовления начинки яйца натереть на терке. Предварительно вымоченные грибы отварить, мелко нарезать. Смешать грибы с яйцами и майонезом, приправить. Можно добавить в начинку зубчик измельченного чеснока. Ветчину нарезать тонкими пластинками. На каждый ломтик положить начинку и свернуть рулетом. Украсить фисташками.

Колбасные гнездышки

Что нужно:

400 г полукопченой колбасы «Эль Дьябло»
100 г сыра
2 соленых огурца
1 сладкий перец

Что делать:

Колбасу нарезать кружками толщиной 0,5 см не очищая от кожицы. Огурцы нарезать ломтиками, сладкий перец и сыр – кубиками. Все уложить на кружки колбасы, закрепить шпажкой. В этом рецепте можно использовать обжаренную на оливковом масле колбасу.

ПТИЧИЙ базар

Допустим, вы атеист. И представления не имеете, как надо креститься. Но если вы хоть немножко кулинар, с вашей стороны будет просто цинично не зажарить в Рождество птицу

Птица не спешит появляться на рождественском столе. Глубокой ночью в сочельник народ приходит с праздничной службы и, увидев в небе первую звезду, следует к столу яств. Яства полагаются холодные (логично: хозяйка-то в церкви). Раньше столы в сочельник засыпали сеном, чтобы никто не забывал о том, в каких условиях праздновалось самое первое Рождество. На сено выставлялись домашние колбасы, холодное жаркое и молочные поросята. Черед птицы наступал в рождественский обед.

Герой Римской империи

История гусей очень давняя. Они, как известно, спасли Рим. Да и до этого сделали много хорошего. Практически научили человечество писать, одарив его своим пером. Их чтят в Египте и Древней Греции, уважали в Северной Америке. А самое трепетное отношение к этому крупному пернатому сложилось в туманном Альбионе. Там задолго до Рождества до сих пор устраиваются регулярные тренировки по поеданию гуся. Начинают в последних числах сентября, на Михайлов день. К этому моменту гуси еще стройны и изящны, а мясо у них светлое и постное. Стремительно жиреть они станут ближе к декабрю, когда с вольной травки птичек переводят на зимние квартиры и цельнозерновую диету. Откармливают гуся не меньше 20 недель, после чего сворачивают ему шею, ощипывают и подвешивают в проветриваемом помещении на 3–4 дня. Он от этого нежнеет.

Домашних гусей забивают обычно в возрасте 6–8 месяцев, когда они весят от 3 до 6 килограммов. При этом надо учитывать, что гусиные кости тяжелее утиных или куриных – если вы готовите для гостей, то рассчитывайте не меньше чем по 600 граммов сырой птицы на порцию.

Покупая гуся, выбирайте тушку поменьше, с максимально светлой кожей – он самый молодой. В гусе масса жира, поэтому его готовят дольше, чем другую птицу (кроме индейки), и при более высокой температуре – 180–190 °С. Лучше всего – целиком в духовке. Поливать, однако, придется. Рекомендуем смесь красного вина, черносливового отвара и апельсинового сока. Последние пару раз можно поливать коньяком. Гусь готов, когда из проколотов в самом толстом месте ножки вытекает прозрачный сок. Обычно требуется 15 минут на каждые полкилограмма.

Если участников трапезы неожиданно негаданно стало больше, а гусь уже в духовке, не робейте, готовьте фарш. Вам понадобятся потроха – однозначно жареные. А дальше – что бог послал. Открываете тумбочку, достаете: рис, орехи, сухофрукты. Рис быстро варите, сухофрукты замачиваете, орехи прокаливаете. Все смешиваете с потрохами. Были бы гости приличными людьми, вы бы этой смесью гуся начинили и только потом бы жарили – причем дольше, чем нефаршированного. А так придется хитрить. Когда гусь дожарится, на противне, куда стекали жир и сок, что-то останется. Добавьте туда немного вина или просто воды, а потом лжефарш. Хорошенько перемешайте и дайте прогреться, пока разделяете героя Римской империи. Подавайте без зазрения совести с мочеными яблоками. Зрелое «Бордо» вам тоже понадобится. Гусь «Бордо» – друг и товарищ.

Гадкий утенок

Утка с яблоками – предел мечтаний человека 70-х. С яблоками тогда проблем не было. С утками, впрочем, тоже. Нет утки – нет проблемы. Поэтому неудивительно, что при нынешнем изобилии во многих семьях продолжают фанатично набивать



Индейка, фаршированная шампиньонами и савойской капустой

1 порция

Что нужно:

1 филе индейки
2–3 листа савойской капусты
7–8 шампиньонов
1 зубчик чеснока
70 г оливкового масла
соль, перец
3 помидора черри

Что делать:

Зубчик чеснока очистить, разрезать пополам, обжарить на сковороде с 1 ст. л. масла, удалить. Шампиньоны крупно нарезать, быстро обжарить в подготовленном масле вместе с помидорами черри, снять с огня, обсушить на бумажной салфетке. Листья капусты погрузить на 2–3 мин. в подсоленный кипяток, чтобы они стали мягкими. Филе тонко отбить, выстелить листьями капусты, а поверх выложить грибы и помидоры черри. Свернуть рулет, закрепить деревянными шпажками, обжарить со всех сторон на сковороде на оставшемся масле, затем довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 5–7 мин. Разрезать рулет наискосок и подать горячим.
В 1 порции: 632 ккал, белки – 44,2 г, жиры – 46,2 г, углеводы – 9,8 г



Цыпленок-пуссин с овощным сое и спагетти из цуккини

1 порция

Что нужно:

1 цыпленок весом 170–200 г
1 цуккини
0,5 морковки
0,5 красной луковицы
0,5 черешка сельдерея
25 г лука-порей, только белая часть
соль, перец
40 г оливкового масла
20 г сливочного масла
1 веточка розмарина

1 зубчик чеснока
60 мл белого сухого вина

Что делать:

Цыпленка смазать сливочным маслом, натереть солью и перцем. Запечь на противне в духовке, уложив рядом чеснок и розмарин, при 180–200 °С, в течение 20–25 мин. Овощи, кроме цуккини, нарезать кубиками, приправить, обжарить на

оливковом масле, добавить вино; готовить, пока вино почти все не выпарится. Цуккини нарезать длинными тонкими полосками, обдать кипятком, приправить. На тарелку выложить сое, на него – цыпленка, рядом – шапку «спагетти» из цуккини. Полить оливковым маслом и подать.

В 1 порции: 834 ккал, белки – 35 г, жиры – 67,3 г, углеводы – 22,4 г



Утка в глазури из грейпфрута

6 порций

Что нужно:

1 утка весом 1–1,3 кг
6 грейпфрутов
100 г сахара
100 г цветочного меда
1 веточка свежего розмарина
100 г сливочного масла
соль, перец

Что делать:

Утку натереть маслом, солью и перцем. Положить на противень и запекать в духовке при 190–200 °С около 15 мин. Из 5 грейпфрутов отжать сок,

прокипятить его с медом и сахаром до состояния сиропа. В конце добавить листики розмарина. Утку достать из духовки, равномерно полить небольшим количеством глазури и, поставив запекаться еще на 35 мин., повторять эту операцию каждые 5 мин.

При подаче украсить кружками грейпфрута.

В 1 порции: 693,5 ккал, белки – 28,5 г, жиры – 47,8 г, углеводы – 37,3 г

Куриные ножки с конфитуром из апельсина и имбиря



1 порция

Что нужно:

2 куриные ножки
100 г готового апельсинового конфитюра
2 ст. л. свежего измельченного имбиря
1 веточка розмарина
1 веточка тимьяна
1 зубчик чеснока
щепотка лимонной цедры
50 г оливкового масла
30 г сливочного масла
соль, перец

Что делать:

Куриные ножки натереть смесью из измельченных пряных трав и цедры, приправить солью и перцем, обжарить на смеси масел до золотистой корочки. Довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 5–7 мин. Конфитюр смешать с имбирем, подать отдельно. В 1 порции: 1072 ккал, белки – 40,5 г, жиры – 85,1 г, углеводы – 36,0 г



КСТАТИ

Любители острой кухни могут заменить апельсиновый конфитюр соусом сальса из персика и имбиря марки «Роберт Ротшильд». Гармоничное сочетание фруктов, имбиря и красного перца чили придаст куриному мясу дополнительную пикантность.

ТК Мінторг. Тел.: (095) 411-7072



Гусиная грудка с яблочным фланом



2 порции

Что нужно:

2 филе гусиной грудки на коже
2 зеленых кислых яблока
60 г сливочного масла
сахар, соль, перец
1 веточка розмарина

Что делать:

Грудку натереть солью и перцем, посыпать листиками розмарина и убрать в холодильник на 20 мин. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, смазать сливочным маслом и посыпать сахаром; запечь на пергаментной бумаге в духовке при 180 °С, 30 мин. Гусиную грудку обжарить на сухой раскаленной сковороде со стороны кожи до образования золотистой корочки. Слить излишки жира из

сковороды, перевернуть грудку и обжаривать еще 5–6 мин. Довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 8–9 мин. Порезать грудку ломтиками, в центр тарелки уложить яблочный флан.

В 1 порции: 482,5 ккал, белки – 32,4 г, жиры – 32,1 г, углеводы – 16,0 г



Валентин Лобачев, шеф-повар ресторана «Пеликан»:

– Для праздничного блюда потребуется индейка весом 3–4 килограмма и килограмм филе. Птицу надрезать по брюшку и отделить мясо от костей, стараясь не повредить кожу. Мясо прокрутить через мясорубку и смешать с яйцом. Добавить кубики филе, 200 граммов сыра с плесенью, также нарезанного кубиками, 150 граммов целых маслин, 20 вареных перепелиных яиц, соль, черный перец и орегано. Перемешать и начинить этой массой кожу индейки. Запекать в духовке 40 минут, при 180 градусах, поливая образующимся соком.

мистера Бина... Хотя его тогда и на свете не было.

Индейка на самом деле может получиться вкусной. Для этого хозяйка должна пожертвовать собой и постоянно ее поливать. Учитывая, что индейка жарится полдня, это настоящий героизм. Хотя можно поступить по-другому. Если у вас есть корыто, налейте в него 8 литров воды, насыпьте 2 стакана крупной соли и стакан сахара. Когда они растворятся, добавьте каких-нибудь сушеных трав: лавровый лист, тимьян или что там у вас есть. Погрузите потрошеную индейку в рассол грудкой вниз, закройте и держите в холодном месте 6–8 часов. Потом выньте, вымойте, промокните бумажными полотенцами и оставьте на ночь в холодильнике, чтобы кожа подсохла. Чтобы пересушить такую заготовку, потребуется недюжинный талант.

Бедная родственница

На фоне вышеперечисленных представителей семейства пернатых курица на рождественском столе смотрится как бедная родственница. И что теперь? У бедных родственников нет права на существование? Изобразите из курицы мини-гуся. Или индейку-лилипута. Начините фаршем из индейки, подайте с утиным соусом. Запеките много куриц (две) и выложите на «монблан» из фарша. Еще легче курица превращается из привычной банальной золушки в экзотическую бальную принцессу посредством тропических фруктов. Ананас с виноградом и кускусом в качестве начинки; соус из кокосового молока; запеченное манго на гарнир. Рождество, граждане, оно и в Африке Рождество... Одним словом, пригрейте родственницу, и ее съедят, забыв о статусе.

Птички шизокрылые

Такими словами Додо (сам вроде птица) обозвал мелких пернатых, столпившихся вокруг озера, которое Алиса наплакала, находясь в Стране Чудес. Это определение как нельзя лучше подходит к нашим последним героям рождественского птичьего базара. Они редки, дороги, малы и костлявы – но удалы. В смысле, вкусные. Это перепелки, куропатки, бекасы, рябчики, вальдшнепы и прочие чирки да дупеля. Пятерых последних относят к так называемой красной дичи, то есть к животным и птицам, на которых особо любили охотиться в России до революции. Го-

УМАЛАТ

«УМАЛАТ» – богатый ассортимент рассольных сыров: чечил в масле со специями, брынза в масле с оливками, брынза по-балкански, брынза слабосоленая, брынза болгарская, моцарелла, сулгуни, косичка и другие.

Неповторимый вкус сыров «УМАЛАТ» достигается благодаря традиционным рецептам, современным технологиям производства и многоступенчатому контролю качества, начиная с отбора сырья и заканчивая расфасовкой сыра в оригинальные упаковки.

Рассольные сыры «УМАЛАТ» – «живой» продукт, сохранивший все свои полезные свойства за счет пастеризации молока при более низкой температуре.

Идеальный вкус сыров «УМАЛАТ» помогают сохранять натуральные консерванты – высококачественное растительное масло и кислосывороточный рассол.

НАХОДКА ДЛЯ ГУРМАНОВ



Отдел продаж: (095) 931-91-90
факс: (095) 931-91-95
mail@umalat.ru
www.umalat.ru

товят этих птиц, только ощипав, – а потрошить их не нужно, потому что при разделке теряется слишком много сока. У бекасов даже голову не отрезают. Упаси бог замариновать их мясо в уксусе – оно потеряет всякий вкус и развалится на ниточки в ту секунду, как вы наткнете его на вилку. Используйте сухое белое вино или пряную смесь из трав и специй. А можно и вообще не мариновать.

Вероятность того, что в Рождество вы окажетесь в компании тушек этих пичуг на природе, минимальна – а жаль. Именно там их готовить лучше всего – обернув в несколько слоев листьев, закопав неглубоко в землю и запалив над ними костер. Впрочем, какие в декабре листья?.. В духовке дичь жарится 20–25 минут. Ничего особенного делать с ней не надо –

натрите перцем и солью да подайте с каким-нибудь фруктовым или ягодным соусом. Например, с желе из рябины.

Куропатки – создания помельче, хороши своим нежным мясом темного цвета с насыщенным вкусом. Их надо фаршировать ягодами (брусникой, виноградом, красной смородиной, крыжовником) и запекать. Для разнообразия можно куропаток обжарить в сотейнике, а потом потушить и подать под классическим белым соусом. Когда готовите куропатку, будьте предельно внимательны, не пережарьте ее. Это не курица – она не простит вам лишних пяти минут на огне. После того как вы вынули куропатку из духовки, она продолжает некоторое время готовиться – так что лучше достать ее, когда она слегка недожарена.



Гусиные ножки, тушенные в красном вине с чабрецом



2 порции

Что нужно:

2 гусиные ножки
5 веточек свежего чабреца
сахар, соль, перец
40 г сливочного масла
500 мл сухого красного вина

Что делать:

Ножки обмазать маслом, сахаром, солью и перцем.

Обжарить в сотейнике до образования золотистой корочки. Влить вино, добавить чабрец. Накрывать крышкой и тушить 45–60 мин. Ножки вынуть и сохранить теплыми. Оставшуюся в сотейнике после тушения жидкость довести до кипения, добавить 40–50 г сахара и выпарить до консистенции соуса. Полученным соусом полить блюдо при подаче.

В 1 порции: 731,4 ккал, белки – 32,8 г, жиры – 63,2 г, углеводы – 7,8 г



Индейка с малиной и ароматом ванили

1 порция

Что нужно:

1 филе индейки
1 палочка ванили
соль, перец, сахар
40 г оливкового масла
150 г сливок жирностью 38%
щепотка измельченной
цедры лайма
10 свежих ягод малины

Что делать:

Филе индейки тонко отбить, приправить солью и перцем, обжарить на оливковом масле. Палочки ванили осторожно надрезать вдоль, вынуть семена; палочку сохранить для украшения. Сливки вскипятить, добавить цедру лайма, соль, перец, сахар и семечки ванили; уварить до консистенции соуса. Филе нарезать ломтиками. На тарелке выстроить башенку из ломтиков индейки и ягод, вокруг нее полить соусом. Украсить палочкой ванили. В 1 порции: 832,4 ккал, белки – 39,5 г, жиры – 67,3 г, углеводы – 17,1 г

С перепелами дело обстоит еще хуже. В самом крупном экземпляре весу не больше 130 г – и готовить их непросто. Мало того что мяса у них мало, оно практически не имеет жировой прослойки и довольно жесткое. Перед жаркой, например на вертеле, тушку перепела желательно несколько часов мариновать в вине с травами. Жариться перепела будут минут 10–15. Чтобы они не пересохли, можно накрыть их беконом и снять его в конце – получится румяная корочка. Если вы собираетесь поесть эту мелочь в компании, приготовьте по две перепелки на каждого гостя (куропатки хватит и одной).

Просто сказка

Представим, что случилось невероятное. Дедушка Санта подбросил вам под елку фазанчика. Если вы его хоть раз пробовали (фазанчика), то поймете размах чуда.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Марина Аристархова

Любителям птицы есть что выбрать из предлагаемых рецептов. Например, куриная ножка с конфитюром и имбирем – несложное и вкусное блюдо. Правда, я готовила его несколько иначе: сняла кожу «чулком» и начинила ее фаршем из куриного мяса, пряностей, цедры и мелко нарубленной ветчины. Закрепила шпажками и обжарила до золотистой корочки. Курица получается нежнее и сочнее. Кстати, вкус блюд из птицы лучше оттенять различными гарнирами. Так, к индейке с малиной и ванилью прекрасно подойдет один из вариантов ямайского салата из риса с изюмом, жареными орешками кешью и жидким медом.

А лучше, не дожидаясь дедушкиных милостей, найдите фазана сами – в магазинах они встречаются. Покупайте лучше фазанку, она, как и весь женский пол, мягче. Если у птицы в наличии шпоры, следите за длиной: чем она больше, тем дольше их владельца следует держать в духовке. Мясо у фазана темного цвета, нежирное, зато фантастически сочное.

Но нам, русским, хорошего мало – нам лучшего подавай! В отечественной кулинарной практике фазанов было принято шпиговать салом. Следовать этой традиции необязательно. Можно просто нафаршировать птичку ее же собственными потрохами, слегка поджаренными с луком и зеленью, а потом обложить помидорами с перцем, завернуть в промасленный пергамент и запечь. Какие-нибудь 50 минут – и можно уже собрать родственников. Сесть за рождественский стол. Есть долго, с наслаждением, ни на что, кроме просьбы о добавке, не реагируя. Особо надоедливым говорить: «Какой такой павлин-мавлин? Не видишь: мы ку-у-шаим!»

Марианна Орликова

P.S. Я бы на вашем месте поторопилась с покупкой рождественской птицы. Велика вероятность того, что в связи со сложившейся медицинско-политической обстановкой следующего гуся или курочку нам удастся отведать не раньше чем лет через пятнадцать.

Варианты гарниров для блюд из птицы

Картофель, запеченный с розмарином и чесноком

Очистить 4–5 картофелин, нарезать дольками, выложить в форму для запекания. Добавить 1–2 ст. л. оливкового масла, 5–7 очищенных и разрезанных пополам зубчиков чеснока и 2–3 веточки свежего розмарина. Слегка приправить крупной солью. Запечь в духовке при 200 °С до готовности, 15–20 мин. Подавать горячим.

Салат-микс с помидорами черри

Взять по 1 пучку (кочану) салатов лолло-россо, радиччо, латук и фризе, разобрать их

на листья, промыть, стряхнуть и обсушить; крупно нарвать руками. Вымыть 10–12 помидоров черри, разрезать их пополам. Аккуратно в большой миске перемешать листья салатов с помидорами. Заправить смесью оливкового масла с винным уксусом или лимонным соком в равных долях. Приправить солью и перцем по вкусу.

Помидоры черри, обжаренные с шалфеем и чесноком

На 30 помидорах черри сделать неглубокий крестообразный надрез. Опустить их на

30–40 сек. в кипящую воду, вынуть шумовкой. Снять кожицу. На сковороде разогреть 2–3 ст. л. оливкового масла, положить помидоры, 5–7 очищенных и разрезанных пополам зубчиков чеснока и 3–4 веточки свежего шалфея. Слегка приправить солью. Обжаривать на сильном огне 5–6 мин., время от времени помешивая. Подавать горячим.

Запеченный фенхель

Дно формы для запекания смазать оливковым маслом. Смазать 4 головки фенхеля, разрезанных вдоль пополам, сливочным маслом, припра-

вить солью и белым перцем, положить в форму. Запекать в духовке при 180 °С в течение 15 мин. Подавать теплыми.

Отварная спаржа

В кастрюлю с высокими бортами налить большое количество воды, выжать в нее лимон. Подготовить большой пучок свежей спаржи – отрезать нижние, твердые кончики стеблей примерно на 1,5 см. Поместить спаржу вертикально в кипящую воду с лимоном. Вода должна покрыть стебли целиком. Варить 3 мин., затем вынуть и сразу же поместить на лед. Подавать холодной.



Ольга Захарова, обозреватель

— Для меня, не большой поклонницы рождественской птицы, главное в ней – сви-сток. Вернее, та маленькая пимпочка, которая сообщает о готовности блюда. По моим детским воспоминаниям, она – самый веселый кулинарный аксессуар.

Раньше никто не подсказывал хозяйкам, что лишний жир у утки надо удалять, а кожицу надрезать, чтобы он вытапливался. И на фоне тощих суповых куриц утка смотрелась упитанно. Только потом, уже в пору моих собственных гастрономиче-

ских открытий, выяснилось, что утиная грудка – вкуснейшее блюдо. Особенно с каким-нибудь ягодным соусом и фруктовым гарниром. Одним из самых удачных соусов считаю фруктовый «Камберленд» из красносмородинового желе, из гарниров – краснокочанную капусту, лук и яблоко, тушенные в портвейне.

Несмотря на трудности борьбы с излишками жира, утка часто присутствовала на нашем домашнем новогоднем столе. Конечно, она фаршировалась: антоновкой и черносливом или айвой. Мне эта начинка нравилась больше, чем сама птица, и поэтому мама придумала для меня специальное блюдо. Она отделяла мясо от костей и смешивала его с заранее отложенной начинкой. Потом оборачива-

ла в песочное тесто и, придавая пирогу форму птицы, запекала в разогретой духовке. Моя румяная «уточка» была ничем не хуже настоящей рождественской птицы для взрослых. Кстати, таким образом можно использовать мясо утки, индейки и курицы, оставшееся после праздничных пиршеств. Хотя есть и другой вариант. Небольшие кусочки птицы очистить от костей и нарезать маленькими ломтиками. Чтобы мясо не было сухим, его надо разогреть в подливке или соусе, например белом. Если в холодильнике каким-то чудом уцелели грибы, жарьте их и добавляйте к птице. Такой начинкой отлично фаршировать пресные блины или просто подавать ее с отварным картофелем или пастой.

КОНКУРС
Ваша легкая
версия ужина
со свежими салатами
БЕЛАЯ ДАЧА.
Пять победителей
получат годовую
карту в модный
фитнес-клуб.

Традиционно праздничный стол в Новый год ломится от угощений. Гениальные кулинары пользуются возможностью блеснуть своим искусством, одно блюдо сменяется другим, а в результате гости частенько теряют способность двигаться. Между тем возможен и другой вариант. Главное — вовремя задуматься над новым меню и запланировать в него легкие, но не менее изысканные блюда. Благодаря свежим салатам «Белая Дача» у вас появилась такая возможность. Найти зимой свежие листья деликатесных салатов, да еще отобранные и промытые, можно только в упаковках «Белая Дача». Вам остается смешать ингредиенты и наслаждаться праздничным вечером легко и непринужденно!

Условия конкурса:
 пришлите письмо с рецептом
 и фотографией блюда на e-mail:
konkurs@belaya-dacha.ru
 или на почтовый адрес:
140053. Московская обл.,
г. Котельники, Яничкин пр., д. 2.
Более подробную информацию
ищите на сайте
www.belaya-dacha.ru

Витаминный салат с сырным соусом

4 порции

Что нужно:

300 г овощной смеси «Тройка» БЕЛАЯ ДАЧА
 (морковь, черешковый сельдерей, цветная
 капуста)

Для соуса:

50 г тертого сыра
 2 яйца
 0,5 ч. л. горчицы
 2 ст. л. сливок
 2 ст. л. лимонного сока
 30 мл оливкового масла
 1 ч. л. сахара
 1 ст. л. мелкорубленной петрушки
 соль, перец

Что делать:

Готовую к употреблению овощную смесь
 выложить по кругу на сервировочное
 блюдо, оставив в центре свободное
 место.

Для приготовления соуса смешать в чашке
 яичные желтки, сахар и горчицу, посолить,
 поперчить. Постепенно влить лимонный сок,
 масло и взбить венчиком. Добавить сливки и
 тертый сыр, продолжая взбивать до получения
 густого соуса. Добавить в соус петрушку,
 перемешать и подавать, поместив чашку
 с соусом в центр сервировочного блюда.



www.belaya-dacha.ru

Белая Дача



ИНДЕЙСКАЯ ЗИМА

Ни одно Рождество в Европе и Америке не обходится без индейки, и каждый год все кулинарные издания обсуждают тонкости приготовления этой птицы. Для нас индейка – продукт не столь привычный

Размер имеет значение

Запекать индейку – занятие крайне ответственное. Для начала рассчитайте, какого размера птица вам нужна. Зависит это прежде всего от количества гостей. Например, из 2-килограммовой индейки получится 4–6 порций. Возможно, стоит взять птицу побольше. Скажем, индейки весом 4,5–5,5 кг достаточно, чтобы накормить 8–10 голодных друзей, но если приглашенных уже 12–15, не мелочитесь – покупайте птицу килограммов на 9.

Свежая или замороженная?

Следующий шаг – определитесь, в каком виде вы собираетесь приобрести будущую королеву вашего стола. Исходя из этого и действуйте. Свежую индейку стоит купить не раньше чем за два дня до

приготовления. Дома удалите с птицы упаковку. Выньте внутренности, положите их в посуду с крышкой и поставьте в холодильник. Индейку протрите бумажным полотенцем (и снаружи, и внутри), положите ее на большое блюдо, накройте фольгой и также уберите в холодильник.

Хранить индейку лучше на нижней полке холодильника – в этом случае, если из птицы потечет жидкость, она не испортит другие продукты.

Замороженная индейка требует осторожного оттаивания, и здесь есть два варианта. В первом случае, не снимая упаковки, поместите птицу в прохладное место с температурой не выше 16 °С. Второй способ быстрее – погрузите упакованную индейку в холодную, не выше 15 °С, воду, регулярно меняйте ее. Средняя птица, весом 4,5–5,6 кг, разморозится за 19–24 часа. А вот чтобы привести в подобающий вид 9-килограммового птеродактиля, может понадобиться до двух суток.

Когда индейка оттаит, проверьте, не осталось ли внутри кристаллов льда. Если все в порядке, снимите упаковку и положите птицу в холодильник.

Час X

Но вот наконец настает ответственный момент – пора приступить к запеканию. Выньте индейку из холодильника и оставьте ее на час. Привыкнув к комнатной температуре, а затем оказавшись в духовке, птица прогреется максимально быстро. А это залог того, что мясо будет вкусным и сочным.

Удалите у индейки грудную кость – так потом будет гораздо легче нарезать готовую птицу. Поместите в шейную часть начинку, а основное пространство заполните половинками лимона или апельсина и дольками лука.

Запекайте птицу при 190 °С (в духовке с циркуляцией воздуха – при 170 °С), неплотно накрыв ее фольгой (она защитит нежное мясо грудки от пересыхания). Впрочем, важно не переусердствовать, иначе не избежать «парового эффекта». Каждый час поливайте жаркое выделяющимся из птицы соком. Примерно за полчаса до готовности фольгу лучше снять – тогда индейка получится блестящей,



СОВЕТ ГАСТРОНОМА

Потрохам индейки тоже найдется применение. Из сердца, печени и желудка получится прекрасный бульон – основа для рождественского соуса. Для приготовления бульона поместите в кастрюлю среднего размера потроха, нарезанную морковь, луковицу, стебель сельдерея и лавровый лист. Приправьте. Влейте достаточное количество воды, чтобы можно было закрыть кастрюлю крышкой, и кипятите на слабом огне 1–1,5 часа, после чего процедите. Лучше приготовить бульон заранее и поставить его на ночь в холодильник. К утру жир поднимется на поверхность, и его будет легко снять.

с хрустящей золотисто-коричневой корочкой.

Сколько времени запекать? Независимо от рецепта рассчитать время приготовления просто: на каждые 450 г веса закладывается 18 минут. Кстати, имейте в виду, что в фаршированной птице вес берется вместе с начинкой, которая может быть самой разной.

Некоторые специалисты советуют готовить индейку в очень слабо нагретой духовке в течение всей ночи, даже больше – 10–11 часов. Время при этом способе запекания рассчитывают так: 15 минут на каждые 450 г веса.

Проверить готовность индейки не сложно. Если у вас есть специальный термометр для мяса, пришло время им воспользоваться. Воткните термометр

Вес птицы	Время размораживания		Вес	Время запекания
	В воде	В прохладном месте		
2,25 кг	10 часов	20 часов	2,25 кг	1,5 часа
4,5–5,6 кг	19 часов	22–24 часа	3,6 кг	2,5 часа
6,75 кг	30 часов	34–38 часов	4,5–5,6 кг	3–3,5 часа
9 кг	39 часов	40–48 часов	6,75 кг	4,5 часа
			9 кг	6 часов

в самую толстую часть бедра, не касаясь кости. Градусник показывает 90 °С? Значит, индейка испеклась. Термометра под рукой не оказалось – не страшно, возьмите спицу, вставьте ее в наиболее мясистую часть ножки и соберите в ложку выделившийся сок. Если он розоватого цвета или даже с кровью – лучше вернуть индейку в духовку и запекать еще

примерно полчаса. Если же сок прозрачный или бледно-золотистый – пора птицу доставать.

Переложите индейку на сервировочное блюдо, плотно прикройте алюминиевой фольгой и дайте ей полежать минут 20–45. От этого мясо станет немного плотнее, и резать птицу будет значительно легче.

Модный разрез



1 Сначала отрежьте ножки. Крепко держите птицу, воткнув разделочную вилку сверху в любую половинку грудки. Разрежьте кожу между ножкой и грудкой. Отведите ножку в сторону и прорежьте насквозь через место соединения бедра, отрезая ее целиком.

2 Разрежьте ножку пополам. Удерживая ножку костью вверх, отделите голень от бедра. Повторите то же с другой ножкой.

3 Нарезьте мясо с ножки. Голень придерживайте за косточку и срежьте мясо вдоль кости. Точно так же обработайте бедра.

4 Теперь крылья. Сделайте разрез от края грудки в направлении крыла. Слегка пошевелите ножом, чтобы нащупать соединение, и прорежьте насквозь, прихватив кусок грудки. Повторите с другой стороны.

5 Нарезьте грудку. Придерживайте разделочной вилкой бок индейки и отрежьте тонкий ломтик мяса по диагонали, начиная от шейной части и прихватывая немного начинки. Процесс нарезания грудки на ломтики можно упростить. Держа нож горизонтально, сделайте прокол у основания одной из сторон грудки. Пилящим движением прорежьте мясо снизу под всей грудкой, отделяя ее от остова.



КСТАТИ

Оставшуюся после ужина индейку можно заморозить. Отделите мясо от костей, порежьте ломтиками, положите в контейнер или заверните в фольгу. Чтобы индейка была нежнее, полейте кусочки соусом, оставшимся после запекания.



Чем приправить птицу? Так вообще-то вопрос ставить нельзя. У каждого человека есть свое личное мнение по этому поводу. У многих – даже несколько мнений сразу. Что мы можем, так это привести примеры, как различные виды птицы сочетаются с разными пряностями

ЧУВСТВО ВКУСА

В грузинской кухне и птичье мясо, и пряности ценятся весьма высоко. Достаточно вспомнить сациви. Его можно приготовить из птицы любого вида и практически любой кондиции. Из молодого утенка, необъятной индейки и зажившегося на свете петуха.

Чтобы попробовать все возможные рецепты этого блюда, определенно не хватит жизни. Но основа у них одна – грецкий орех, бульон, винный уксус, немножко муки, чеснока и лука, иногда яичный желток. Различаются они по большей части как раз пряностями. Одни повара используют пряную смесь хмели-сунели, другие – уцхо-сунели. Никаких стандартов ни первой, ни второй смеси в природе, конечно, не существует, в каждой грузинской деревне они делаются по своим рецептам. Кроме того, пряные травы тоже растут везде разные. Общим элементом остается пажитник голубой, он же фенугрек и шамбала. Можно предположить, что пажитник как раз и сглаживает в сациви большинство недостатков базового ингредиента. Хотя и других пряностей в сациви целый букет. Это имеретинский шафран, молотый красный острый перец, молотая корица, гвоздика и кориандр.

В некоторых рецептах сациви фигурируют и другие пряные травы, числом даже до десятка, – реган, базилик, петрушка. Причем в одних районах Грузии их кладут непременно свежими, проваривают и затем удаляют прочь. В других же за одну мысль о таком поступке с вами не будут разговаривать до конца жизни. Потому что добавляют пряности в соус исключительно сушеными. Как именно получается вкуснее, выяснить теоретическим путем невозможно. Надо пробовать.

Китайскую кухню принято относить к числу великих. Одна из ее черт состоит в том, что любой продукт готовится способом, выставляющим напоказ самые ценные его свойства. И пряности призваны только подчеркнуть их. Курятина – самое дешевое и доступное мясо птицы. Оно часто входит в состав наиболее демократичных блюд китайской кухни – готовящихся в воке. Обычная смесь, используемая при этом, такова. В раскаленном

растительном масле обжаривается немного измельченного чеснока, затем вливается ложка соевого соуса. Смесь мгновенно закипает – и можно готовить.

Основа – масло, чеснок, соевый соус – изменяется в зависимости от местных условий и обычаев. В нее могут быть добавлены пряная смесь «усянмань», хлопья перца чили, свежий имбирь, китайская корица кассия, гвоздика, звездчатый анис (бадьян) и сычуаньский перец, а чеснок может из рецепта исчезнуть вовсе.

Уток китайцы тоже любят. Кроме знаменитого пекинского рецепта есть множество других блюд, эксплуатирующих идею покрытия утиной тушки сладкой или острой глазурью. В качестве основы глазури используется ячменная патока, а за пределами Китая – мед, смешанный с соевым соусом. При запекании в печи эта сладкая основа соединяется с вытекающими из утки соками и жиром, образуя блестящую корочку, так ценимую гурманами.

Ценность глазури на птичьей тушке понимают не только китайские повара. В кухнях стран Ближнего Востока, в частности египетской, похожим образом готовят курицу. Обмазывая ее медом с кусочками арахиса. Корочка получается темно-красной. Блюдо – исключительным.

Нельзя не поинтересоваться, что думают по этому поводу французы. Честно говоря, настолько узко они вопрос не ставят – чем приправить конкретную птицу. Так уж французская кухня устроена. Поколения поваров и теоретиков кухни годами работали над приведением кулинарного знания в систему. Теперь она в состоянии воспринять любое новшество, найти ему особую полочку. Основы же останутся неизменными. Когда курицу варят, делают это в специально приготовленном для этой цели кур-буйоне. Как правило, добавляют «букет гарни». Когда жарят, используют хрестоматийные соль-перец. Вот в соус может быть добавлено буквально что угодно – индийский желтый карри-порошок, тайская красная или зеленая карри-паста, смесь масла грецкого ореха и сушеного кориандра (похоже на сациви, правда?). Или даже васаби. Главное – чувство меры. Иначе говоря, чувство вкуса.



ЧЕМ КОРМИТЬ красную собаку

Считается, что Новый год нужно встречать, чувствуя соответствующее ему животное. И выставлять на праздничный стол особые блюда. Запад адаптировал китайские обычаи к своим вкусам. Так, в этом году рекомендуется подать красное вино или повязать красную ленточку на бутылку водки (прямо революционная символика какая-то), усадить на стол плюшевую собачку и положить перед ней сахарную косточку. Полная бездуховность. Уж лучше следовать мудрым восточным традициям. Украсьте стол распускающимися цветами (символ возрождения и расцвета карьеры) и расставьте вазы с апельсинами – огненный цвет отгонит неудачи. Основное праздничное блюдо – мясо. Какое именно – не важно, но обязательно с гарниром из красных овощей. Уместна будет жареная индейка по-китайски (в соевом и устричном соусе с чесноком и пятью специями – в соответствии с пятью стихиями) или более понятный символ процветания – курица. Чтобы жизнь была полной, птицу готовят целиком, с головой и ногами. Рыбу, как знак изобилия, также подают с головой, хвостом и плавниками. На десерт полагаются засахаренные сухофрукты и орехи, завернутые в красные фантики. Но главное – не спать: петь, танцевать, взрывать во дворе петарды. Китайцы верят, что бодрствование в новогоднюю ночь продлевает жизнь.

Рекомендуем покупать

Красное вино – в винных бутиках «Кауффман», пряности и специи – в магазине Indianspices, сухофрукты и орехи Zeeberger и салаты «Белая дача» – в супермаркетах «Перекресток», рыбные деликатесы и морепродукты Fortuna, Emborg, «Непто» – в супермаркетах «Калинка-Стокманн», колбасу «Дымов» и охлажденных кур – в супермаркетах «Азбука вкуса», парное мясо, свежие овощи и фрукты – на Черемушкинском и Даниловском рынках, засахаренные фрукты и марципаны – в бутике Hediard, петарды «Большой праздник» – в магазине «Метро».

Запретные плоды

На праздничный стол нельзя ставить блюда из ломаной лапши, так как ее длина напрямую связана с долголетием. А шашлык из мяса собак в этом году будет смотреться по меньшей мере цинично.



*Какой новогодний стол без праздничного торта!
Или уж, в крайнем случае, аппетитного, румяного пирога.
Порадуйте себя и гостей, приготовьте им
гастрономический подарок!
А компания **Tupperware** вам
в этом поможет.*



Силиконовая форма
«Принцесса» позволит
вам готовить многочисленные
желе, пудинги, торты
и запеканки.

Силиконовая форма
«Снеговик» придется как
нельзя кстати в период
новогодних праздников.
Благодаря ей даже самое
несложное блюдо будет
выглядеть потрясающе.



С помощью силиконовой
формы «Чудо» вы без
труда испечете ваши
любимые кексы и куличи, а
также сможете придать уже
традиционным гарнирам, таким как рис или
картофельное пюре, оригинальный вид.



Для разнообразных паштетов,
пирогов, пикантных
рулетов как нельзя лучше
подходит «Королевская»
силиконовая форма.



Tupperware®

это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!

Те, кто уже имеют в своем арсенале силиконовые формы компании Tupperware, могут по достоинству оценить их неоспоримые преимущества.

Силиконовые формы Tupperware выдерживают температуру от -25°C до 220°C, что позволяет использовать их в духовке, СВЧ и морозильной камере.

Нет больше необходимости смазывать форму маслом – ее достаточно лишь слегка сбрызнуть водой перед приготовлением блюда.

Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000
(звонки по всей территории России – бесплатно).

www.tupperware.ru

НОВОГОДНИЙ ТОРТ



Часто бывает так: мы готовим новогодний стол своими руками от начала до конца, но вот десерт предпочитаем купить в магазине. А зря. Праздничный торт – это важно



Нам понадобятся следующие продукты. Для венского бисквита: 4 крупных яйца, 125 г сахара, 75 г сливочного масла, 75 г пшеничной муки и 100 мл ликера «Куантро» для пропитки. Для меренг: 125 г молотого миндаля, 175 г сахара, 4 белка, 50 г сахарной пудры, 100 г кокосовой стружки. Для мусса из белого шоколада и начинки: 350 г белого шоколада, 270 мл молока, 8 пластин желатина, 500 мл сливок (38%), 1 грейпфрут. Для глазури «Фуджи»: 2 белка, 100 г сахара, 30 г светлого меда. Для кувертюра: 200 г кондитерской шоколадной белой глазури и 50 г темной. Для карамели и украшения: 250 г сахара, 50 г светлого меда и свежие ягоды. А также 2 разъемные формы диаметром 20 и 28 см, пергамент, противень, кондитерский мешок, широкий нож, лопатка, миксер, ситейник, 2 миски, пищевая пленка и фигурные формочки.

1 Для венского бисквита яйца и сахар взбить миксером до белой пены. Четверть яичной смеси смешать с мягким сливочным маслом, влить в оставшуюся яичную смесь с сахаром. Все аккуратно перемешать снизу вверх, подмешивая муку, до однородной массы. Выпекать в разогретой духовке при 180 °С в форме диаметром 20 см около 30 мин.

2 Приготовить меренги «макарон». С помощью миксера взбить белки вместе с сахаром до устойчивой пены. Отдельно смешать сахарную пудру и измельченный миндаль. В сыпучую смесь добавить 1/3 взбитых белков, перемешать попаткой до однородности. Добавить остальные белки, снова аккуратно перемешать.



6 Вылить на пропитанный корж половину мусса, заполняя при этом пустоты в форме. По кругу выложить дольки грейпфрута. Накрыть вторым коржом, пропитать его ликером. Сверху распределить оставшийся мусс, разровнять поверхность ширококим ножом. Поставить заготовку торта на 2 ч в холодильник.



7 Тем временем приготовить глазурь «Фуджи». Белок соединить с сахаром и взбить миксером до устойчивой пены. Поставить на водяную баню и, добавив мед, взбивать вручную еще 5 мин. Переставить миску на холодную воду, чтобы остановить нагрев, и взбивать еще 2 мин. Полученной глазурью с помощью широкого ножа обмазать охлажденную заготовку.



8 Приготовить кувер-
тур для украшения.
Белую глазурь рас-
топить в микроволновой пе-
чи, вылить на пищевую плен-
ку и распределить тонким
слоем. Когда поверхность
глазури перестанет блестеть,
вырезать с помощью трафа-
рета лошадей и основания
для установки фигурок
и цифр. Поместить их на
30 мин. в холодильник до пол-
ного застывания.

3 Наполнить массой кондитерский мешок. Выложить массу на противень, застеленный пергаментом, в виде небольших кружков. Посыпать кружки кокосовой стружкой. Дать подсохнуть в течение 30 мин. при комнатной температуре. Затем поставить в разогретую духовку и выпекать 20 мин. при температуре 140 °С до легкого золотистого оттенка.



9 Таким же образом растопить темную глазурь и залить ее в формочки для цифр. Убрать на 30 мин. в холодильник. Оставшуюся белую глазурь снова растопить и полить верх готовых цифр, а затем присыпать кокосовой стружкой, чтобы создать эффект инея. С помощью небольшого количества жидкой глазури прикрепить лошадей и цифры к шоколадным основаниям.

4 Для мусса довести до кипения молоко и, помешивая, влить его в шоколад, размешать до однородной массы. Желатин замочить на 2 мин. в холодной воде, отжать и добавить в горячую шоколадную массу, тщательно перемешать. Дать остыть до комнатной температуры. Охлажденные сливки взбить до устойчивой пены и подмешать к остывшей массе.



10 Приготовить карамель. Поместить в сотейник сахар и мед, влить 200 мл воды, размешать. Варить смесь на среднем огне до янтарного цвета. Переставить сотейник на холодную воду. Зачерпнуть ложкой небольшое количество карамели и, делая ритмичные движения ложкой из стороны в сторону над чистой миской, приготовить карамельные нити.

5 Грейпфрут очистить от кожуры, разделить его на дольки без пленок. Готовый венский бисквит отделить ножом от формы и разрезать на 2 равных круглых коржа. Положить первый корж на дно формы (диаметром 28 см) и пропитать с помощью кисточки половиной ликера «Куантро».



11 Украсить торт. К боковой стороне по всей окружности прикрепить «макарон» с кокосовой стружкой. На поверхности торта установить композицию из лошадей и шоколадную дату. Дополнить картину свежими ягодами – смородиной, клубникой и физалисом. По окружности выложить карамельные нити.



Андрей Ярош, кондитер-преподаватель центра кулинарного мастерства «Эксклюзив»:

– Изготовление такого торта займет у вас немало времени. Однако кое-что можно приготовить заранее – например, фигурки из кувертюра для украшения. Или немного упростить процесс – не использовать карамель. И, конечно, не обязательно вырезать именно лошадей – растопленной глазурью можно заполнить формочки в виде снежинок, елочек – чего хотите. Теперь немного о кондитерских секретах. При замешивании теста для венского бисквита надо обязательно смешать с маслом только часть яичной смеси, а затем подмешать остальное. Потому что если смешать с маслом сразу всю смесь, оно просто осядет на дно миски и его будет весьма трудно перемешать с остальными ингредиентами. Кстати, не удивляйтесь тому, что венский бисквит сильно не поднимается – так и должно быть, это классическая рецептура. Порядок добавления ингредиентов важен и для изготовления «макарон». Именно он обеспечивает лучшее соединение составляющих и воздушность готовых меренг. Вместо кокосовой стружки для посыпки можно использовать и другие продукты по вкусу – измельченные фисташки или крупномолотый кофе. Если после украшения торта «макарон» еще остался, подайте его к чаю вместо печенья.

каrp как символ

Европейцы готовят карпа на Рождество, азиаты считают его одним из символов Нового года. Так почему бы и нам не украсить этой рыбой свой зимний ужин?

Карп под кисло-сладким соусом

2 порции

Что нужно:

1 небольшой свежий карп
1–2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. коричневого сахара
1 ст. л. соевого соуса
100 г лука-порея
100 г шампиньонов
2 картофелины
1 ч. л. винного уксуса
1 ст. л. рубленой петрушки
соль, молотый имбирь

Что делать:

Очищенного карпа обжарить на растительном масле с обеих сторон до появления хрустящей корочки, сохранить теплым. Коричневый сахар растопить в небольшой сковороде. В кастрюлю влить уксус, добавить соль, зелень и имбирь на кончике ножа. Туда же положить тонко порезанную белую часть лука-порея, нарезанные тонкими ломтиками грибы, сырые ломтики картофеля. Все это поставить на слабый огонь и тушить до мягкости овощей. Затем добавить в кастрюлю жженный сахар, перемешать. Выложить теплую рыбу на сервировочное блюдо, полить соусом. Подавать с отварным или запеченным картофелем и зеленым салатом.

В 1 порции: 545,8 ккал,
белки – 40,7 г, жиры – 27,7 г,
углеводы – 33,4 г

айсберг ИЗ КИСЛЫХ ЩЕЙ

Никогда еще праздники не были такими длинными, отдых – таким насыщенным, а желание проводить время на кухне – таким маленьким. Вот и не нужно делать над собой никаких усилий!

Когда-то в России зимой замораживали щи: готовили сразу помногу и выносили на мороз, чтобы потом в любой момент можно было отколоть кусок и разогреть в печи или взять с собой в долгое путешествие. Сегодня вряд ли есть острая необходимость брать айсберг из щей в дорогу, пусть и дальнюю, поскольку даже на обледенелой российской трассе найдется уютное кафе. Но идея по-прежнему интересна и актуальна (особенно в современном поглощении, когда студёный январский воздух заменяется морозильной камерой, печь русская – микроволновой, а кроме национального первого блюда готовятся еще пять или шесть). Потому что во время зимних каникул больше всего хочется кататься на лыжах и снежокатах, играть в боулинг и гулять по тихому заснеженному парку. И меньше всего – расхаживать по супермаркету, думая, чем бы пополнить свою продовольственную корзину и в какое бы блюдо это продовольствие превратить. Так вот, и поздний январский завтрак, и ленивый обед, и даже сытный ужин можно приготовить заранее – буквально за целый месяц, когда еще не наступили суматошные предпраздничные дни и есть немного свободного времени.

Кстати, те самые кислые щи замораживали еще и потому, что считали: они тогда становятся только вкуснее. А вдруг это относится и к другим блюдам?

Можно или нельзя?

Твердо решив заблаговременно подготовиться к рождественско-новогодним ка-

никулам, не спешите, однако, набивать морозильник первым, вторым и третьим (к слову, его лучше именно «набивать», потому что заполненная продуктами камера работает более экономично). Безусловно, есть масса ингредиентов, стойко переносящих заморозки, но встречаются и продукты, которые минусовая температура просто испортит.

Сливочное масло и маргарин можно замораживать на срок до трех месяцев. Тертый сыр, если только он не пониженной жирности, пролежит еще дольше – до четырех. А вот соусы на основе яиц, например майонез, на мороз не выносите – они свернутся и расслоятся. С яйцами вообще не стоит экспериментировать: сырые увеличатся в объеме и треснут, а сваренные вкрутую станут резиновыми (вспомните об этом, когда соберетесь готовить про запас «Оливье»).

Овощи, содержащие много воды, – салат-латук, редис, огурцы – не замораживайте: они превратятся в нечто вялое и безвкусное. Это же относится к зелени, только она еще и цвет потеряет. Украсить салат свежей петрушкой или базиликом всегда успеете.

Молоко, как и положено жидкости, на заморозку реагирует нормально (главное – размораживать его в холодильнике и перед употреблением хорошенько взбалтывать). Чего не скажешь о других молочных продуктах: натуральном йогурте, твороге, нежирных сливках и нежирных сливочных сырах. Они от подобного обращения становятся водянистыми.

Курица, тушенная с красным вином, ветчиной и перцем



4 порции

Что нужно:

2 ст. л. оливкового масла
8 куриных бедер с косточкой
1 красный и 1 зеленый сладкий перец
2 зубчика чеснока
1 стебель порея
225 г вареной ветчины
1 ч. л. паприки
300 мл красного вина
1 банка (400 г) резаных томатов
1 ст. л. томатного пюре
2 веточки свежего тимьяна
2 ст. л. рубленой петрушки

Что делать:

Разогреть духовку до 160 °C. Масло разогреть в сотейнике и обжарить в нем курицу, чтобы она подрумянилась со всех сторон. Вынуть курицу и отложить в сторону. Убавить огонь, всыпать очищенные от семян и разрезанные на 4 части перцы. Обжаривать 2–3 мин., чтобы подрумянились. Добавить рубленый чеснок и крупно нарезанный лук-порей, жарить еще 3 мин., затем смешать с нарезанной кубиками ветчиной. Посыпать паприкой, влить вино и готовить 3–4 мин. Добавить томаты, томатное пюре и тимьян, хорошо перемешать. Вновь поместить в сотейник курицу, влить воду, чтобы покрывала курицу, приправить. Довести до слабого кипения, накрыть крышкой и перенести в духовку. Готовить 1 ч, чтобы соус загустел, а курица стала мягкой. Посыпать петрушкой и подавать с картофельным пюре. В 1 порции: 681 ккал, белки – 65,1 г, жиры – 41,8 г, углеводы – 11,1 г

Как замораживать:

Полностью остудить, переложить в контейнер для замораживания. закрыть крышкой и оставить на срок до 2 месяцев. Перед подачей на стол полностью разморозить в холодильнике, оставив на ночь. Разогревать при 180 °C в течение 45 мин.





Похлебка с копченой пикшей



4 порции

Что нужно:

450 г филе копченой пикши, без кожи
1 лавровый лист
850 мл молока
25 г сливочного масла
1 луковица
1 ст. л. муки
1 зубчик чеснока
1 красный сладкий перец
125 мл сухого хереса
1 щепотка паприки
200 г картофеля
100 г консервированных зерен кукурузы
1 ст. л. рубленой петрушки
несколько кусочков чесночного хлеба

Что делать:

Рыбу и лавровый лист залить молоком, довести до кипения, накрыть крышкой и отставить. Шумовкой вынуть рыбу, разобрать на кусочки. Молоко процедить. Лук мелко порезать, чеснок раздавить. Перец и картофель нарезать кубиками. Масло растопить в сотейнике и обжарить лук. 3 мин. Всыпать муку, обжаривать, помешивая, 1 мин., затем добавить чеснок и сладкий перец; влить херес и потомить, пока почти вся жидкость не выкипит. Добавить паприку и картофель, влить молоко, довести до кипения. Накрыть крышкой

и варить 15 мин. Добавить кукурузу и варить еще 5 мин. Снять с огня и ввести рыбу. Перед подачей на стол посыпать зеленью и подавать с чесночными гренками.
В 1 порции: 367,4 ккал, белки – 28,8 г, жиры – 11,6 г, углеводы – 36,9 г

Как замораживать:

Перелить похлебку в контейнер и дать остыть. Накрыть крышкой и заморозить на срок до 1 месяца. Перед подачей размораживать в холодильнике в течение ночи, затем перелить в кастрюлю и разогреть на слабом огне.

Картофельные оладьи с пастернаком



6 порций

Что нужно:

450 г картофеля
350 г пастернака (или других корнеплодов – например, моркови, сельдерея)
1 маленькая луковица
1 зубчик чеснока
1 яйцо
4–5 ст. л. подсолнечного масла

Что делать:

Картофель и пастернак почистить и натереть на крупной терке. Отжать жидкость и сложить все в миску. Лук и чеснок очистить, мелко порубить. Смешать овощи с луком и чесноком, вбить яйцо и приправить по вкусу. Полученную смесь разделить на шесть частей и придать каждой части форму плоских оладий. В большой сковороде с антипригарным покрытием разогреть 2 ст. л. масла и обжарить три оладьи на слабом огне, по 4–5 мин. с каждой стороны. Они должны быть золотистого цвета и мягкими. Шумовкой переложить оладьи на бумажное полотенце и дать им остыть, пока жарятся остальные (при необходимости можно добавить масла).

В 1 порции: 345 ккал, белки – 11 г, жиры – 22,9 г, углеводы – 23,6 г

Как замораживать:

Дать оладьям остыть, затем переложить фольгой, поместить в целлофановый пакет и заморозить на срок до 1 месяца. Перед подачей на стол с замороженных оладий снять упаковку и разложить их на слегка смазанном маслом противне. Сверху тоже слегка смазать маслом и поставить в духовку, разогретую до 190 °С, на 15 мин.



Пожалуй, нет у нас ни одной семьи, в которой не пекут пироги. И было бы крайне несправедливо, если бы мы не могли замораживать сырое тесто. К счастью, мы можем, причем на целых полгода. А размораживается оно потом всего лишь за час. Над этим стоит задуматься: один напряженный декабрьский день – и затем буквально до лета кормишь друзей шанежками и расстегаями. Кстати, неплохо заморозить и уже готовые пироги. Или изделия из хлеба. Только не вздумайте положить в морозильник французский багет – к хрустящим видам последний совет не относится.

И бережно относитесь к десертам. Особенно к тем, в составе которых есть джемы или желе. Разморозите такое пирожное – и, вполне возможно, получите неэстетичный «компот».

Правила Деда Мороза

Правило первое, и главное, должно быть знакомо всем. По крайней мере, всем тем, кто хоть однажды делал запеканку из замороженной овощной смеси, пек штрудель из готового слоеного теста или просто покупал мороженое. На упаковках обычно написано: «Не замораживать повторно размороженный продукт». Совершенно верно написано. И к нашим блюдам это тоже относится. Скажем больше: на всякий случай не замораживайте блюда, приготовленные из моро-

женных ингредиентов, – результат может вас не обрадовать.

Второе правило тоже известное. Но мы все равно то и дело его нарушаем – пытаемся поставить в холодильник еще не остывшие блюда. Между тем этого делать нельзя: отправите в морозилку еще дымящийся борщ – и разморозятся все другие продукты. Хорошо, допустим, не все. Но и одного испорченного кекса будет достаточно.

Правило третье, в общем, необязательное. Кому-то и вовсе покажется, что это так утомительно – наклеивать ярлыки. Но знаете, замороженные и тщательно упакованные блюда (а тщательная упаковка – еще одно непреложное правило) выглядят не совсем так, как свежеприготовленные. И запросто можно забыть, где что лежит. Не говоря уже о том, когда это было заморожено. Поэтому найдите пару маркеров (прикреплять бирки – занятие правда нудное), скажем, синего цвета – для сырых продуктов и красного – для уже приготовленных, и проставляйте название блюда и обязательно – дату.

И, наконец, о количестве. Замораживайте блюда порционно. Зачем разогревать рагу, которым можно накормить восьмерых, если за обеденный стол сядут два человека?

Юля Ледникова



**Компания McCain –
мировой лидер
в производстве
картофеля фри,
поздравляет друзей
и партнеров
с Новым годом!**



ООО «МакКейн Маркетинг (РФ)»

Тел. +7 (095) 974 93 19

Факс +7 (095) 974 93 18

www.mccainrussia.com



Пирог с козьим сыром и картофелем



6 порций

Что нужно:

250 г готового песочного теста
25 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
2 луковицы
1 картофелина средних размеров
2 зубчика чеснока
2 ст. л. листьев тимьяна
140 г козьего сыра
3 яйца
200 г нежирной сметаны

Что делать:

Разогреть духовку до 190 °С. Тесто раскатать в пласт и переложить в форму диаметром 23 см. Накрывать тестом пергаментной бумагой, засыпать сухой фасолью и выпекать 15 мин. Удалить фасоль и бумагу, снова поставить форму в духовку на 5 мин. для подрумянивания. Вынуть. Убавить нагрев духовки до 180 °С. Картофель и лук тонко нарезать, чеснок раздавить. Сливочное масло растопить в большой сковороде, доба-

вить оливковое. Всыпать лук и картофель. обжаривать на слабом огне 10–15 минут. Приправить, добавить чеснок, тимьян, жарить еще 3 мин. Сыр разломить на кусочки и смешать с картофелем. Выложить полученную смесь в форму на основу для пирога и разровнять. Яйца взбить со сметаной, приправить. Яичную смесь вылить в форму с пирогом и запекать 30–35 мин., до светло-золотистого цвета. Подавать в теплом виде, посыпав листьями рукколы.

В 1 порции: 401 ккал, белки – 15 г, жиры – 23,7 г, углеводы – 31,8 г

Как замораживать:

Дать пирогу полностью остыть в форме, затем поместить в пакет для замораживания. Плотно закрыть и заморозить на срок до 1 месяца. Перед подачей на стол распаковать и размораживать при комнатной температуре в течение 4 ч, затем разогревать в духовке при 180 °С, 20 мин.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Юлия Челознова

Очень интересные и несложные рецепты. Если картофельные оладьи готовить не с пастернаком, а с морковью, они получаются несколько сладковатыми. В этом случае их лучше подавать с каким-нибудь острым соусом, например чесночным кетчупом. Вишни в кексах можно заменить другими ягодами. Я использовала изюм, несколько уменьшив количество сахара, указанное в рецепте.



Кексы с вишнями



12 кексов

Что нужно:

250 г муки
1 ч. л. соды
140 г сушеной вишни
100 г белого шоколада
100 г темного шоколада
100 г сахарной пудры
2 яйца
150 мл натурального йогурта
100 г сливочного масла

Что делать:

Духовку разогреть до 200 °С. В большую миску просеять муку с содой, смешать ее с вишнями и сахаром. Добавить нарезанные кубиками оба вида шоколада. Ввести в смесь взбитые яйца, йогурт и растопленное масло, осторожно перемешать. Не беспокойтесь, если смесь полу-

чится слегка комковатой, это нормально; главное – не мешайте слишком долго, иначе кексы будут твердыми. Получившимся тестом наполнить ячейки формы, застеленные бумагой для выпечки, выпекать кексы в духовке 20–25 мин., чтобы они поднялись и подрумянились. Переложить на решетку для остывания.

В 1 шт.: 248,2 ккал, белки – 4,1 г, жиры – 12,1 г, углеводы – 30,7 г

Как замораживать:

Холодные кексы поместить в пакет для замораживания, плотно закупорить и заморозить на срок до 1 месяца. Перед подачей на стол размораживать около 2 ч, не вынимая из пакета. Затем переложить на противень и подогреть в духовке при 190 °С в течение 5–8 мин.



дар любви

О сырах часто складывают легенды. Суть их чаще всего сводится к тому, что если бы не какая-то удивительная случайность, люди никогда не узнали бы вкуса... в нашем случае – рокфора

Однажды юный пастух увидел пробегавшую мимо юную нимфу. Нимфа молниеносно покорила его сердце, и он бросился за ней в погоню. Овец он оставил на собаку, а скромный крестьянский обед для сохранности спрятал в прохладной пещере. О том, сколько дней пастух отсутствовал, история умалчивает – но хлеб и овечий сыр успели заплесневеть. Тем не менее пастух рискнул попробовать – и был приятно удивлен новым вкусом сыра. Так любовь сделала человечеству гастрономический подарок, названный по имени близлежащего городка – Рокфор.

Для создания рокфора необходим грибок, который называется *Penicillium roqueforti*. Он вырастает естественным

образом в почве известняковых пещер. Чтобы «извлечь» его оттуда, в пещере раскладывают ржаной хлеб. Через шесть-восемь недель в хлебе образуется нужное количество плесени, тогда корочку удаляют, а то, что превратилось в мякоть, высушивают и измельчают. Споры плесени добавляют в свежескисшее молоко, которое нагревают, потом отделяют сырную массу, раскладывают ее по формам и солят. Через восемь дней все еще белый сыр помещают в пещеру на дубовые полки и протыкают специальными иглами. Через эти проколы в сыр проникает воздух, обеспечивающий спорам возможность расти и развиваться. Чтобы процесс шел правильно, должны поддержи-

ваться высокая влажность и низкая температура воздуха. В известняковых пещерах Комбалу, где именно такие условия, рокфор зреет несколько недель. После чего доступ воздуха прекращают, сыр упаковывают в фольгу, где он продолжает дозревать.

Подавая рокфор, следует подумать о том, чем его резать. Любой нож – даже самый острый и тонкий – нарушит нежнейшую структуру сыра, он помнется и крошится. Поэтому идеальный вариант – так называемая рокофортеза: небольшая мраморная доска, снабженная скобой с ручкой, на которую туго натянута проволока. Именно ею и нужно резать этот деликатный сыр. Если такого приспособления нет, а вы хотите подать рокфор в составе сырной тарелки, позаботьтесь о том, чтобы у рокфора был «свой» нож, а крошки не попадали на другие сорта.

У рокфора сильный, ярко выраженный аромат, и на вкус он довольно соленый. Считается, что к нему нужно привыкнуть... но только не настоящему французу. Например, старший сын Филиппа Мередициана, вот уже 12 лет занимающегося инвестициями в Москве, начал есть рокфор одновременно с грудным молоком. Он требовал, чтобы сыр ему добавляли в кашу, овощной суп и даже фруктовое пюре! Взрослые французы, конечно, не отстают от маленьких; на свежайший багет с хрустящей корочкой они намазывают тонкий слой благородного сыра. Тепло, исходящее от хлеба, позволяет рокфору полностью раскрыться, и вскоре над столом витает пряный аромат.

Есть и более изысканные варианты. Попробуйте проморозить зимним вечером позвать гостей на сырную вечеринку. Забудьте о формальностях! На большую деревянную доску заранее выложите рокфор – он должен успеть согреться, иначе вы не почувствуете и половины его прелести. Вокруг сыра разложите виноград и вяленые финики. Поджарьте в сливочном масле ломтики груш и кисловатых яблок. Немного прокалите в духовке грецкие орехи. Разлейте по крошечным мисочкам золотистый мед. Откройте давно припрятанную бутылку старого португальского порто или сотерна. И станет так хорошо, что даже не придется произносить тосты. Ну, разве что один – за рокфор.

Маша Раевская





Тарталетки с муссом из лосося



20 порций

Что нужно:

20 готовых тарталеток
300 г филе лосося
250 г корневого сельдерея
щепотка шафрана
1 луковица шалота
70 г сливочного масла
200 мл сливок жирностью 38%

Что делать:

Шалот измельчить, обжарить. Добавить нарезанный сельдерей. Готовить 5 мин., добавить лосося, шафран и сливки. Проварить до загустения. Размолоть в блендере. Этим муссом наполнить тарталетки.
В 1 шт.: 389,4 ккал, белки – 14 г, жиры – 32,6 г, углеводы – 10 г



парад-алле

Мало что придает еде такой парадный, тожественный вид, как тарталетка. Кроме того, не приходится мыть посуду



Тарталетки с имбирем и моцареллой



20 порций

Что нужно:

20 готовых тарталеток
125 г моцареллы
350 г томатов черри
0,25 ч. л. свежего имбиря
50 г оливкового масла

Что делать:

Моцареллу и томаты нарезать. Наполнить этой смесью тарталетки, полить смесью из оливкового масла и имбиря. Украсить базиликом.
В 1 шт.: 246,5 ккал, белки – 7,2 г, жиры – 20,5 г, углеводы – 8,3 г

фото: Олег Кулагин; Валентина Билунова



Karen Volf



TARTELETTER и FEST TARTELETTER Удивите гостей своими кулинарными способностями!



Серия датских кондитерских деликатесов BISCA Karen Volf представляет тарталетки, изготовленные по уникальному рецепту из слоеного теста в 96 слоев. Наши тарталетки – незаменимый помощник хозяйки в приготовлении деликатесных закусок для изысканного праздничного стола. Товар сертифицирован.

Москва, Трифоновская ул., 47, стр. 1, оф. 313-318
Тел./факс: (095) 937-63-23
biscamoscow@mtu-net.ru
www.bisca.ru



ПОПЫТКА номер 306

Как говорил товарищ Огурцов в кинофильме «Карнавальная ночь», «есть установка весело встретить Новый год». Если есть установка, будем ее выполнять – причем на Руси это делается вот уже триста шестой раз

Первым подобную установку дал Петр Великий в 1699 году: «Поелику в России считают Новый год по-разному, с сего числа перестать дурить головы людям и считать Новый год повсеместно с первого января. А в знак доброго начинания и веселия поздравить друг друга с Новым годом, желая в делах благополучия и в семье благоденствия».

Для многих Новый год – праздник сугубо семейный. В этом случае наши советы просто не понадобятся. Все равно на вашем столе будут стоять любимый мамин салат и бабушкин пирог. Наша статья пригодится тем особо отважным, кто все-таки собрался пригласить друзей. С гостей, пожалуй, и начнем. При этом попробуем воспользоваться поучительными советами русского журналиста и писателя Фаддея Булгарина, который в 1840 году изложил свое мнение в статье «Обед». Само собой, кое-что добавим и из собственного опыта...

Гости

Сначала надо определиться с личным составом. Новогодние компании не всегда совпадают с кругом лучших друзей – иногда люди, с которыми мы празднуем Новый год, только в этот день и возникают на горизонте. С количеством определиться можно, следуя тому же Булгарину: «На настоящем эпикурейском обеде не должно быть более двенадцати мужчин. Дам может быть вдвое более, чтобы каждый мужчина сидел между двумя дамами; однако ж лучше, если дам и мужчин равное или почти равное число».

Реальность сурова, поэтому, сократив, сообразно габаритам стандартной квартиры, мужской контингент и добавив к ним

равное число дам, получаем праздничный ужин на 6–8 человек. Это оптимально. Нечетный состав гостей негармоничен – достойный человек, не нуждающийся в паре, – большая редкость. Его можно потом пригласить отдельно.

Подготовка к ужину

«В столовой не должно быть много слуг. Переменив тарелки и подав блюда, прислуга потихоньку удаляется, и остается только два человека... Лакеи так же должны быть выучены переменять легко и ловко тарелки, как музыканты выучены не фальшивить в оркестре. Хорошая прислуга – камертон обеда». Этот совет Булгарина нам не понадобится. Сегодня прислужкой будете вы. Хорошенько отдохните накануне, и можете смело надевать сначала кухонные, а затем и белые перчатки – спокойно посидеть за дружеской беседой у вас явно не получится.

«Хорошее кушанье есть принадлежность метрдотеля или повара, но вино и гости – дело самого хозяина», – писал Булгарин. К сожалению, в нашем случае метрдотель, повар и хозяин один в трех лицах – и в ответе за все. Дано: 8 голодных и пока трезвых гостей. Требуется: разработать гастрономический сценарий новогоднего праздника так, чтобы «не было потом мучительно больно»...

Аперитив

Пока гости собираются, пришедшие досрочно или вовремя уже должны что-то жевать и что-то выпивать. Специально для них придется накрыть аперитивный стол, на который выставляют соответствующие напитки и закуски (чипсы, орешки, печенье). Заранее отмечаем такие виды апе-



Моцарелла с копченым лососем и сельдереем



2 большие порции

Что нужно:

200 г моцареллы буффало
200 г филе копченого лосося
1 черешок сельдерея
оливковое масло

Что делать:

Моцареллу нарезать ломтиками толщиной 5 мм. Филе лосося снять с кожи, разобрать на небольшие кусочки. Сельдерей нарезать тонкими лепестками, приправить. Выстроить на тарелке башню, чередуя моцареллу и лосося. Сверху выложить лепестки из сельдерея. Сбрызнуть оливковым маслом.

В 1 порции: 529 ккал, белки – 45,1 г, жиры – 40,5 г, углеводы – 1 г



Цинандали

Натуральное виноградное сухое белое вино светло-соломенного цвета. Прекрасный плодовый букет, мягкий тонкий вкус.



Брускетта со шпинатом



Что нужно:

хлеб для тостов
1 зубчик чеснока
2 помидора «бычьего сердца»
1 веточка свежего базилика
30 г сливочного масла
100 г свежего шпината

Что делать:

Хлеб нарезать на прямоугольники без корочки. Полить растопленным маслом, посыпать мелко рубленым базиликом и чесноком. Подсушить в духовке при 100 °С, 7 мин. Томаты ошпарить, снять кожицу, удалить семена. Мякоть нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, смешать с нарезанным шпинатом, положить смесь на хлеб.

В 1 порции: 122 ккал, белки — 3 г, жиры — 6,2 г, углеводы — 13,5 г

Брускетта с апельсином и моцареллой



Что нужно:

хлеб для тостов
15 г оливкового масла
125 г моцареллы буффало
1 пучок салата радиччо
1 зубчик чеснока
соль, перец

Что делать:

Хлеб нарезать на треугольники, без корочки. Натереть маслом, солью, перцем и мелко рубленым чесноком. Подсушить в духовке при 80 °С, 6–9 мин. На хлеб уложить дольку апельсина, ломтик сыра и мелко порванный салат.

В 1 порции: 209,2 ккал, белки — 9,2 г, жиры — 13,5 г, углеводы — 12,7 г

Кростини с инжиром и горгонзолой



Что нужно:

0,5 батона «багет»
30 мл оливкового масла
1 зубчик чеснока
80 г горгонзолы
6 свежих ягод инжира
соль, перец

Что делать:

Багет нарезать на ломтики, натереть солью, перцем, чесноком и подсушить на оливковом масле в духовке при 100 °С до легкой корочки. На теплый багет намазать горгонзолу и уложить дольку инжира.

В 1 порции: 267,4 ккал, белки — 7,8 г, жиры — 14 г, углеводы — 27,5 г.



Киндзмараули

Натуральное виноградное полусладкое красное вино. Обладает характерным сильным сортовым ароматом, гармоничным и бархатистым вкусом.

ритива, как молоко (Финляндия), зеленый чай (Средняя Азия и Япония) и кумыс (Казахстан). Мы в России, поэтому в ассортименте обязательно будет присутствовать ледяная водка с замороженными стопками! Состоятельные хозяева могут поставить рядом бутылочку виски и миску с колотым льдом. Для дам и тех, кто не любит крепких напитков, можно предусмотреть пару бутылочек вина – красное комнатной температуры (нет, не комнатной, а чуть ниже – 14–16 °C) и сильно охлажденное белое. Впрочем, не помешает вермут, портвейн или херес – это классика. Шампанское пока не выставляем...

Можно иначе. Хорошим аперитивом станут коктейли, зачастую весьма простые. Например, классический джин с тоником – лед, одна мера джина, две тоника и ломтик лимона (предпочтительнее лайма). Самый универсальный, дешевый и действенный из всех аперитивов – «отвертка». Просто смешайте водку и апельсиновый сок в одной из двух распространенных пропорций: 50 мл водки на 100 мл сока (мужской вариант) или на 150 мл сока (женский), лед и – вперед.

Обычай аперитивного стола крайне важен и уместен, хотя, к сожалению, пока редко практикуется в наших домах. В результате несчастные гости в ожидании застолья растягиваются по дому, жадно вдыхая струящиеся с кухни ароматы. Настроение подпорчено, и раздавшийся в прихожей крик «небось заждались!» вызывает совсем не радостное облегчение, а скорее досаду за бесцельно проведенное предновогоднее время. Так что давайте-ка садиться за стол...

Проводы старого года

Начинать застолье принято за час-два до полуночи, при этом в «проводах» старого года обязательна крепость напитков. Это время можно смело посвятить закускам под водочку, оставив главное блюдо на «после двенадцати».

Для тех, кто уже видеть не может «Оливье», окажется полезным рецепт салата из селедки и яичной каши в типично норвежском стиле. Нарезаем немного репчатого лука и слегка обжариваем на растительном масле, добавив немного уксуса – чтобы лук оставался хрустящим, но потерял характерную горечь. Когда уксус выпарится, выливаем в ту же сковороду омлетную смесь (не мудрите – просто взбейте вместе яйца, без молока, муку и прочее)

и готовим, не торопясь и постоянно помешивая. Перед вами – яичная кашка с луком. Ее надо остудить и смешать с нарезанным кубиками филе соленой сельди. При этом кашки по весу должно быть раза в два больше, чем сельди. В салат хорошо добавить немного готовой горчицы и украсить его ломтиками свежих помидоров, огурцов и сладкого перца.

Про всякие нарезки (рыбу, колбасу, ветчину) и прочее мы не говорим – решите сами. Главное, чтобы ваши гости не уписывали закуски за обе щеки, забыв, что это всего-навсего прелюдия. Еда-то еще впереди! Но сейчас стрелки подходят к двенадцати, нам предстоит встретить Новый год с бокалом шампанского.

Шампанское

Шампанское на стол пока не выставлялось – все ждем речи президента по телевизору. Если вы прикупили что-то типа Moët & Chandon – оставьте бутылочку «на потом», она подчеркнет завершение вечера и скрасит горечь расставания. Все равно после главного тоста и криков «ура!» гости накинута на остатки салата, и благородный нектар забудется практически мгновенно. «Советское» полусухое или полусладкое игристое с последующей селедочкой под шубой – самое то.

Шампанское нужно положить на 2–4 часа в холодильник. Ни в коем случае не кладите бутылку в морозильник, потому что: а) вы обязательно забудете о ней, и она заморозится или вообще лопнет; б) что-нибудь непременно прилипнет к бутылке. Ничто так не портит магический момент открывания шампанского под бой курантов, как примерзший к бутылке кусок упаковки от пельменей.

Бокалы под шампанское – отдельная тема. Их существует два типа. Один – старинный куп (coupe) – широкий, неглубокий бокал на невысокой ножке, похожий на вазочку для мороженого. Бокал баюкается в ладони, отчего шампанское нагревается и с неимоверной скоростью теряет пузырьки. Второй тип – флют (flute) – высокий, узкий бокал, напоминающий по форме вытянутый тюльпан. В нем лучше концентрируется аромат, да и напиток не нагревается слишком быстро.

Эта часть застолья – коротка и незатейлива. После первого же тоста «с Новым годом!» все кидается на улицу сливаться в праздничном экстазе с толпой и зажигать фейерверки, а возвращаются не



Рельеф

WWW.RELIEF.RU
RELIEF@RELIEF.RU



Хамон (испанский сыровяленый окорок) и аксессуары к нему



Сыровяленые продукты из мяса диких животных



Традиционные, деликатесные испанские сыры



раньше чем через полчаса-час, замерзшие и готовые к продолжению банкета.

Главное блюдо

Допустим, гости не наелись закусками и требуют вовсе не зрелищ, а добавки... Когда-то на Руси новогодний стол обязательно украшал молочный поросенок. Если вам не лень и вас воодушевляют пушкинские строки «смотри, как эти два бесенка усердно жарят поросенка», то можете, конечно, попробовать...

Однако сегодня (увы!) редко кто отважится на такой подвиг. Лучше всего на роль главного блюда подойдет какая-нибудь не слишком сытная беленькая рыбка – на осетра замахиваться не будем, вполне сгодится и судак. Однако его стоит приготовить заранее, чтобы при гостях не возиться, а только разогреть. И вот как мы схитрим на этот раз – завернем филе судака в фольгу.

На смазанный сливочным маслом кусок фольги выкладываем несколько ломтиков отваренной в мундире картошки (мундир, разумеется, снять). Поверх – четвертинки обжаренных шампиньонов и ломтики сладкого перца. Посыпаем сверху белым перцем, немного солим. Получилась своеобразная гарнирная подушка, на которую аккуратно выкладываем кусок филе судака. Еще чуток солим и посыпаем нашинкованным укропом. Первый этап почти завершен – теперь можно завернуть края фольги так, чтобы рыба ее не касалась и пакет при этом был закрыт более-менее герметично.

Все этапы придется повторить 6–8 раз, то есть ровно по числу ожидаемых гостей, добавив пару лишних пакетов – на случай прихода незваных. Пакеты выкладываем на противень и – в духовку. В холодную! В этом-то весь секрет. Почувствовав, что скоро придется подать горячее, вы спокойно отправляетесь на кухню, безмятежно чиркаете спичкой, делаете нужный огонь и возвращаетесь к столу в полной уверенности, что примерно минут через тридцать ваши гости будут с трепетом разворачивать фольгу, благоговейно вдыхая аромат рыбы и гарнира. Само собой, четвертинки лимона для сбрызгивания судака к этому времени уже будут желтеть на столе.

Блюдо, естественно, не должно быть обязательно рыбным. Купили курицу – нет проблем! Нарезьте филе крупными кусками, слегка обжарьте со специями, остудите и уложите на эту самую гарнирную

подушку. Она тоже может быть любой – отлично подойдут ломтики сырых или слегка обжаренных цуккини, баклажанов, сладкого перца, отварной рис с овощами и даже заправленные тертым сыром макароны. То же самое можно сделать и с говядиной, и со свинойной! Есть под рукой фарш – приготовьте из него биточки или котлетки, слегка обжарьте – и в фольгу... Вообще блюда в фольге очень удобны и рациональны. В разгар праздника не нужно плестись на кухню, ставить картошку, затем ее сливать, что-то там с ней делать. При этом ничего не сгорит.

Десерт

Праздничный ужин не будет полным без десерта – не зря же нашаливших детей в наказание оставляют без сладкого. Так что и мы подадим десерт. Торты и рождественские поленья не готовим – слишком хлопотно и сытно. А вот фрукты в шампанском – самое то: прекрасно освежает, и десертного вина не надо. Лучший вариант – знаменитое декадентское блюдо, которое воспел Игорь Северянин: «Ананасы в шампанском! Ананасы в шампанском! Удивительно вкусно, искристо, остро!» На донышко широкого фужера уложите кусочки ананаса, нарезанного крошечными кубиками, а затем залейте их полусладким холодным шампанским. Через некоторое время кусочки покрываются мелкими пузырьками газа и всплывают. Донеся кусочек до поверхности, пузырьки лопаются, и нежно-желтый ананасный кубик опять медленно опускается на дно, где снова покрывается пузырьками... и так далее. Красиво и празднично.

Конец новогоднего ужина – еще не конец праздника. Хорошо бы получить немного удовольствия и от общения. Вот тут-то на уже убранном столе и появляется заветная бутылочка дижестива – какого-нибудь крепкого вкусного напитка (коньяк, грушевое бренди, кальвадос). По утверждению придумавших этот обязательный обряд французов, дижестив не только помогает легче усвоить ужин (не пьянства ради, а здоровья для) и снять ощущение излишней сытости. Это вполне логичный последний штрих в общей картине праздника. И не забудьте – к дижестиву гости непременно потребуют кофе, и к этому вы тоже должны быть готовы.

Сергей Синельников, Илья Лазерсон, Татьяна Соломоник



Ломтики тунца со спагетти из овощей



8 порций

Что нужно:

400 г филе тунца
1 ст. л. лимонного сока
40 г сливочного масла
2 морковки
2 цуккини
0,5 дайкона
60 г оливкового масла
зелень петрушки
соль, перец, сахар

Что делать:

Овощи нарезать ровными длинными полосками. Сливочное масло растопить в сковороде, добавить лимонный сок. Потушить в этой смеси овощи в течение 2 мин. Посолить, поперчить и откинуть на дуршлаг. Филе тунца натереть солью, перцем и рубленой петрушкой, обмазать оливковым маслом и обжарить

по 1 мин. с каждой стороны. Затем быстро нарезать на кубики со стороной 1,5 см, выложить на горячую тарелку. Сверху каждого кубика поместить башенку из спагетти. В 1 порции: 369 ккал, белки — 24,6 г, жиры — 24,5 г, углеводы — 12,5 г.

Canonic di Castellare

Белое сухое вино золотисто-лимонного оттенка. Обладает свежим ароматом, в котором улавливаются нотки дыма и специй. Во вкусе доминируют тона зеленых трав и цитрусовых.



Правильной сервировке холодных закусок не всегда уделяется должное внимание, а напрасно: существует даже такая профессия, как «повар холодной кухни», то есть человек, досконально разбирающийся в правилах формирования буфета (или фуршета). Сегодня речь пойдет о «героях» фуршетов — колбасах, которые, как и другие блюда и продукты, надо уметь соответствующим образом подать.

Первое правило формирования ассорти для торжественного сто-

Запомните главное: все продукты цилиндрической формы режутся по диагонали. Важно, чтобы порции были удобными для еды и не слишком большими. Ваш собственный вкус подскажет вам лучшее решение. Например варено-копченая колбаса «Бергштайн» от Клинского содержит цельный перец горошком, — значит, толщина ломтиков должно примерно равняться диаметру горошины. Для качественной нарезки колбасы необходим очень острый нож с длинным тонким лезвием. Чтобы

КОЛБАСНОЕ АССОРТИ: вкусно, традиционно, торжественно

ла: используйте только первосортные колбасы, приготовленные без консервантов и красителей, из свежего сырья и натуральных компонентов. Ведущие производители, дорожа своей репутацией, стараются придерживаться самых строгих правил и самых высоких стандартов даже в мелочах. Например, на Клинском мясокомбинате для копчения используются опилки только твердых сортов деревьев: так лучше раскрывается аромат колбас. Для некоторых сортов колбас Клинского — «Шварцвальдер», «Саями по-фински» — состав специй специально разрабатывается в Австрии, а в «Саями», кроме того, входит коньяк. Попадая на стол такую нарезку, вы приятно поразите своих гостей, в особенности тех, кто обладает тонким вкусом и способен оценить подобные нюансы.

такой нож не тупился, хранить его лучше отдельно от другого кухонного инвентаря, в специальной подставке.

Колбасному ассорти на праздничном столе отлично аккомпанируют красные вина — бокалы, дольчетто, кьянти. Такие дополнения, как зелень, салат, оливки, маслины, делают угощение и красивее, и вкуснее, и полезнее, и торжественнее.

Екатерина Гордеева



Второй важный момент — собственно процесс нарезки.

Товар сертифицирован



Domaines Barons de Rothschild-Lafite-Legende R Blanc
Классическое бордоское белое вино. в аромате сочетаются цветочные и фруктовые тона. Вкус свежий, гармоничный.

Хашмис Саперави Д. Дугладзе
Сухое вино непроницаемо-красного цвета. Обладает характерным для данного сорта винограда развитым букетом. Гармоничный вяжущий вкус объединяет умеренную терпкость и сафьяновые тона.

Рулеты из мортаделлы с овощами и трюфелем



4 порции

Что нужно:

100 г тонко нарезанной колбасы мортаделла
0,5 черешка сельдерея
1 небольшая морковь
0,25 цуккини
1 консервированный в масле черный трюфель

Что делать:

Овощи очистить, нарезать крупной соломкой. Трюфель очень тонко нарезать ломтиками. Мортаделлу выложить на рабочую поверхность, выставить овощной соломкой. Свернуть в рулет, сверху положить ломтик трюфеля. Подать в течение максимум 20 мин.
В 1 порции: 94,6 ккал, белки – 6,2 г, жиры – 6,5 г, углеводы – 2,8 г

Хамон с медом и перцем розе



4 порции

Что нужно:

100 г тонко нарезанного хамона
2 ст. л. жидкого цветочного меда
сок 1 лайма
0,25 ч. л. перца розе
горошком
хлебные палочки «гриссини»
с кунжутом

Что делать:

Перец розе раздавить плоской стороной ножа, затем крупно порубить. Сок лайма влить в миску, добавить мед и перец розе, перемешать до однородности. На ломтик хамона положить хлебную палочку, свернуть рулет. Выложить рулеты на тарелку, полить смесью меда, сока лайма и перца.
В 1 порции: 148 ккал, белки – 6,3 г, жиры – 6,7 г, углеводы – 2,5 г

Суп из тыквы с бифштексами «алла вальдостана»

4 порции

Что нужно:

500 г мякоти тыквы
2 картофелины
0,5 стебля сельдерея
1 зубчик чеснока
0,5 белой луковицы
0,5 морковки
соль, перец
70 г оливкового масла
40 г сливочного масла
100 мл сливок жирностью 30%

Для бифштексов «алла вальдостана»:

1,2 кг говяжьей вырезки
10 помидоров черри
5 веточек шалфея
100 г горгонзолы
100 г свежего шпината
150 г мякоти цуккини
5 зубчиков чеснока

Что делать:

Все овощи очистить, нарезать крупными кубиками и обжа-
рить на смеси масел до про-
зрачности. Залить водой и ва-
рить 40 мин. на среднем огне.
Перелить в блендер, пюриро-
вать. Влить суп в кастрюлю,
довести до кипения, добавить
соль, перец и сливки. Переме-
шать. Для бифштексов мясо
разрезать на 24 равных куса,
каждый кусок накрыть пленкой

и отбить до толщины 3–4 мм.

Для начинки помидоры разре-
зать на четвертинки, шалфеей
измельчить, горгонзолу мелко
нарубить, листья шпината нар-
вать, цуккини нарезать мелки-
ми кубиками, чеснок измель-
чить; помидоры смешать
с шалфеем, горгонзолу – со
шпинатом, цуккини с чесно-
ком; приправить. Каждый вид
начинки разложить поровну на
4 отбитых кусках мяса. На-
крыть сверху оставшимися ку-
сками и сформовать шарики.
Запечь до готовности в духов-
ке при 200 °С, 15 мин. Суп раз-
лить по тарелкам, выложить
в каждую тарелку по 3 биф-
штекса с разной начинкой.

В 1 порции: 477 ккал, белки – 16 г,
жиры – 37,4 г, углеводы – 19,5 г

Chateau Peyre-Lebade

Вино темно-гранатового цвета.
Сложный аромат с тонами чер-
ной и красной смородины, слад-
кой выпечки и ванили, с оттенка-
ми черного перца и древесных
углей. Вкус насыщенный,
с доминированием фрук-
тов. Длительное ягодное
послевкусие с легкой нот-
кой корицы.



COOPOLIVA

Солнце в каждой капле



www.coopoliva.ru



Мясной пирог с лесными грибами

Что нужно:

Для теста:

200 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
1 яйцо
1 веточка свежего тимьяна
1 ч. л. сахара

Для начинки:

250 г говяжьей вырезки
100 г сморчков
70 г белых грибов
70 г лисичек
2 зубчика чеснока
200 мл сливок 38%
60 мл белого сухого вина
цедра 0,5 лимона
30 г сливочного масла
40 г оливкового масла

Что делать:

Все ингредиенты теста, кроме яйца, смешать в комбайне до состояния крошки. Добавить яйцо и еще раз взбить до получения теста. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Говяжью вырезку зачистить, пропустить через мясорубку с крупным делением. Слегка обжарить на раскаленной сковороде с чесноком, выложить в миску и довести до вкуса солью, перцем и цедрой. Грибы промыть, обсушить и обжарить на смеси масел с чесноком до золотистой корочки. Влить вино и полностью выпарить, затем добавить сливки и прокипятить до загустения. Посолить и поперчить. Тесто раскатать и выстелить им форму для запекания, сделав бортики 3–4 см. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, подсушить 3–5 мин. Затем достать из духовки, сначала выложить на дно мясо, сверху – грибной соус, и запечь в течение 12–15 мин. Можно подавать и горячим, и холодным.

В1 порции: 448 ккал,
белки – 13,6 г, жиры – 33,6 г,
углеводы – 22,8 г

Chianti classico
Castellare di Castellina
Сильное, сухое вино
с ярким характером.
Обладает полным
богатым вкусом.





Теплый лосось с лисичками и папайей

4 порции

Что нужно:

400 г филе лосося без кожи
2 шт. свежей папайи
100 г лисичек
70 мл белого сухого вина
1 лимон
1 зубчик чеснока
70 г оливкового масла
30 г сливочного масла
соль, перец

Что делать:

Чеснок очистить, разрезать пополам. Половину оливкового масла разогреть на сковороде, добавить чеснок, обжарить его и удалить. Обжарить филе лосося по 3 мин. с каждой стороны, до золотистой корочки, выложить на тарелку, сбрызнуть лимонным соком. Со-

хранять теплым до подачи. Лисички обжарить на сливочном масле до золотистой корочки, добавить белое вино, выпарить, посолить, поперчить. Папайю очистить, нарезать дольками, быстро обжарить на оставшемся оливковом масле. На тарелку выложить теплое филе лосося, по бокам уложить лисички и ломтики папайи. Посыпать цедрой лимона, сбрызнуть оливковым маслом.

В 1 порции: 435,3 ккал,
белки – 20,6 г, жиры – 34,4 г,
углеводы – 10,8 г



Ronco delle Acacie. DOC COF

Вино золотисто-желтого цвета, с насыщенным ароматом полевых цветов, спелых фруктов, лесного ореха и ванили. Гармоничный вкус с длительным послевкусием.

Карпаччо из манго с мороженым «Тирамису»

4 порции

Что нужно:

4 манго
200 г мороженого Mövenpick «Тирамису»
5–6 веточек свежего тимьяна
порошок какао

Что делать:

Манго очистить и нарезать на слайсере на пластинки толщиной 2–3 мм. Выложить манго на тарелку, в 1–2 слоя. В центр положить мороженое. Посыпать какао и листьями тимьяна.



КСТАТИ

Для этого десерта хорошо подходит мороженое «Тирамису» марки Mövenpick. В его составе – сыр маскарпоне, кофейный экстракт и вино «Марсала», искусственных ароматизаторов нет. При изготовлении мороженого строго соблюдается оригинальная рецептура классического итальянского десерта «Тирамису».



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Яна Бабина

Все предлагаемые блюда так и просятся на праздничный стол. Особенно мне понравился тыквенный суп с бифштексами. Обрадовало, что он подходит и для детского питания, и в качестве основы для многих овощных супов-пюре. Много времени занимает приготовление бифштексов. В крайнем случае замените их жареной молодой телятиной – хотя это уже совсем другое блюдо. Ломтики тунца со спагетти из овощей могут быть как основным блюдом, так и закуской. Вместо филе тунца предлагаю использовать другую рыбу, например морского черта или палтус, а овощи для удобства нарезать длинными полосками на слайсере. Очень оригинально и вкусно.

В Новый год все должно быть особенным, ведь этот волшебный праздник – самый долгожданный! Порадуйте себя новым, необычным фруктовым вкусом нектара «Добрый» – «Зимнее яблоко с ванилью и корицей». Этот удивительно праздничный и ни с чем не сравнимый вкус в специальной новогодней упаковке может стать настоящим украшением новогоднего стола, лакомством для детей и взрослых и прекрасной основой для Вашего оригинального коктейля!



Яблоко-виски-имбирь

2 порции

Шейкер наполнить льдом до половины. Влить 150 мл ирландского виски, взболтать. Добавить свежевыжатый сок 1 лимона, по 1 ч. л. сока свежего имбиря и сахарного сиропа. Влить в шейкер до верха 150 мл яблочного нектара с ванилью и корицей. Как следует перемешать, равномерно разлить по 3 стаканам для виски. Подавать, украсив долькой яблока.

Яблочная «Маргарита»

1 порция

В стакане для приготовления коктейлей смешать 50 мл белой текилы, по 15 мл сока лайма и сахарного сиропа и 100 мл яблочного нектара с ванилью и корицей. Хорошо смешать все ингредиенты. Бокал для «Маргариты» перевернуть, край бокала смочить водой, обмакнуть в рассыпанную на ровной поверхности соль, заморозить в холодильнике. Наполнить бокал крошеным льдом; сверху осторожно влить на лед коктейль. Подавать, украсив долькой лайма.



Чертополох в тарелке

Путешествуя по Италии, Гете обратил внимание на одно удивительное явление, о чем и поведал в своей книге. «Местные крестьяне, – писал он, – едят чертополох»

На самом деле речь шла об артишоке, который действительно очень похож на гигантский чертополох (некоторые виды достигают в высоту 1,5–2 м). Это растение встречается на побережье Средиземного моря – в Южной Европе и Северной Африке, на Канарах, Мадейре, в Центральной и Южной Америке, на юге США. Существует более 140 его видов, но лишь около 40 имеют пищевую ценность и выращиваются в промышленных масштабах. Два основных вида, употребляемых в пищу, – кардон (он же испанский) и артишок настоящий (он же посевной, колючий, французский, зеленый).

В кулинарии используются нераскрывшиеся соцветия растения, которые могут быть размером с крупный апельсин. У очень мелких сортов (вроде итальянского моретти) можно есть стебли – их очищают от кожицы, как спаржу. Иногда даже отваривают и консервируют их корни, но это уже на любителя.

Артишоки собирают на разных стадиях созревания. Сроки зависят от сорта: чем крупнее бутоны, тем дольше они должны зреть, маленькие, например моретти, следует срывать, пока они твердые. Главное помнить: у пригодного в пищу артишока листочки, равномерного зеленого цвета, должны быть плотно сомкнуты. Если урожай не собран вовремя, бутоны распускаются и артишок покрывается яркими цветами – фиолетовыми, красными, синими.

От сорта и размера зависит и то, как готовить артишоки. Маленькие, с куриное яйцо, и очень свежие можно есть целиком, причем не только в вареном, но и в сыром или полусыром виде (бланшированные). Небольшие и средние подходят для консервирования и маринования. Большие, примерно с апельсин, лучше варить, тушить или жарить.

И обработать их надо как можно скорее – они вянут гораздо быстрее маленьких.

Подготовленные артишоки нужно хорошенько промыть. Самые крупные могут немного горчить, поэтому лучше предварительно в течение часа вымочить их в холодной воде. Закладывают их как в горячую, так и в кипящую воду. А чтобы полностью исключить контакт с металлом (иначе они почернеют), берут посуду с тефлоновым покрытием или эмалированную. Воду необходимо подсолить, а для сохранения цвета бутонов использовать лимонный сок или лимон – им натирают срезы артишоков, а затем добавляют в воду при отваривании (на 1 л воды – 4 ст. л. сока). Цитрусы отлично дополнит влитое в воду сухое белое вино (300 мл на 1 л воды) или обычный уксус. Кроме того, желательно положить в нее чеснок, петрушку и налить немного оливкового масла. Варят артишоки под крышкой – от 10–15 до 30–40 мин. в зависимости от размера. Готовность определяют деревянной шпажкой: если она свободно входит в артишок, его можно вынимать.

Если артишоки предполагается подавать холодными, их надо остудить в холодной воде и дать ей полностью стечь.

Для этого выложите их донышками вверх – в дуршлаг или на полотенце.

В отходы идет значительная часть соцветия (кроме самых мелких сортов): верхняя треть – ее срезают так, чтобы была видна сердцевина, внешние нижние листья и все листья, которые имеют непрезентабельный вид. Кроме того, необходимо удалить сердцевину – ворсистый комочек. Несъедобные части можно отрезать ножом или ножницами, для удаления «сена» из середины подойдет чайная ложка или черенок столовой.

Артишоки подают в качестве гарнира, а также используют их как ингредиент супов, ризотто, пиццы, салатов, десертов. Кстати, для салатов, пиццы и пирогов часто используют маринованные в оливковом масле – с морской солью, белым вином или уксусом, черным перцем и травами.

Их могут предлагать и как отдельное блюдо – вареные, тушеные, запеченные, фаршированные, жареные (запанированные в сухарях), приготовленные во фритюре. Такие артишоки очень хороши со сливочным, в том числе растопленным, маслом, оливковым – смешанным с базиликом или малиновым уксусом (ягоды выдерживают в уксусе 3–4 недели), соусами из яиц и масла, из трав, а также соусом «винегрет».

В блюдах артишоки отлично сочетаются с морепродуктами, рисом, помидорами, грибами, оливками, спаржей, нежным мясом – ветчиной, телятиной, языком, курицей, – сыром, особенно пармезаном.

Мария Привезенцева



СОВЕТ ГАСТРОНОМА

- Готовить артишоки лучше свежими. Хранить – в глиняной или эмалированной посуде. Только имейте в виду, что они быстро утрачивают сочность и аромат. Если вы хотите заморозить артишоки, положите немытые овощи в пластиковый пакет и уберите в морозильник. Использовать их нужно в течение 4 дней с момента покупки.
- Артишоки едят руками. Держа соцветие в левой руке, правой отщипывают листик за листиком, постепенно приближаясь к сердцевине. Мясистые ярко-желтые кончики листьев обмакивают в соус и высасывают мякоть. Несъедобную часть откладывают на специальную тарелку. Затем, дойдя до сердцевины, одним движением ножа отделяют волокнистую часть и едят мякоть (иногда сервируют только ее).
- К блюдам из артишоков рекомендуется подавать совиноны, например сансер, полусухое рейнское или мозельское, а также эльзасский мускат.

КСТАТИ

- Артишоки впервые начали возделывать в Неаполе в XV веке. Постепенно эта культура распространилась по всей Европе.
- В 1922 г. землевладелец из Калифорнии Эндрю Молера сдал в аренду свои земли, занятые раньше сахарной свеклой, итальянским переселенцам, предложив им выращивать артишоки. Они стоили довольно дорого, и Молера подсчитал, что сможет получить с итальянцев денег втрое больше, чем ему платили сахарозаводчики.
- Калифорнийский городок Кастровилль его жители провозгласили мировой столицей артишоков. Вот уже 45 лет в мае здесь проводится фестиваль артишоков. На самом первом из них звания королевы артишоков была удостоена малоизвестная голливудская старлетка Норма Джин – будущая Мэрилин Монро.



ГОРДОСТЬ НАЦИИ

Среди цыплят есть свои сословия. Несчастные люмпены, которых держат в тесноте и пичкают антибиотиками. Привилегированные биологически чистые куры. Самоопределившиеся особи, разгуливающие по задворкам и клюющие что бог послал. И настоящие аристократы

Это птицы высокого полета – хоть и куры. Они единственные в мире могут похвастаться собственным АОС – наименованием, свидетельствующим об их разведении в определенной местности и с соблюдением строгих правил. Сливки куриного общества проживают в местности Бресс на востоке Франции, в 80 км от Лиона. Там на дорогах стоят памятники национальной гордости – трехметровые петухи.

Франция, может, и зиждется на идеях равенства и братства, но знаменита она не своими свободами, а кулинарными удовольствиями, право на которые она предоставляет своим гражданам. Достаточно вспомнить французский национальный символ: американского лысого орла попробуй укуси, а галльский петушок сам к столу просится. И не случайно: брессцы по праву гордятся своими курами. Здесь каждый год в середине декабря лучшей куриной тушке присуждают вазу из севрского фарфора, присланную президентом Франции, а лучший каплун имеет честь быть отправленным на кухню Елисейского дворца. Если бы мне сказали, что его посмертно награждают орденом Почетного Легиона, я бы поверил.

АОС этим птицам выдали в 1957 году не за красивые глаза или звонкое «кукареку». Прежде всего внешне они должны соответствовать ни много ни мало французскому триколору: синие лапки, чисто-белое оперение и ярко-красный гребешок. Минимальный вес цыпленка, пулярки и каплуна строго определен. Кожа должна быть тонкой, а мясо, как было написано в туристской брошюре, «елейным».

Рано утром 17 декабря вместе с толпой куриных фанов меня внесло в выставочный павильон на окраине Бург-ан-

Бресса, где должны были короновать самую благородную курицу Франции. Тут были фермеры, чувствовавшие себя неловко, сменив комбинезон на костюм, мелькали дамские шляпки с фазаными перьями и толкалась хозяйственно настроенная публика, пришедшая прикупить бресской курятинки «из первых рук». Ходили музыканты в народных костюмах, стараясь переиграть кудахтанье и писк. За корону соревновались мертвые. Живые пока важно разгуливали в вольерах, которые напоминали декорации к балету «Жизель». Если про кур вообще можно так сказать, то выглядели они надменно, а ступали царственно. На левой ноге у каждой было колечко с адресом птицефермы. Рядом в загончике с подогревом пичкали цыплята.

В жизни бресской куры, от яйца до ножа, нет ничего случайного. Первые пять недель она греется в инкубаторе. Затем ее выпускают на травку: цыплят – на 9 недель, пулярок (курочек, забитых до достижения яйценоскости) – на 11 и каплунов (петухов, кастрированных до полового созревания) – на 23. Там они резвятся на отведенных 10 кв. м (больше, чем полагалось советскому человеку!) и едят диких жуков-червяков-личинок. А потом каждую птицу сажают в отдельную(!) деревянную клетку, обеспечивают двухразовым питанием из кукурузных и пшеничных зерен с молоком и дают набрать вес «в спокойной обстановке».

Но этой долгие вите приходит конец. Спокойная, даже сумрачная атмосфера преобладала в другой части павильона, где на длинных столах были выставлены мертвые. Я никогда не видел такого количества безукоризненно гладких тушек

с неоципантыми шеями, украшенных бантиками и ленточками: розовые для девочек, голубые – для мальчиков. Вдоль столов скорбно шли посетители, отдавая павшим последние почести и приглушенно обсуждая их достоинства. Таблички «Руками не трогать» казались неуместными – неужели кому-то может прийти в голову лопать национальную гордость. Бресских кур всегда продают целиком и закатанными в муслиновый кокон так, что торчит только голова. Рядом сидела старушка с иголкой и демонстрировала искусство зашивания тушки: «Сначала как корсет затягиваем, а потом опускаем цыпленка в холодную воду, чтобы костюмчик потуже сидел». Не у каждого поднимется рука разделять такую птицу: снаряженные в иную жизнь цыплята просились в рамку на стену, а не в кастрюлю.

Вдруг по толпе пронесся шорох: появилось жюри. И вот уже провозглашается вердикт: севрский фарфор выиграли четыре ровненьких цыпленка. Трубы трубят, толпа аплодирует, а над проигравшими выставляются таблички «на продажу».

Куру по-бресски в сливках со сморчками мы попробовали вечером в ресторанчике L'Auberge Bressane. Мы ели если не победителя, то по крайней мере одного из финалистов. Мясо было сочным и чуть ли не таким нежным, как сливки, в которых оно готовилось. Удовольствие от него долго не оставляло нас, и мы сидели над белым бургундским, наблюдая за безукоризненным поведением французских детей за соседним столом. «Как вы нашли курятинку?» – спросил подошедший хозяин. Я замаялся в поисках подходящего эпитета. «Совершенно елейной!» – выручила моя спутница.

«Скажите, почему ваши дети могут высидеть двухчасовой ужин, а мои уже после 30 минут начинают носиться по ресторану?» – спросил я мать троих мальчугов. «О, мсье, это разбавленное вино. Оно успокаивающе действует на детей и вообще полезнее, чем все эти колы. Мне самой его давали с шести лет». Не знаю про ее печень, но внешне все было в порядке. Потом она добавила: «И, разумеется, кура по-бресски. В «Макдоналдсе» мои дети ведут себя совершенно иначе. А ради АОС можно и потерпеть, n'est ce pas?» И посмотрела на детей строгим взглядом наседки.

Алексей Дмитриев

Отдать свои страницы народному артисту Назарову мы желали давно. А ведущий «Кулинарного поединка» оказывался непреклонен: «Готовить не буду! На фотосессию времени нет!» Только не зря предупреждал поэт: «Говорят, под Новый год... все всегда произойдет!»



«ВИЗАВИ» ДЛЯ ДИНОЗАВРА

— Правда ли, Дмитрий Юрьевич, что когда-то вам дали прозвище Кондитер?

— Это была моя последняя профессия перед поступлением в театральное училище. После школы я пробовался «на артиста» и ни одним вузом принят не был, и это стало для меня такой душевной травмой, что на следующий год вообще не пошел никуда поступать. Зато перепробовал разные ремесла. Я успел поработать электрослесарем, мебельщиком-реквизитором, монтировщиком декораций, киномехаником. И кондитером. Мастер-пекарь четвертого разряда. В этом качестве я и поступил в Щепкинское училище — больше уже никуда не хотел, только на курс к Виктору Ивановичу Коршунову. А то, что между педагогами ко мне приклеилось это прозвище, я узнал уже после. Студентом по старой памяти приходил иногда на свой хлебозавод, и мы сообща делали там суперторты, которые я приносил своим учителям по случаю каких-то праздников...

— Rezeptom не поделитесь?

— Сейчас уже ничего не помню, даже самого элементарного — составных частей кекса «Столичный»: сколько изюма, сколько муки и масла... Хотя в свое время сделал их десятки тысяч.

— Для педагогов — Кондитер, а однокурсники вас как-то дразнили?

— Нет-нет. В школе, помню, звали Динозавром, потому как — Дима Назаров. Я тогда обижался, а сейчас даже в компьютер вбил «имя пользователя» — ДиМозавр. Если когда-нибудь ГАИ пойдет мне навстречу, повешу этот неологизм на своей машине вместо номерных знаков. Правда, говорят, это очень дорого...

— Вы признались перед интервью, что у вас сейчас воспаление легких. Что заставило приехать в театр мало того что в воскресенье, так еще и больным?

— Репетиция. В середине ноября у нас премьера на Малой сцене — пьеса Макферсона «Сияющий город». История на четверых, и я буду играть с актерами Смоляковым, Панчиков и Ольгой Васильевой, моей женой. Очень интересный режиссер из Риги Илзе Рудзите с нами работает. Это самое главное сейчас.

— К читателю журнал попадет, когда премьера будет уже сыграна, поэтому — здоровья вам и удачи! Вы довольны тем, что востребованы?

— Это палка о двух концах. Когда ты много вечеров занят в театре, мало времени остается для кино, концертной деятельно-

сти, ТВ и так далее... Да, наверное, сегодня я удачливее, чем лет десять назад.

Только мне кажется, я так долго простаивал без большого дела, без успеха и без денег, что заработал право их иметь.

— По поводу «и так далее». С удивлением узнал, что вы, оказывается, ловите кайф от озвучивания компьютерных игр. Что вы еще такого делаете, о чем наши читатели не подозревают?

— Иногда озвучиваю мультфильмы, иногда работаю на радио. Последняя большая запись — повесть Астафьева «Где-то гремит война». Прочитал я ее в одиночку. Было довольно трудно, необычно. Мне самому моя работа понравилась — не до конца, но процентов на семьдесят. А скоро должна начаться запись большого радиоспектакля про бравого солдата Швейка, где я при моей такой басовитости сыграю главного героя. Постараюсь, чтобы получилось мудро и смешно... Иногда я веду бои без правил. Завываю протяжно, как положено. Мне очень нравится заводить зал!.. Что еще необычного? Ну вот сейчас идет промоакция «Мулинекс», меня пригласили в жюри, и приходится просматривать огромное количество писем, чтобы выбрать лучший рецепт и связанный

с ним рассказ. Мне-то предложили посудить этот конкурс формально – мол, народный артист, «Кулинарный поединок». А я так не могу! Я должен увидеть своими глазами. Пусть не все конкурсные работы, а то, что уже прошло грубый помол. Я уже отобрал достойных, с моей точки зрения, кандидатов на главный приз. Там, в письмах, такие забавные истории и житейские рецепты, которых не встретишь ни в одной поваренной книге!

– **Этот случай еще раз убеждает, что у вас кроме мощного актерского темперамента есть еще и социальный, гражданский. Нравнодушный вы человек! А как насчет желания стать министром или депутатом?**

– Нет! Было столько примеров неудачного совмещения творчества и номенклатуры... А в результате природа мстит: ты теряешь в творчестве и не приобретаешь во власти. Каждый должен заниматься своим делом. Политика? Я этого не умею и не собираюсь учиться. Мне достаточно изливать свой социальный темперамент устами героев или авторов пьес. И от каких-то бессмысленностей, что в кино, что в театре, где нельзя высказаться между строк, я отказываюсь: не могу просто развлекать, как и не могу развращать. Я категорически против этого.

– **Вы постоянно уверяете журналистов, что ваша жена готовит намного лучше, чем все участники «Кулинарного поединка», но никогда не приводите примеры. В чем же артистка Васильева лучше профессиональных поваров?**

– У нас, как и у многих, помимо бытовой кухонной жизни существует жизнь праздничная. И наиболее ярко Оля проявляет себя на Новый год или в дни рождений, когда все, наконец, могут собраться. Вот недавно на свой день рождения она сделала... Вообще, у нас традиция, что в праздники на столе должно появиться новое блюдо, одно или два. Не знаю, чем она будет удивлять в эту новогоднюю ночь, но про застолье на ее день рождения я даже в шутку сказал: «Это покруче, чем Новый год!» Потому что был сумасшедший гусь, была утка, были салаты, которых я раньше никогда не встречал, – «Помпадур» и «Визави».

– **Она сама их изобрела?**

– Не уверен. Она обогатила свою память тем кулинарным богатством, которое выработало человечество, и творчески переработала это наследие. И подобное

Оля делает очень часто! У меня нет возможности и желания обедать во время съемок «Кулинарного поединка», только пробую чуть-чуть в кадре, перехватываю, иначе захочется спать, глаз потускнеет, а мы снимаем несколько выпусков сразу. Но я нисколько не жалею, потому что знаю: сейчас дома будет все.

– **Из того, что готовит жена, что вам больше всего по вкусу?**

– Она замечательно делает авокадо с креветками. В половинке авокадо – креветки, перемешанные с мякотью плода, вареными яйцами, нежирным майонезом. И каждая половинка подается к столу со своей маленькой ложечкой. Очень вкусно! Выскребается салат до самой кожуры... И поскольку я – человек мясной, то мясо Оля готовит в разных вариантах – жареное, тушеное, печеное. Люблю большие куски, запеченные в духовке... За все время она раза два перефьюжила блюда, о чем скрепя сердце я ей сказал. Зачем врать, если мне что-то не по вкусу?! А мы, артисты, люди самолюбивые, критики не очень любим. Жена обижалась, но принимала к сведению, и после перебора не было.

– **Вы дома на кухню допускаетесь?**

– Кабинета у меня нет, так что кухня – любимое место. Понимаю, что вы имели в виду готовку, но тут моя помощь не нужна, даже обременительна, потому что готовлю я никак. Нет, могу напрячься, только этого не нужно: Оля все прекрасно делает.

– **Не возникает соблазна мобилизовать ее в эфир кулинарным бойцом?**

– Это не моя частная передача, не я решаю, кого позвать. Оля участвовала однажды в «Поединке» как гость из зала. И австрийский кондитер делал для нее торт, поскольку программа шла на День святого Валентина. Вообще-то я все время обращаюсь к жене с экрана: «Оля, смотри, что они делают! Я все забуду, а ты запиши и сделай дома». Или если я про что-то шепчусь с гостями женского пола и получается какая-то, может быть, двусмысленная для моей любимой шутка, я говорю в камеру: «Оля! Этого ничего не было! Целую тебя!..» Да я все время к ней обращаюсь, и к сыну с дочкой тоже. Это правило моего существования в «Кулинарном поединке»: я есть я – со всей своей семьей, работой, Художественным театром. Я – не какой-то персонаж без имени и без судьбы, не повар, не массовик-затейник...

– **Новый год для вас – праздник?**

– У нас в России есть два настоящих, безусловных праздника: Новый год и 9 Мая. Неважно, в какой последовательности их назвать, просто Новый год отмечали и до войны, и после. Новый год – всеобщая радость! Я еще не встречал людей, равнодушно к этому празднику относящихся. Есть люди, напускающие на себя маску равнодушия: мол, еще один год... Ну, так пусть эту кислую мину они напускают в день своего рождения, переживая, что стали на год старше. А Новый год не имеет отношения к возрасту. Это счастье – начать жизнь с чистого листа!

– **У вас за праздничным столом принято подводить итоги?**

– Обязательно! Провожая старый год, подытоживаем, строим планы. Хотя в нашей профессии трудно строить планы: сегодня ты играешь, а завтра – нет. Театр – это же не какой-нибудь незыблемый железобетонный завод. Сегодня востребован, а завтра ты режиссерам и зрителям уже надоел, тобой пресытились. Или где-то тебя оклеветали, или ты был слишком резким, и тебе этого не простили, в следующую работу не позвали. Слишком зависимая профессия, слишком много составляющих, но поскольку я оптимист... Поскольку я оптимист, мне все время мерещится, что все было хорошо, а будет еще лучше!

– **Где и с кем будете встречать ноль-шестой?**

– В кругу семьи. При всем нашем православии мы достаточно суеверные люди: как встретишь Новый год, так и проведешь. Встретишь в дороге – весь год придется ездить. Встретишь поврозь – придется часто разлучаться, чего не хотелось бы. Вот и стараемся всегда быть вместе.

– **Каких подарков ждете?**

– Подарков? Нам Дед Мороз всегда что-то дарит, всей семье, и это всегда интересно. Сюрприз тем и хорош, что никогда заранее не знаешь: что это? По мне, дарить – лучше, чем получать. В дарении – двойная радость.

– **Тогда, надеюсь, мы эту радость испытаем, положив вам под елку книгу «Кулинарный концерт», которую «Гастроном» выпустил совместно с издательством «Эксмо» накануне Нового года, и пообещав сделать вас героем нашего следующего сборника!..**

Влад Васюхин

баловство

Фрикадельки существуют как будто нарочно для капризных детей. От них не сможет отказаться даже самый отъявленный привереда. Взрослый – тем более



Фрикадельки в корочке из ветчины



Что нужно:

125 г смешанного фарша
(говяжьего и свиного)
200 г картофеля
1 веточка свежего тимьяна
1 ст. л. панировочных сухарей
1 ст. л. нежирного творога
2 ломтика ветчины
2 ст. л. оливкового масла
2 помидора
20 г каперсов
соль, перец

Что делать:

Картофель очистить, вымыть, разрезать пополам. Отварить в кипящей подсоленной воде. Воду слить, картофель обсушить. Тем временем тимьян вымыть, мелко порубить. Смешать фарш с панировкой, творогом и тимьяном, приправить солью и перцем. Сформовать из смеси фарша с творогом и тимьяном две колбаски, обернуть их ломтиками ветчи-

ны, закрепить шпажками или зубочистками. Масло разогреть в сковороде, обжаривать фрикадельки в ветчине со всех сторон в течение 10 мин. Вынуть и сохранить теплыми. Помидоры вымыть, крупно порезать. Обжарить в сковороде, где жарились фрикадельки, 2 мин. Приправить солью и перцем. Выложить фрикадельки на тарелку, гарнировать картофелем, томатами и каперсами.

В 1 порции: 680,3 ккал,
белки – 16,6 г, жиры – 49 г,
углеводы – 56,8 г

ГОРЯЧИЙ ПИРОГ ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ, ШАМПИНЬОНОВ И ЦУККИНИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для приготовления теста смешать размягченное масло с остальными ингредиентами, скатать в шар и держать в холодильнике до использования. Филе норвежской семги нарезать на куски, посыпать их сахаром, выдержать 30 минут, обмыть холодной водой и обсушить. Приготовить соус: подогреть муку в растопленном сливочном масле, добавить горячее молоко, соль, белый перец и уварить, помешивая, пока не загустеет; затем остудить. Шляпки шампиньонов разрезать пополам и быстро обжарить до полуготовности. Цуккини нарезать ломтиками и также обжарить до полуготовности. Перемешать куски филе семги, цуккини, шампиньоны, лук и соус. Полученную массу выложить в сковородку с толстыми стенками и накрыть раскатанным тестом, тесто смазать яйцом. Запекать в духовке в течение 40 минут при температуре 160°C. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 ПОРЦИИ):

- Филе свежей норвежской семги без кожи — 400 г
- Сахар — 50 г
- Шампиньоны — 400 г
- Цуккини — 300 г
- Маринованный лук — 100 г
- Растительное масло для жарки
- Зелень

ТЕСТО

- Мука — 300 г
- Сливочное масло — 90 г
- Яйцо — 1 шт.
- Вода — 60 мл
- Соль — 1/2 ч. л.

СОУС

- Сливочное масло — 40 г
- Мука — 2 ст. л.
- Молоко — 300 мл
- Соль, молотый белый перец

Товар сертифицирован



Ищите рецепты в магазинах Москвы и Санкт-Петербурга,
а также на сайте www.seafoodfromnorway.ru

Норвежская семга
Секрет Вашего успеха!

морской обломов



«С морепродуктами всегда так: чем хуже они выглядят, тем вкуснее. Если проплывает что-то безобразное, в бородавках, от чего все акулы шарахаются, так это самое вкусное и есть!»

Дмитрий Горчев

Не так страшен черт...

Красавцем осьминога не назовешь – бородавчатое тело, извивающиеся змеищупальца, в противных присосках, и в довершение – пара глазищ, глядящих недобро, в упор... А если вспомнить истории про гигантских спрутов, которые запросто топят рыбацкие шхуны, то аппетит пропадет совсем. Однако этот «восьмирукий» хищный моллюск на самом деле не так уж могуч и страшен – особенно в тарелке. Да и по-настоящему гигантских осьминогов, слава богу, не едят.

Осьминог ведет малоподвижный образ жизни – эдакий морской Обломов, весь день спит в своей норе, присосавшись ко дну, и на охоту выходит лишь по ночам. Даже его присоски прирастают непосредственно к внутренней поверхности «рук» и не имеют хитиновых колец-когтей. Правда, у этого головоногого довольно развитый мозг – как у домашней кошки. И «реактивный двигатель» – он развивает скорость до 15 километров в час... Мне доводилось встречаться с этим «монстром» в Японском море с глазу на глаз – не страшнее крупной трески.

В вине и в сухарях

Несмотря на оседлый образ жизни осьминогов, их мясо довольно жесткое, поэтому обычно этих моллюсков отбивают, отваривают, режут на кусочки, а затем маринуют, поджаривают или коптят. Борис Бурда как-то рассказывал, что домохозяйки из Гонолулу попросту прокручивают осьминогов в стиральных машинах (естественно, без порошка). На Кипре мне и самому довелось наблюдать, как поймавший осьминога рыбак на глазах у изумленных туристов безжалостно отшлепал беднягу о причал, а потом, довольный, понес на кухню ближайшей «псаротаверны».

Киприоты и греки обычно отваривают осьминогов и подают их под легким соусом из оливкового масла и уксуса или лимонного сока. Хотя иногда могут поджарить или потушить в красном вине. Средиземноморцы вообще любят головоногих. Например, на Мальте вам подадут осьминога, тушенного в винном соусе. Примерно так же готовят его в Тунисе,

Марокко и Турции. А вот совсем рядом, в Израиле, – уже нет, потому как правоверным иудеям морских гадов есть нельзя – кашрут!

Зато Испания – рай для ценителей осьминогов. Представится возможность – обязательно попробуйте маленьких упругих осьминогов по-галисийски. По классическому рецепту моллюсков отваривают и подают с паприкой, оливковым маслом и отварным картофелем. Практически в любой рыбной таверне Барселоны за умеренную плату можно заказать маленьких, зажаренных в сухарях осьминожек. А на Канарах вам предложат «канарскую касузу» – рагу с осьминогами. В Каталонии осьминогов варят непременно в глиняном горшке. Если у вас нет горшка, положите в кастрюлю винную пробку, и ферменты из нее придадут особый вкус осьминогу. Наконец, в ресторанчиках любого испанского прибрежного города можно заказать «черный рис», от души сдобренный чернилами осьминога.

Не отстают от соседей и португалыцы, которые из осьминогов могут запросто приготовить свою фирменную фейжоаду – традиционное блюдо из тушеной фасоли.

В Италии осьминоги в особом почете. Особенно любят крошек-осьминожек в Бари. Любят, вернее, блюда из них, а с самими «крошками» обращаются просто злодейски: лупят о близлежащий камень, кидают в корзину и долго трясут (чтобы щупальца завились покруче). А уже после этого либо варят и подают с оливковым маслом и лимоном, либо тушат в остром соусе из помидоров, белого вина, оливкового масла, лука, петрушки и перца.

А что в Новом Свете? В Мексике уважают суп из только что выловленной рыбы-меч, куда щедро кидают креветок, крабов, мидий и непременно – «пульпо», маленьких упругих осьминожек. Даже американцы, чудом увернувшиеся от гамбургера, с удовольствием едят octopus in vinaigrette – кусочки отварного осьминога, маринованные с луком и сладким перцем в уксусе и оливковом масле.

И совершенно особым образом относятся к осьминогу на Востоке: его там считают мощнейшим афродизиак, придающим силу и энергию. Японцы любят молодых осьминогов, сваренных в соевом соусе и приправленных васаби, – такое возбуждающее блюдо они часто едят прямо на улице, совершенно не заботясь о последствиях. Так же спокойно они готовят с осьминогами суши.

Еще проще поступают корейцы. Представьте себе: берут живого, чисто вымытого в морской воде молодого осьминога вместе со щупальцами. Рубят на маленькие кусочки, поливают уксусом с красным перцем и сразу же подают к столу, пока щупальца еще шевелятся.

Главное – отбить!

Итак, вы тоже купили осьминога. Как с ним поступить? Если вам повезло и осьминог попался свежий или охлажденный, разрежьте его вдоль туловища, через разрез удалите внутренности, щупальца отделите от головы и порежьте на куски. Удалите глаза и клюв, хорошенько промойте тушку под струей холодной воды, обсушите, отбейте и тоже нарежьте на кусочки одной длины.

Отбивка осьминога – обязательный прием. Причала рядом может и не оказаться, стиральную машину потом отмы-



Лучшие морские деликатесы на вашем столе

Спрашивайте в магазинах Москвы

113546, Москва, Ступинский проезд, дом 1а. тел.: +7 (095) 728-4140,
факс: +7 (095) 383-7411 www.emborg.ru



Осьминог по-провансальски

4 порции

Что нужно:

1 осьминог весом 500–600 г
2 зубчика чеснока
1 ст. л. лимонного сока
4 ст. л. оливкового масла
2 луковицы
4 помидора
300 мл сухого белого вина
1 «букет гарни»
1 ст. л. рубленой петрушки
30 г черных оливок без косточек
соль, перец

Что делать:

У осьминога удалить чернильный мешок и глаза. Промыть тушку под проточной водой.

Отбить молотком для мяса, порезать на небольшие кусочки. Чеснок очистить, растолочь в ступке, смешать с 2 ст. л. масла и лимонным соком. Этой смесью залить кусочки осьминога и мариновать 20 мин. Лук очистить, измельчить, обжарить до прозрачности на оставшемся масле в глубокой сковороде. Добавить кусочки осьминога, рубленые помидоры (без кожицы и семян), посолить и поперчить, готовить 3–4 мин. Затем влить в сковороду вино и немного холодной воды, добавить «букет гарни». Накрыть крышкой и тушить не менее 1 ч на маленьком огне. Удалить «букет гарни», украсить блюдо рубленой зеленью и оливками. В качестве гарнира можно подать, например, отварной рис, приправленный шафраном.

В 1 порции: 246,3 ккал, белки – 14,0 г, жиры – 17,1 г, углеводы – 9,1 г

вать и отмывать, поэтому воспользуйтесь обычным деревянным молотком и мокрой разделочной доской (сухая вытянет из моллюска все соки). Только не забудьте накрыть осьминога полиэтиленовой пленкой, иначе потом придется отскребать его «фрагменты» от стен и потолка.

С крупных осьминогов обычно снимают кожу, но можно и просто поскоблить его ножом. Тушку хорошо протереть крупной солью, чтобы до конца убрать слизь. А кожу иногда снимают и после бланширования (в кипящей подсоленной и подкисленной воде, еще лучше – в кур-бульоне), пока осьминог горячий.

На вполне законный вопрос, сколько же все-таки готовить моллюска, однозначного ответа нет. Это зависит от размера осьминога, его возраста, вида, стиля кухни. Например, киприоты готовят его больше суток – отмачивают, маринуют, в общем, целая эпопея. Знакомый повар уверял, что кусочки осьминога надо варить около часа, остудить, а потом поставить на ночь в холодильник обязательно в той же воде. Говорил довольно убедительно, но я, честно говоря, так и не проверил – как-то все дня лишнего не оказывалось. Мой дальневосточный опыт говорит, что буквально 4–5 минут достаточно, чтобы было вкусно (пробку для смаку не кидал). Через 20 минут варки моллюск становится почти резиновым, а уже через полчаса – снова мягчает. Поэтому во многих классических рецептах его тушат и полчаса, и все три...

Случай второй – осьминог вам достался мороженный. Его придется сначала разморозить при комнатной температуре. Затем хорошенько промыть, снять кожу с присосками (если они есть), опять же отбить и слегка отварить в кипящей подсоленной воде. Дальше делайте что хотите – обжаривайте, тушите, перемалывайте в фарш на тефтели...

Случай третий – осьминог консервированный. То есть уже подготовленный, отваренный, нарезанный, в банке. При таком раскладе выбор менее разнообразен – соорудите какой-нибудь салат.

Есть еще один вариант, совсем примитивный: осьминог солено-сушеный в пакетиках. К высокой гастрономии он не имеет никакого отношения, но все-таки пользуется у нас популярностью. Что же, это простительно – не на море-океане живем.

Сергей Синельников

Новый год

по-итальянски

Феттучине со сливочным соусом и слабосоленым лососем

1 большая порция

Что нужно:

100 г пасты феттучине Divella

200 г сливок Parmalat

жирностью 23%

соль, белый перец

1 ст. л. оливкового масла

100 г нарезанного

слабосоленого лосося

Что делать:

Пасту отварить в подсоленной воде почти до готовности, откинуть на дуршлаг, полить оливковым маслом, перемешать, выложить на блюдо. Сверху полить взбитыми теплыми сливками, поперчить, украсить полосками лосося. Немедленно подать.



уж полночь близится...



Салат из молодой стручковой фасоли с сыром «Дор Блю»

4 порции

Что нужно:

3 спелые ароматные груши
250 г молодой стручковой фасоли
сок 1 лимона
100 г сыра «Дор Блю»

Для маринада:

по 1 ст. л. горчицы и уксуса
3 ст. л. растительного масла
щепотка красного острого перца

Что делать:

Фасоль бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–5 мин., обсушить. Груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Четвертинки порезать вдоль тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Смешать все ингредиенты маринада, взбить. На блюде разложить фасоль и кусочки груши, полить маринадом. Сыр разломать на мелкие кусочки и разложить на салате.

Как часто мы обещаем себе, что с Нового года «начнем новую жизнь». И все в ней будет идеально, совершенно и безукоризненно... Хватит откладывать! Попробуем кое-что изменить прямо сейчас – сервируя праздничный стол

Приглядитесь внимательнее – может, вы забыли что-то очень важное. Скажем, подать на стол сыр.

Количество сортов, производящихся сегодня в мире, не поддается точному подсчету. Только во Франции их более 500. А сколько уникальных сыров выпускается в Австрии, Голландии, Швейцарии, Германии...

В ассортимент продукции немецкой сыроваренной компании «Кезерай Шампильон Хофмайстер» входит множество сортов. Знатoki выделяют среди них мягкие сыры с белой благородной плесенью («Мирабо кремсливочный», «Шампильон де люкс»), мягкие сыры с вкраплениями голубой плесени внутри и наружной корочкой из белой плесени («Камбоццола», «Монтаньола»). А ведь есть еще деликатесные сыры для запекания и полутвердые сыры. Словом, все разновидности и не перечесть.

Так чему же отдать предпочтение? Один из беспроигрышных вариантов – сыр с благородной плесенью, например «Дор Блю», что в переводе означает «голубое золото». Его готовят из лучшего альпийского молока, а уникальная смесь культур голубой плесени – разработка специалистов компании.

Этот сорт используют для приготовления самых разных блюд. Особенно ярко его характер проявляется в сочетании с овощами и фруктами, поэтому гурманы часто добавляют его в салаты. Например, если вы решите приготовить к празднику салат из молодой стручковой фасоли – обязательно положите в него кусочки сыра с голубой плесенью. Его пряный вкус оттенит и свежесть фасоли, и спелую сладость груши, и ароматную остроту маринада.

Другой сорт сыра, хорошо известный ценителям, – эмментальский твердый, с крупными дырками. Он отличается своеобразным привкусом, слегка напоминающим грецкий орех, поэтому хорош не только в виде самостоятельной закуски, но и как один из ингредиентов горячих блюд. Этот сыр прекрасно сочетается также с грибами и луком. Поэтому если вы планируете предложить гостям «Стейк по рецепту лесника», не забудьте купить кусочек эмментальского. Гарантируем – гости оценят блюдо по достоинству.

А теперь обратим внимание на десерт. Среди деликатесных сыров особенно славится «Ружетт», мягкий сливочный сыр с нежно-пряным вкусом. Его сердцевина может иметь разные оттенки – от кремово-белого до желто-золотистого. Аппетитная красно-белая корочка придает сыру «Ружетт» характерный пикантный акцент, и потому он подходит к самым различным фруктам. В оригинальный десерт из яблок в кларе специалисты рекомендуют добавлять именно «Ружетт» – ни один другой сорт не в состоянии так тонко подчеркнуть вкус свежих фруктов, ненавязчиво усилить ароматы гвоздики и ванили.

В состав сыра входят витамины А и В. Встретить Новый год вкусно и с пользой – чем не начало правильной жизни?



Благодарим шеф-повара «Кафе Дяди Сэма» Сергея Аникина за помощь в приготовлении блюд.

Эксклюзивный поставщик сыров «Кезерай Шампильон Хофмайстер» – Группа компаний «Оптитрейд»,
тел. (095) 976-4562



Стейк по рецепту лесника

4 порции

Что нужно:

4 стейка из шейной части
(по 150 г каждый)
2 зубчика чеснока
щепотка молотой паприки
2 ст. л. растительного масла
1 луковица
20 г сливочного масла
250 г свежих лисичек
или других грибов
125 мл белого сухого вина
200 г эмментальского сыра

Что делать:

Стейки приправить перцем, паприкой и раздавленным чесноком. Растительное масло разогреть в сковороде, об-

жарить в нем стейки до готовности, посолить. Лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Лисички почистить, слегка размельчить и потушить 5 мин. вместе с луком. Положить стейки в огнеупорную посуду. В оставшуюся после жарки стейков жидкость добавить вино и слегка проварить. Полученным соусом полить стейки, покрыть их луком с грибами, на каждый положить кусочек сыра. Запекать при температуре 220 °С, пока сыр не расплавится.



Яблоки в тесте с сыром «Ружетт»

4 порции

Что нужно:

125 г сыра «Ружетт»
3 яблока
200 мл сливок
1 яйцо + 1 белок
150 г муки
75 г топленого масла
4 ст. л. сахара
0,5 ч. л. молотой гвоздики

Для соуса:

250 мл сухого красного вина
4 ст. л. ванильного сахара
4 желтка

Что делать:

Сыр размять вилкой и смешать со сливками, яйцом и 100 г муки. Замесить тесто, оставить на 1 ч. Взбить белок, ввести его в тесто. Яблоки почистить, удалить сердцевину, порезать кружками и обвалять в оставшейся муке. Каждый яблочный кружок обмакивать в тесто, затем обжаривать в разогретом масле до золотистого цвета, посыпать смесью сахара и гвоздики. Для соуса взбить желток с ванильным сахаром, поставить на водяную баню, добавить вино и мешать, пока соус не загустеет.



НОВЫЕ представления О СКОРОСТИ

Придумывая рецепты салатов для новогоднего стола, мы исходили из того, что должно получиться вкусно и красиво. И что никому не хочется тратить на это много времени



Баранулька с соусом паштет



Щавель, семга и перченая груша



Картофель с креветками в русском стиле





Щавель, семга и перченая груша

4 порции

Что нужно:

400 г щавеля
250 г свежей семги
3 твердые груши
1 ч. л. смеси крупномолотых перцев – розового, черного, белого и зеленого
200 г натурального йогурта
70 г цветочного меда
0,5 ч. л. тертой апельсиновой цедры
соль, сахар

Что делать:

Семгу разделить на филе без кожи и костей, нарезать толстыми полосками, посолить, поперчить. Приготовить на паровой бане в течение 6 мин., сохранить теплой. Грушу очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками и обжарить в меду – со смесью перцев – до размягчения. Приготовить соус, смешав в миске йогурт, цедру, соль, сахар. На сервировочное блюдо выложить щавель, сверху поместить теплую семгу, по бокам грушу. Полить соусом.

В 1 порции: 317 ккал, белки – 16 г, жиры – 11 г, углеводы – 37,9 г



Фенхель, грейпфрут и тыква с морской солью

  4 порции

Что нужно:

4–5 кочанчиков свежего фенхеля
5 грейпфрутов
150 г мякоти тыквы
60 мл оливкового масла
3–4 перышка лука-резанца
1 ч. л. крупной морской соли
белый перец

Что делать:

Фенхель нарезать на тонкие пластины с помощью слайсера или специального ножа. Грейпфрут филировать, сохранив при этом полученный сок. Тыкву почистить, нарезать очень тонкими пластинами. В центр тарелки по кругу уложить тыкву и перемешанный с грейпфрутом фенхель, полить смесью оливкового масла и перца. Декорировать соком грейпфрута, кристаллами морской соли и луком-резанцом.

В 1 порции: 345 ккал, белки – 4,5 г, жиры – 15,5 г, углеводы – 46,7 г



Картофель с креветками в русском стиле

4 порции

Что нужно:

200 г мелкого картофеля
30 тигровых креветок
1 зубчик чеснока
120 г нарезки пармской ветчины
60 мл водки
60 мл оливкового масла
30 г сливочного масла
по 2 веточки свежей петрушки, укропа, базилика
щепотка измельченной цедры лимона
соль, перец

Что делать:

Картофель очистить и сварить целиком, почти до готовности. Зелень, цедру лимона и чеснок мелко порубить. Горячий картофель выложить в глубокую посуду, полить растопленным сливочным маслом, посолить, посыпать смесью зелени, цедры и чеснока, накрыть крышкой. Креветки очистить, оставив хвостики. Завернуть каждую креветку в ветчину и обжарить до полуготовности на половине количества оливкового масла. Добавить водку и довести до готовности, посолить, поперчить. Целые картофелины выложить на тарелку, рядом уложить креветки, сбрызнуть оливковым маслом.

В 1 порции: 285 ккал, белки – 8,7 г, жиры – 24,4 г, углеводы – 7,6 г



Барабулька с соусом гаспачо

4 порции

Что нужно:

500 г филе барабульки на коже
2 пучка салата «фризе»
60 г оливкового масла
1 цуккини
3 сладких перца
0,5 луковицы
3 зубчика чеснока
0,5 ч. л. тертой лимонной цедры
300 г помидоров
3 веточки свежего базилика
соль, перец

Что делать:

Цуккини очистить, у перцев удалить семена, нарезать мякоть мелкими кубиками. Помидоры ошпарить, снять кожицу, удалить семена, мякоть пюрировать блендером, протереть через сито, посолить, поперчить. Рыбу нарезать на крупные куски толщиной 3–4 см, посолить и поперчить. Чеснок очистить, порубить, смешать с нарубленной веточкой базилика и оливковым маслом. Смазать рыбу полученной смесью, обжарить на сковороде с обеих сторон. Салат разобрать на листья, промыть, обсушить, уложить в центр тарелки. Нарезанные овощи смешать с цедрой, выложить на тарелку горкой, рядом поместить рыбу. Рыбу и овощи полить соусом из томатов. Украсить оставшимся базиликом.

В 1 порции: 293,6 ккал, белки – 24,1 г, жиры – 16,3 г, углеводы – 12,6 г



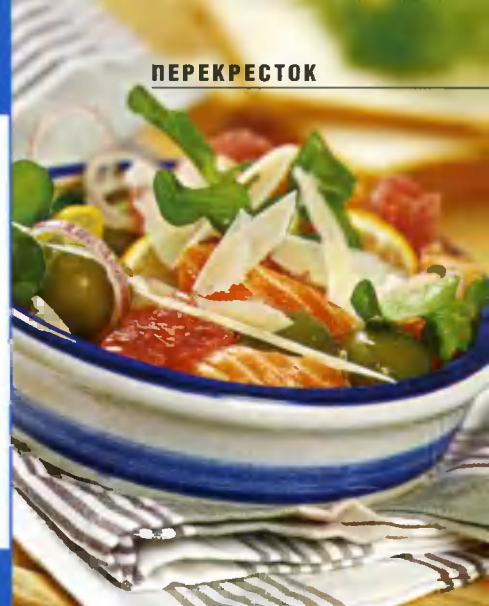
МНЕНИЕ ПРОФИССИОНАЛА

Артем Горчаков, шеф-повар ресторана «Улей»

Вот хороший рецепт теплого салата для новогоднего ужина. Называется «Гавана». Просто смешайте ломтики обжаренного на гриле куриного филе, кубики свежего ананаса, кусочки черешкового сельдерея и кружки банана. Заправьте готовым соусом «Цезарь». Украсить салат можно кусочками сыра «Дор Блю», салатом фризе, рукколой, цедрой апельсина и звездочкой карамболы.

рыбка на счастье

Всевозможные морепродукты входят в новогоднее меню многих стран Европы. Во Франции предложат устриц, в Испании – запеченных моллюсков, в Германии и Чехии угостят рождественским карпом с орехами...



Салат из лосося с грейпфрутом и рукколой

4 порции

Что нужно:

400 г филе лосося
0,5 ч. л. соли
50 г сахара
1 ч. л. молотого белого перца
50 мл белого винного уксуса
50 мл оливкового масла
1 зубчик чеснока
1 лимон
2 луковицы шалота
100 г рукколы
50 г тертого пармезана
1 красный грейпфрут
8 крупных зеленых оливок

Что делать:

Смешать соль, сахар и перец. Рыбное филе промазать этой смесью. Сбрызнуть уксусом и оливковым маслом. Оставить мариноваться на 1 ч. Грейпфрут очистить и разделить на дольки. Чеснок измельчить, лимон порезать тонкими дольками (с кожурой). Рукколу промыть, обсушить, шалот порубить. Лосося вынуть из маринада, нарезать тонкими полосками и разложить по порционным тарелкам. Сверху посыпать измельченным шалотом, украсить рукколой, оливками, дольками грейпфрута и лимона. Полить маринадом от рыбы и посыпать тертым пармезаном.



Что же говорить о русском застолье со знаменитыми фаршированными щуками и не теряющей по сей день популярности селедкой «под шубой»!

Кулинарных этюдов на «рыбную» тему – множество. Но на то и дан Новый год, чтобы встретить его со свежими идеями и новыми рецептами. Главное, определиться, кого же назначить «рыбным тамадой» праздничного стола. Например, в сети магазинов «Перекресток» можно долго выбирать между классическим стейком или медальоном из охлажденного лосося; знакомыми с детства кефалью, щукой, судаком, сазаном, потрошенными сомом, сигом, карасями и деликатесными дорадой и сибасом. Ну, а журнал «Гастрономъ» предлагает два необычных рецепта, в которых использованы сибас и слабосоленая семга.

Сибас, запеченный с лимоном и пряными травами

4 порции

Что нужно:

4 куса сибаса (около 2 кг)
1–2 ст. л. оливкового масла
2 больших лимона
3 зубчика чеснока
1 большой пучок свежих трав (петрушка, укроп, эстрагон, базилик)

Для соуса тартар:

150 мл майонеза
2 ст. л. сметаны
2 сваренных вкрутую яйца
3 маленьких маринованных огурчика
4 ст. л. каперсов
1 небольшая луковица
2–3 веточки свежей петрушки

Что делать:

Приготовить соус. Для этого яйца очистить, натереть на мелкой терке. Огурцы, каперсы, лук и петрушку мелко порубить. Смешать все со сметаной и майонезом, приправить и дать настояться. Духовку предварительно разогреть до 230 °С. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть. Промокнуть снаружи и внутри бумажным полотенцем. Натереть кожу маслом и посыпать солью и перцем. Чеснок очистить, раздавить в ступке. Зелень вымыть, обсушить. Ли-

моны нарезать тонкими кружками. 3/4 ломтиков лимона выложить на противень сверху, на них уложить тушку рыбы. Оставшийся лимон вложить внутрь рыбы вместе с очищенным чесноком и большим количеством трав, приправить. Запекать рыбу в духовке 30 мин. Перед подачей на стол осторожно снять кожу с каждого куса рыбы, затем разделить их на филе, разложить по тарелкам. На гарнир можно использовать обжаренные кусочки лимона, соленья и листья салата. Отдельно к рыбе подать соус.

СТИЛЬ «КАМАМБЕР»

Фантазировать в рамках сочетания мяса с сырным соусом можно долго. На этот раз попробуйте «Камамбер»

Свинина под соусом из «Камамбера»

2 порции

Что нужно:

500 г свиной вырезки
2 ст. л. оливкового масла
50 мл сухого белого вина
0,5 стакана сметаны
1 ст. л. смеси рубленых свежих трав (майоран, тимьян, шалфей)
120 г сыра «Камамбер»
1,5 ч. л. дижонской горчицы
2 веточки петрушки
соль, свежемолотый перец

Что делать:

Свиную вырезку нарезать на поперечные ломтики толщиной 2 см, отбить или раскатать скалкой до толщины 1 см. Мясо разогреть в сковороде, обжарить мясо 5 мин., перевернуть 1 раз. Переложить на

подогретое блюдо, сохранить теплым. Вино влить в сковороду, где жарилось мясо, довести до кипения. Добавить сметану, рубленые травы и, помешивая, вновь довести до кипения. Добавить нарезанный кусочками сыр, горчицу и сок с тарелки с мясом, посолить, поперчить. Хорошо перемешать и прогреть до полного расплавления сыра. При необходимости можно добавить еще немного сметаны и, если потребуется, специй. Свинину на тарелке полить сырным соусом, украсить петрушкой и подавать с зеленым салатом и свежими овощами. В 1 порции: 675 ккал, белки — 62 г, жиры — 46,7 г, углеводы — 1,5 г



заслуженный трофей

Конечно, шоколадный трюфель не такая редкость, как деликатесный гриб. И в магазинах, и в кафе этих конфет предостаточно. Тем увлекательнее «охота» на качественный продукт: пробуешь сотни и выбираешь самый достойный

Десертный ресторан «КафеМан»



Фисташковый трюфель, на основе белого шоколада с фисташковой пастой и лесным орехом, 30 руб. за 1 шт.

Бакалейный дом Hediard



Трюфели классические в черном шоколаде, 318 руб. за 100 г

Кондитерский бутик «Ле Гато»



Трюфель «Арманьяк», 30 руб. за 1 шт.



Трюфель «Абрикос», 30 руб. за 1 шт.



Шамиль Сабитов,
шеф-кондитер
французского кафе
«Ле Гато»

Лишь трюфель, сделанный вручную, называют настоящим. Видов трюфелей множество, но принцип их

изготовления одинаков: в тонкую шоколадную скорлупу через маленькое отверстие заливают начинку, шарик обкатывают в горячем шоколаде, а затем в обсыпке.

Основу можно сделать с помощью музавиницы – приспособления для вынимания сердцевинки яблока. Ее опускают в горячую воду, затем в расплавленный шоколад, закручивают шарик и кладут остыть на пергамент. Это трудоемкий процесс, поэтому многие кондитерские предпочитают закупать готовые формы-скорлупки.

Вкус трюфеля в первую очередь зависит от начинки, а ее состав – от фантазии кондитера. Это может быть ганаш (заварная масса из молока, шоколада и сливочного масла), или пралине с добавлением какого-либо алкоголя – коньяка, виски, ликера, или мармелад практически из любых фруктов и ягод. Классическая начинка состоит из смеси ганаша и арманьяка. Дома соблюсти все технологические тонкости невозможно. Ганаш готовят при определенной температуре и помешивают, чтобы не образовалась пена, иначе при заливке внутрь скорлупы попадают пузырьки. Застывая, они превращаются в пустоты, что негативно сказывается на вкусовых качествах конфет. Кроме того, очень важно вовремя ввести в начинку алкоголь.

Несмотря на то что допускаются трюфели разной формы (ромб, треугольник), классикой все же считаются круглые. После остывания шарик вручную обваливают в шоколаде и украшают обсыпкой. Ее вариантов очень много: ломаный или дробленый орех, хрустящая вафельная, сахарная пудра, белый шоколад, но традиционная – из шоколада или какао. Вес каждого трюфеля – 10–11 г.

Шоколадное ателье Michel Hevin



Трюфель Grand Marnier – мягкий трюфель, пропитанный апельсиновым ликером, 40 руб. за 1 шт.

Трюфель «Малина» в шоколадной скорлупе и обсыпке из какао, 40 руб. за 1 шт.



Трюфель «Лайм» с лаймом и миндалем в сахарной пудре, 40 руб. за 1 шт.

Трюфель «Орех» с пралине из фундука в шоколадной скорлупе, 40 руб. за 1 шт.

Кафе-кондитерская «Гоголь-Моголь»



Классический трюфель «Как в Париже», 35 руб. за 1 шт.

Трюфель «Апельсин» с апельсиновой цедрой, 35 руб. за 1 шт.

журналы
гастрономъ
ШКОЛА ГАСТРОНОМА



В интернете

- рецепты на все случаи жизни •
- лучшие статьи •
- кулинарные новости •
- архив номеров •
- ответы на письма читателей •
- подписка •
- форум «Гастронома» •

www.gastromag.ru



маленькие фантазии

Пирожные – десерт, не требующий тарелок, вилок и ложек. Их вкус легко разнообразить. А кроме того, они выглядят менее внушительно, чем торт. И гостям будет неловко отнекиваться, что, мол, мы объелись и есть не хотим



Корзиночки с винным муссом

20 шт.

Что нужно:

Для теста:

5 желтков
100 г сахарной пудры
100 г сливочного масла
200 г муки + 50 г на посыпку

Для винного мусса:

200 мл сухого белого вина
60 г сахара
7 г (3 листика) желатина
200 г взбитых сливок
тертая цедра лайма
грецкие орехи

Для шоколадной глазури:

60 г белого шоколада

30 мл сливок жирностью 33%
30 г сливочного масла

Что делать:

Все ингредиенты для теста соединить и вымесить руками до однородной массы. Обернуть пленкой и убрать на 1 ч в холодильник. Тесто раскатать, вырезать кружки и выстелить ими формочки для выпекания. Выпекать при 170 °C 15 мин. Для приготовления мусса цедру довести до кипения в вине, охладить. Желатин замочить

на 2 мин., отжать и добавить в вино. Поставить в холодильник на 30 мин. Добавить взбитые сливки, перемешать и залить в формочки. Застывший мусс извлечь из формочек и глазировать. Для глазури смешать масло, сливки и растопленный шоколад. Орехи положить в корзиночки из теста. Сверху поместить глазированный винный мусс. Украсить взбитыми сливками.
В 1 шт.: 162 ккал, белки – 2,8 г, жиры – 9,2 г, углеводы – 16,9 г



Пирожное с ореховым пралине



20–25 шт.

Что нужно:

Для бисквита:

6 яиц
150 г сахара
150 г муки
30 г миндаля

Для пралине:

300 г ореховой пасты
900 г взбитых сливок
10 г (5 листиков) желатина

Для украшения:

фисташки
какао-порошок
кусочки шоколада

Что делать:

Для получения бисквита взбить миксером яйца и сахар. Ввести муку, перемешать лопаточкой до однородного состояния. Застелить дно прямоугольной формы пергаментом, вылить на него тонким слоем половину теста. Присыпать его измельченным миндалем. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 °С около 15 мин., готовый корж остудить. Так же выпечь второй корж. Приготовить ореховое пралине: ореховую пасту поместить на водяную баню и, помешивая, довести до сметанообразной консистенции. Не перегревая, снять с огня. Желатин залить холодной водой, через 2 мин. отжать и добавить в ореховую массу. Взбить массу миксером, она должна слегка подняться. Добавить сливки, перемешать. Распределить 2/3 пралине по поверхности первого коржа. Накрыть вторым коржом и распределить оставшееся пралине. Поставить форму на 1 ч в холодильник, затем нарезать на порции. Украсить пирожные какао-порошком, просеянным через сито, кусочками шоколада и фисташками. В 1 шт.: 234,1 ккал, белки – 4,4 г, жиры – 15,8 г, углеводы – 18,5 г

Корзиночки с малиновым муссом



20 шт.

Что нужно:

Для теста:

5 желтков
100 г сахарной пудры
100 г сливочного масла
200 г муки + 50 г на подсыпку

Для мусса:

200 г малины
сок лимона
50–70 г сахара
5 г (2 листика) желатина
200 мл взбитых сливок

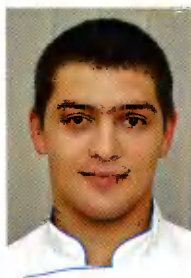
Для украшения:

свежая ежевика или малина

Что делать:

Приготовить песочное тесто как в предыдущем рецепте. В небольших формочках выпечь из него корзиночки. Для приготовления малинового мусса малину, сахар и сок лимона поместить в сотейник. Помешивая, довести смесь до кипения. Снять с огня, измельчить в блендере, затем протереть через сито. Желатин залить холодной водой на 2 мин., отжать и доба-

вить в охлажденное малиновое пюре. Взбить массу миксером, она должна слегка подняться. Добавить взбитые сливки, перемешать ложкой до однородного состояния. С помощью кондитерского мешка или корнетика отсадить получившийся мусс на корзиночку из песочного теста. В центр поместить свежую ежевику или малину. В 1 шт.: 149,5 ккал, белки – 2,7 г, жиры – 8,1 г, углеводы – 16,4 г



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Александр Илюхин, кондитер-преподаватель центра кулинарного мастерства «Эксклюзив»:

— Зимой многие отдают предпочтение пирожным со свежими фруктами. Очень уж, наверное, хочется людям лета! Популярны и десерты с добавлением алкоголя, он используется как пропитка для бисквита или добавляется, например, в мусс. Помимо свежих фруктов подходят и жареные. Например, бананы. Чтобы приготовить такой десерт, надо обжарить кружки бананов на сковороде с сахаром и сливочным маслом, добавив немного свежего розмарина.

Положить бананы на кружки из бисквитного теста. Подавать с шариком ванильного мороженого, облитым горящим «Куантро».

Новый год!



*Самые искренние пожелания
сибирского здоровья
и благополучия*

в Новом году

*всем читателям журнала
Гастрономь!*



ВИТАБС® для всей семьи -
идеальный баланс (11 витаминов +
11 минералов + **ЛИКОПИН** + бета-каротин)
необходимых организму
витаминов и микроэлементов,
взаимно улучшающих
усвоение и усиливающих действие
друг друга!

ВИТАБС® для всей семьи -
обоснованный и рациональный
прием витаминов и
минеральных веществ:
- 1 или 2 розовых таблетки
во время завтрака -
чтобы активно провести день;
- 1 или 2 белых таблетки
во время ужина -
чтобы устранить избыточное
количество свободных
радикалов, накопленных в
течение дня вследствие негативных
воздействий внешних факторов.

**Мы более полувека производим
витаминные препараты и
делаем это качественно
и профессионально!**



**ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ
АЛТАЙВИТАМИНЫ**

Телефон для справок: (3854) 338-719.

Почтовая рассылка: (3854) 327-449.

www.altayvitamin.ru

e-mail: market@mx.altayvitamin.ru

Пирожное с муссом из маракуйи и твилем из кунжута



20–25 шт.

Что нужно:

Для бисквита:

3 яйца
80 г сахара
80 г муки
15 г миндаля

Для мусса:

500 г свежих плодов маракуйи
250 г сахара
7 г (3 листика) желатина
800 г взбитых сливок
50 г консервированной клубники

Для твиля:

60 г кунжутных семян
60 г сливочного масла
80 г сахара
40 г меда
50 г сливок (33%)

Для соуса:

200 г свежей маракуйи
100 г сахара

Что делать:

Бисквит приготовить как в предыдущем рецепте. Когда корж остынет, вырезать формочкой круги. Ингредиенты для твиля прогреть в сотейнике 2 мин. Вылить полученную массу тонким слоем на пергамент, разровнять и выпекать в духовке 10 мин. при 170 °С. Охладить. Для мусса мякоть плодов маракуйи протереть через сито. Перелить полученный сок в миксер, добавить сахар и взбить. Желатин залить холодной водой на 2 мин., отжать и добавить в сок. Взбить миксером, чтобы масса стала пышной. Добавить взбитые сливки, перемешать. Бисквитный круг вложить в разъемную форму. На него положить консервированную клубнику, залить ее полученной массой. Поставить в холодильник на 2 ч. Приготовить соус – вынуть из маракуйи мякоть с косточками, смешать ее с сахаром и проварить смесь на среднем огне до ме-

довой консистенции, охладить. Полить мусс соусом, аккуратно снять форму. Украсить пирожное кусочками твиля, свежей клубникой и розмарином. В 1 шт.: 131 ккал, белки – 1,1 г, жиры – 2,9 г, углеводы – 25,1 г



КСТАТИ

Для приготовления твиля можно использовать любой мед – цветочный, липовый, гречишный... Мы выбрали гречишный торговой марки «Нектарин». Благодаря этому ароматному меду насыщенного коричневого цвета твиль из кунжутных семян приобрел красивый темно-золотистый оттенок.



ОСНОВАТЕЛЬНЫЕ ЗАПАСЫ

Зимний сезон располагает к сытным обедам и продолжительным ужинам. От деликатесов и кофе тоже трудно удержаться. Поэтому берем сумку побольше – и за покупками



Зефир в шоколаде «Шармэль» со вкусом вишни («Ударница», Россия)
Кондитерская фабрика «Ударница» пополнила ассортимент своей продукции очередной новинкой. На этот раз в лакомстве использовано сочетание зефира, шоколада и вишни. Зефир относится к легким сладостям и отличается пониженным содержанием жиров и низкой калорийностью. Для его изготовления используются натуральные ингредиенты, в том числе яичный белок, натуральное яблочное пюре и агар-агар.

Сосиски «Молочные» («Мясной Дом Бородина», Россия)

Сосиски произведены по восстановленному рецепту и технологиям 1938 года. Натуральный бледно-розовый цвет и мягкий вкус свидетельствуют об отсутствии в них красителей и других пищевых добавок. Чтобы почувствовать естественный вкус продукта, рекомендуется просто разогреть сосиски в горячей воде в течение 1–2 минут. Откажитесь от горчицы и острого кетчупа, а также пива – они только заглушат собой «молочный» вкус.



Печенье «Дед Мороз» (Bisca, Дания)

Вы еще не выбрали подарок? Датская компания Bisca представляет новогоднюю серию печенья в жестяных банках, украшенных картинками на рождественскую тему. Внутри оригинальной упаковки – пять видов вкусного продукта (ванильное колечко, звездочка, сахарный кренделек, сахарное «финское» и печенье с кокосом и смородиной).



Фуа-гра LaBeyrie (Франция)

Во Франции фуа-гра (дословно «жирная печень») традиционно украшает новогодний и рождественский стол. Если фуа-гра является закуской, ее подают, слегка присыпав свежемолотым перцем или намазав джемом (луковым, инжирным, яблочным), с тостами деревенского хлеба или в сопровождении вин. Компания LaBeyrie советует российским гурманам не отставать от французских и предлагает готовые подарочные наборы. Помимо фуа-гра в них входит несколько видов джема и слайер.

Опята сушеные (Россия)

К сожалению, в России не всегда грибной сезон. Конечно, некоторые рачительные хозяева запаслись грибными консервами. А что делать менее дальновидным едокам? Например, попробовать приготовить что-нибудь из сушеных опят. Пожарить их, конечно, не получится, а вот сварить грибной суп можно. Одной упаковки (50 г) достаточно для приготовления 2–3 порций.



Кофе NESCAFÉ Cap Colombie (Nestlé)

Колумбийский – один из лучших сортов кофе, он растет на склонах Анд на высоте 1800 м. Сорт Colombie приготовлен из 100%-ной колумбийской арабики, которая отличается тонким ароматом и слегка винным привкусом. Бархатистость насыщенного вкуса подчеркивается деликатной обжаркой зерен. При этом напиток обладает хорошей крепостью и кислоткой.



ВСЯ ЖИЗНЬ — игра!



Встреча Нового года немыслима без бокала игристого вина. Причем не обязательно из провинции Шампань. В мире есть немало достойных напитков, за которые и Дому Периньону не было бы стыдно

Традиции и современность

Для производства лучших игристых вин мира используется «шампанский», или традиционный, способ. Профессионалы называют его «методом бутылочно-го брожения». Это самый дорогой и трудоемкий процесс, но только так можно получить вина высокого класса.

Суть метода в следующем. Из винограда преимущественно белых сортов делают сухие вина с небольшим содержанием алкоголя, но достаточно высокой кислотностью. За редким исключением, они не проходят выдержку в дубовых бочках. В зависимости от того, какой результат хочет получить винодел, вина смешиваются в определенной пропорции. Впрочем, случается, что вино производится из одного сорта винограда.

Полученную смесь помещают в особую толстостенную бутылку. Сюда же добавляют «тиражный ликер», состоящий из сахара или сладкого виноградного сиропа, выдержанных вин и дрожжей. После этого бутылку закупоривают и закладывают в горизонтальном положении в погреб.

Благодаря тиражному ликеру в бутылке начинается новый процесс брожения, при этом выделяется углекислый газ. Не имея выхода, он создает в бутылке давление и насыщает собой вино. После окончания брожения дрожжи выпадают на стенку бутылки в виде порошковидного осадка. В таком виде вина могут храниться в погребе от нескольких месяцев до нескольких лет. В ходе «выдержки на осадке» вино обогащается столь ценными знатоками оттенками хлеба, сладкой выпечки, орехов. Иногда выдержка престижных марок шампанского, испанской Cava, а также некоторых итальянских игристых может продолжаться до 5–10 лет.

Когда вино окончательно созревает, из бутылки необходимо удалить осадок,

оставив в ней насыщенное углекислым газом вино, – такая процедура называется «ремюаж».

В старину бутылки размещались на специальном попутре в горизонтальном положении, после чего вручную слегка встряхивались, проворачивались на 45 градусов и постепенно опускались горлышком вниз, заставляя осадок передвигаться ближе к горлышку. Каждый день работник погреба проходил вдоль попутров, поворачивал бутылки и делал на доннышке специальные отметки. В конце концов бутылка оказывалась в вертикальном положении горлышком вниз, а осадок собирался на пробке. Наступала очередь дегоржажа – удаления осадка с пробки. Перед специалистом стояла не легкая задача: требовалось быстро открыть бутылку, выпустить осадок с минимумом вина и перевернуть бутылку горлышком вверх. Мастера, которые могли это проделать, ценились на вес золота. Впоследствии процесс дегоржажа усовершенствовали: горлышко бутылки стали замораживать, и при ее открывании находящееся под давлением вино само выталкивало ледяную пробку с осадком, позволяя свести потери вина к минимуму.

После дегоржажа производят дозаж – в бутылку доливают (до прежнего уровня) смесь сахара и вина, пропорция зависит от того, каким по сладости должно быть вино (брют, сухое и т.д.). Затем вино укупоривают и еще на некоторое время закладывают в погреба.

Подсчитано, что за время производства игристого вина по классическому шампанскому методу каждая бутылка проходит сквозь человеческие руки около 40 раз.

Впрочем, сегодня ручной способ производства используется редко – и только для самых дорогих и престижных вин. В большинстве виноделен этот процесс механизирован.

Бутылки проходят ремюаж, будучи загруженными в большие контейнеры, в которых встряхивают и проворачивают одновременно сотни бутылок. Весь дальнейший процесс, вплоть до наклеивания этикеток, происходит на специальных автоматизированных линиях.

Большинство недорогих игристых вин производится другим способом – резервуарным, или шармат. Его отличие от традиционного в том, что вторичное брожение происходит под давлением в специальных резервуарах – акратофорах –

и значительно быстрее. В 30-е годы советские ученые усовершенствовали метод, сделав цикл изготовления вина непрерывным.

Резервуарный способ дает возможность делать игристое в огромных количествах и при меньших затратах. Но, к сожалению, и вино получается более низкого качества, уступает классическому в глубине и тонкости букета.

Франция: Шампань и компания

Шампанское (Champagne) – одно из самых знаменитых, престижных и дорогих вин Франции. Первый винный дом Ruinart, существующий и поныне, был основан в 1729 году. Но особую известность в Европе шампанское приобрело в начале XIX века.

Шампанское производится во Франции на самых северных виноградниках, расположенных вокруг городов Реймс и Эперне. Прохладный климат и меловые почвы позволяют делать вина с хорошей кислотностью. В Шампани возделываются три основных сорта винограда – белый шардоне и красные пино нуар и пино менье. Для изготовления большинства белых шампанских вин используются все три сорта. При этом вина из красных сортов винифицируются «по-белому» (то есть без настаивания на мезге), отчего тоже получаются белыми.

В зависимости от содержания сахара вина подразделяются на несколько категорий. В ультрабрют (ultra brut, brut nature, brut zero) сахар не добавляется вовсе, и его допустимое содержание может достигать лишь 0,3 процента. Эти вина довольно редки и пользуются особой любовью знатоков. В экстрабрют (extra brut) количество сахара может достигать 0,6 процента. Именно к этому типу относится большинство знаменитых марок шампанских вин. Наиболее же распространенным является шампанское категории брют (brut) – до 1,5 процента сахара. Далее по возрастанию содержания сахара следуют категории sec (сухое, 1,7–3,5%), demi-sec (полусухое, 3,3–5%) и doux (сладкое, сыше 5%).

Большая часть шампанского производится из вин нескольких урожаев. Для Шампани это необходимость. Поскольку качество вин разных лет различается, но при этом для каждой марки необходимо из года в год воспроизводить вина с более-менее сходными ароматом и вку-

сом, виноделам приходится добавлять вина предыдущих годов – так называемые резервные, или миллезимные (от фр Millesime – год урожая), вина, которые делают только в самые удачные годы.

Долгое время шампанское считалось вином для приемов и для аперитива. Действительно, в этом качестве оно идеально. Однако разные сорта шампанского подходят и к легким рыбным блюдам, сыру, салатам и, конечно, черной икре. Сложные миллезимные сорта белого шампанского и вовсе требуют серьезной пары – вроде блюд из телятины, птицы с нежным сливочным соусом, лосося или блюд из дичи. Наконец, demi-sec прекрасно сочетаются с не слишком сладкими десертами, с фруктами.

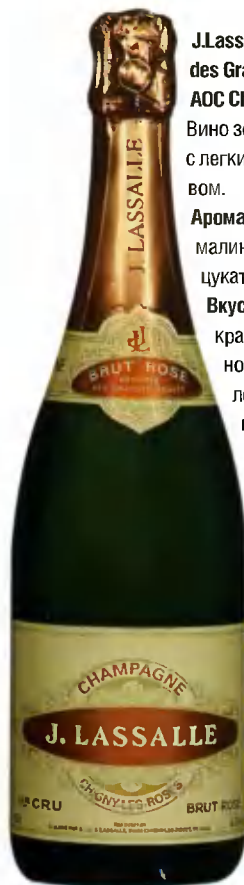
Успех шампанских вин вдохновил виноделов по всей Франции, и сегодня во многих ее уголках также производят отменные игристые вина по классическому методу (их часто называют Cremant). В долине Луары из сорта шенен блан, иногда с добавкой шардоне, производятся изящные и сложные игристые вина с ароматами персика, липового цвета, сахаренных фруктов и минералов – такие как Vouvray, Saumur и Cremant-de-Loire. Также хороши Cremant-D'Alsace и Cremant-de-Bourgogne, из Эльзаса и Бургундии соответственно, и Blanquette-de-Limoux из Лангедока.

Конечно, своей репутацией и высокими ценами шампанское обязано не только звучному имени, но и стабильно высокому качеству. Поэтому если вы решили приобрести бутылочку этого легендарного вина, можете смело брать как образцы общепризнанных марок (Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Laurent-Perrier, Louis Roederer, Taittinger), так и вина менее известных небольших хозяйств. Последние иногда оказываются даже более интересными.

Ну, а покупать шампанское лучше всего в винном бутике, так как это вино очень чувствительно к условиям хранения. Обратите внимание на этикетку: надпись methode traditionnelle означает применение классического метода, vin mousseaux – резервуарного.

Испания: Cava

Во второй половине XIX века «шампанский метод» освоили каталонцы. Сегодня Cava – единственные игристые вина, способные сравниться по популярности



J.Lassalle Brut Rose Reserve des Grandes Annee, AOC Champagne, Франция
Вино золотистого цвета с легким бронзовым отливом.

Аромат: ощущаются тона малины, брусники и нотки цукатов.

Вкус: полный, с тонами красного яблока и красной смородины. В послевкусии – изящная горчинка.

Общее впечатление: вино со сложным и многогранным букетом. Подавать в качестве аперитива, к лососю или птице, к ягодному десерту. Пить сейчас.



J.Lassalle Blanc de Blancs Millesime 1999, AOC Champagne, Франция
Вино соломенного цвета с легким зеленоватым оттенком. Ровная игра маленьких пузырьков.

Аромат: нежный, глубокий, с тонами цитрусовых, зеленого яблока, груши, цветочными нотками и оттенками свежей выпечки и минералов.

Вкус: сбалансированный, с освежающим лимонно-минеральным послевкусием.

Общее впечатление: элегантное шампанское престижной миллезимной категории, с великолепным балансом. Подавать в качестве аперитива или к приготовленным моллюскам. Пить сейчас и до 2007 года.



J.Lassalle Brut Preference AOC Champagne, Франция
Вино золотистого цвета. Интенсивная игра маленьких пузырьков.

Аромат: насыщенный, с тонами яблочного пирога, сухофруктов, меда.

Вкус: полный, с тонами зеленого яблока и марципана, ноткой лесных орехов молочной спелости. Послевкусие легкого орехового оттенка.

Общее впечатление: шампанское категории премьер-крю необыкновенной силы и полноты. Подавать как в качестве аперитива, так и к блюдам из морской рыбы и птицы. Пить сейчас.

и распространенности с самим шампанским. Виноделом, из рук которого вышла первая бутылка Cava, стал Хосе Равентос, принадлежавший к старинному винодельческому роду Кодорню. Сегодня марка Codorniu наравне с бестселлером Freixenet является самым известным игристым вином Испании.

Все вина, имеющие обозначение Cava на этикетке, проходят вторичную ферментацию в бутылке и выдержку на осадке. Минимальный срок выдержки составляет девять месяцев, а для престижной категории gran reserva – три года. Многие винодельни используют и большие сроки выдержки. Как и шампанское, вина Cava делятся на категории по содержанию сахара: брют натюр, брют, сухое (extra seco), полусухое (semi seco) и сладкое (dulce). Наиболее популярны брют и брют натюр.

Винам Cava отдает предпочтение все большее количество людей во всем мире. Причина – высокое качество и умеренная цена; в среднем испанские Cava в 3–4 раза дешевле шампанского. При этом

правила изготовления этих вин весьма строги. Территории виноградников, на которых может производиться Cava, определены законом.

Что касается климатических условий, то производители Cava находятся в весьма выгодном положении. Климат в Каталонии теплее и мягче, чем в Шампани, и лозы почти каждый год дают хороший урожай, позволяющий изготавливать высококачественные игристые вина. Многие из них становятся миллезимными.

У Cava очень широкий ассортимент. Молодые вина отличаются мягким сбалансированным вкусом, что делает их отличным аперитивом и сопровождением салатов с морепродуктами. Более выдержанные вина с насыщенным букетом и полным вкусом с оттенками моря и минералов прекрасно подходят к блюдам из морепродуктов и рыбы, которыми богата каталонская кухня. Gran reserva, а также вина, произведенные с использованием сорта шардоне, идеально подходят для основательных блюд из белого мяса и птицы. Изысканные розовые Cava из пи-

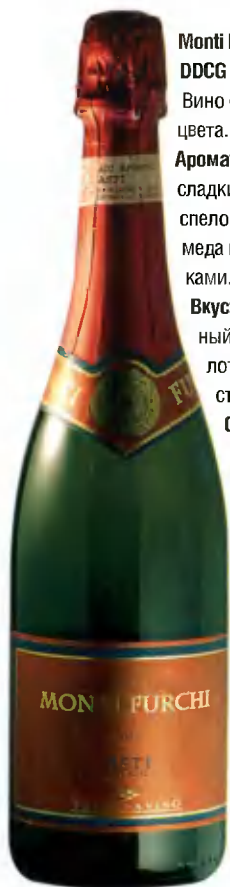
но нуар составят отличную пару дичи, а полусухие – десертам.

Словом, если вы не готовы платить две-три тысячи рублей за бутылку шампанского, Cava – отличный вариант. Среди лучших марок этого вина, продающихся в России, помимо упомянутых выше, можно выделить Gramona, Vallformosa, Segura Viudas, Juve Y Camps, Marques de Monistrol.

Италия: Asti, Prosecco и альпийская классика

В Италии тоже можно найти неплохие игристые вина. Основная часть производства расположена в северной части страны. Самым известным игристым вином является сладкое Asti spumante, вкус которого нравится многим россиянам. У Asti spumante яркий аромат спелых виноградных ягод, сладкой дыни, цветов и меда, за что его и ценят.

Вина из винограда москато, из которого делают Asti spumante, плохо переносят выдержку, поэтому для их производства используется особая технология – без вторичного брожения и добавления саха-



**Monti Furchi 2003
DDCG Asti, Италия**

Вино бледно-соломенного цвета.

Аромат: яркий, с тонами сладких виноградных ягод, спелого персика, нотками меда и цветочными оттенками.

Вкус: легкий, гармоничный, с освежающей кислотностью и бархатистой сладостью.

Общее впечатление: яркое сладкое игристое вино. Хороший вариант к фруктовому десерту и для тех, кто не любит сухие игристые вина. Пить сейчас.



**Simonsig Kaapse Vonkel 2004
Methode Cap Classique, ЮАР**

Вино золотисто-зеленоватого цвета. Интенсивная игра пузырьков.

Аромат: насыщенный, с тонами зеленого яблока и лимона, нотками сладкой выпечки и орехов, минеральным оттенком.

Вкус: полный, сбалансированный, с цитрусовым послевкусием.

Общее впечатление: замечательное игристое вино, сделанное классическим шампанским методом из шампанских же сортов винограда. Великолепное сочетание цены и качества. Подавать в качестве аперитива и к рыбным блюдам. Пить сейчас.



**Tarapacá Chardonnay
Grande Reserve Brut 2003
DO Valle de Casablanca,
Чили**

Вино бледно-соломенного цвета. Умеренная игра пузырьков.

Аромат: нежный, с тонами зеленого яблока и лимона, цветочными нотками и минеральным оттенком.

Вкус: легкий, освежающий, с цитрусовым послевкусием.

Общее впечатление: приятное легкое вино, идеально в качестве аперитива. Хорошее соотношение цены и качества. Пить сейчас.

ра. В итоге получается легкое и очень ароматное вино с малым содержанием алкоголя (6–7%) и большим содержанием сахара (около 10%).

Основная часть производства игристых вин по классическому методу сосредоточена в предгорьях Альп – в областях Ломбардии и Трентино. Здесь используют классические сорта шардоне, пино блан, пино нуар и пино менье. Высокогорные виноградники, прохладный климат и тщательность местных виноделов позволяют делать высокочастотные вина, близкие по качеству и стилю к шампанским. Наибольшее распространение имеют брют и полусухие вина. Минимальный срок выдержки на осадке составляет десять месяцев, для вин *riserva* – 36 месяцев. Наиболее известные производители таких вин – Bellavista, Ca'Del Bosco, Ferrari.

Самое распространенное в Италии игристое вино носит название Prosecco – от одноименного названия сорта винограда. Центр производства расположен на северо-востоке Италии, в регионе Венето. Prosecco примечательно своей ароматно-

стью, которая, впрочем, теряется в процессе выдержки. Поэтому для сохранения этих свойств больше подходит быстрый резервуарный способ, позволяющий получить много приятного, но все же очень простого и непритязательного вина.

Остальная Европа и Новый Свет

Изобретение французов, конечно, привлекло внимание виноделов не только ведущих европейских стран. Сегодня игристые вина делают практически везде, где в принципе производятся вина. Наиболее интересные образцы встречаются в Австрии, Чехии и Словакии, где они носят название сект (*sekt*), а также в Румынии и в Греции.

Не остались в стороне и республики бывшего СССР. Производства игристых вин классическим способом существуют в Краснодарском крае («Абрау-Дюрсо», «Романов»), на Украине («Новый Свет», «Артемовское»), в Молдове («Крик-овское», «Лион-Гри») и в Грузии («Багратиони»). К сожалению, общие проблемы в виноделии этих стран и изношенное

оборудование зачастую не позволяют производить игристые вина по-настоящему высокого качества.

Что касается стран Нового Света, то наибольших успехов на этом поприще достигли США и ЮАР. В самом важном винодельческом регионе США – Калифорнии – нашлось немало подходящих территорий. Благодаря этому здесь обновились многие винные дома из Европы, включая таких известных производителей, как Moët & Chandon и Codorniu.

Шампанский метод производства игристых вин освоен и в Южно-Африканской Республике (здесь он называется Methode Cap Classique). Вина таких марок, как Pongracz, Simonsig и Graham Beck, заслуженно считаются лучшими в странах Нового Света. Интересные вина встречаются и у чилийских виноделов, но объемы производства пока еще незначительны.

Владислав Волков,
вице-президент
Независимого винного клуба
www.winepages.ru



хорошая компания

Бенгальские искры, брызги шампанского... Под бой курантов мы по привычке боремся с пробкой от бутылки шипучего вина. Пора запить речь президента чем-нибудь покрепче. Тем более что компания подбирается неплохая

ВИСКИ

Пристрастность к виски всегда выдает в человеке джентльмена. Будьте уверены: тот, кто предпочитает виски, наверняка не раз перечитывал романы Ремарка, переслушивал записи Вертинского и пересматривал «Касабланку». Конечно, и не подозревая, что и Ремарк, и Вертинский, и Хэмфри Богарт, сыгравший в «Касабланке» главную роль, были равнодушны к этому напитку. «Как хорошо с приятелем вдвоем сидеть и пить простой шотландский виски...» — эти строчки Вертинского перепел потом Гребенщиков, перешедший на виски после того, как в чеченских селениях перестали делать его любимый коньяк.

Виски — для тех, кто предпочитает смотреть на суету жизни отстраненно. Но среди любителей виски всегда было множество сильных мира: от генерала Баркляя де Толли до Ким Чен Ира и Фиделя Кастро. А сколько людей творческих!.. Франсуаза Саган всю жизнь боролась со скукой: играла в рулетку, гоняла на «ягуарах», нюхала кокаин. Но главным ее увлечением всегда оставался виски — без него она не написала ни одного романа. Шотландский поэт Роберт Бернс одно время служил специальным агентом, конфисковывавшим алкоголь у гнавших его крестьян. Зелье он пускал в дело — перелистайте «Джона Ячменное Зерно» или «Веселых нищих». По цензурным соображениям он заменял слово «виски» «пивом», а Маршак честно переводил — и герои Бернса в лютую стужу поднимают чарку с пивом, чтобы согреться. Молодой Фицджеральд в Нью-Йорке жевал сэндвичи с оливками, запивая «Бушмиллом». Шансонье Жак Брель обожал J&B, поотравявший его инициалы. А вот Чезария Эвора, голос Острова Зеленого Мыса, с виски недавно заяззала — гоаорит, что свое отпила.

ДЖИН

Джин — напиток азартных. Его придумали в Средние века путешественники, отправлявшиеся в неизвестные края. Крепкий джин дезинфицировал и бодрил. Редьярд Киплинг, проведший детство среди английских колонистов, все подтверждает. Лорд Байрон пил только джин. Отдавал ему должное и Теккерей, а на весь мир прославил английский разведчик-писатель Грэм Грин: его герои пьют то джин с фруктовыми соками, то джин с шипучкой...

Первым из русских пристрастился к джину Петр Великий, плотничая на родине напитка, в Голландии. Другой монарх, голландец Вильгельм III Оранский, был приверженцем «Джиневера». Вступив на английский престол, он стал промоутером местной можжевелевой водки. И английский джин обошел по популярности голландского родственника.

В наши дни, когда неоткрытых мест на земле не осталось, но азарта ничуть не убавилось, джин переехал в казино. Мэр Лас-Вегаса Оскар Гудмен, восстав против всеамериканской борьбы за здоровый образ жизни, подписал контракт с Bombay Sapphire: он будет угощать всех игроков неразбавленным джином.

Текила

Текила — символ веселой ночи XXI века: хаус, неон, стойка бара... Впрочем, напиток из агавы любили и раньше. Например, монументалисты Ривейра, Сикейрос, Ороско. Наравне с мужчинами пила художница Фрида Калло. Пьет сыгравшая ее Сальма Хайек — ну, ей сам Бог велел. Сандра Баллок, пока не вышла замуж, любила тишину и покой: жила на ферме в Вайоминге, днем удила рыбу, по вечерам ходила в бар пропустить стопку текилы. И грозила, что выйдет замуж только за мужчину, который умеет танцевать сальсу. Не выпивая ли текилы она познакомилась со своим избранником? А любит или нет мексиканскую водку Патрисия Каас, решайте сами: она назвала Текилой собаку.

десерт-лайт

Когда на праздничном столе одно за другим появляются соблазнительные блюда, устоять трудно, но возможно

В Новый год принято радоваться жизни. А вовсе не беспокоиться о своем здоровье и думать о том, как бы не положить на тарелку чего-нибудь лишнего. Вы не упрекнете себя в переедании, если предварительно выпьете низкокалорийный питательный коктейль. Те же, кто все-таки превысит свою гастрономическую норму, утром могут устроить себе праздничный коктейльный завтрак.

Итальянская карамель

1 порция

Что нужно:

2 ст. л. питательного коктейля ShapeWorks со вкусом шоколада
2 ст. л. протеиновой смеси ShapeWorks
125 мл карамельного молочного десерта
30 мл холодного кофе
100 мл молока жирностью 0,5%

Что делать:

Смешать все ингредиенты в блендере. Украсить шоколадной стружкой.



Ванильный шейк с клубникой

2 порции

Что нужно:

1 ст. л. измельченного льда
1 ст. л. клубничного сорбета
100 г свежей клубники
2 ст. л. протеиновой смеси ShapeWorks
250 мл воды
2 ст. л. питательного коктейля ShapeWorks со вкусом ванили

Что делать:

Поместить в блендер лед и сорбет, перемешать. Добавить все остальные ингредиенты, размешать до однородности. Разлить по бокалам, украсить кусочками клубники.



Пинаколада-диет

1 порция

Что нужно:

125 г ананасового сока
4 ст. л. кокосового молока
2 ст. л. питательного коктейля ShapeWorks со вкусом тропических фруктов

2 ст. л. протеиновой смеси ShapeWorks
2 ст. л. измельченного льда

Что делать:

Перемешать все ингредиенты в блендере до однородности. Разлить по бокалам, украсить кусочками ананаса.



Shape Works™ является зарегистрированной торговой маркой компании «Гербалайн»

сладкая капля

Десертные вина принято подавать в завершение ужина: они прекрасно подходят к сладким блюдам или даже их заменяют. Но оставлять эти вина на финал – значит лишать себя многих других удовольствий

Степень сладости десертных вин бывает разной. Благодаря этому они могут удачно сочетаться и с закусками, и с основными блюдами.

На аперитив обычно предлагают вина с небольшим содержанием сахара. Подходящие варианты – легкие немецкие рислинги из Мозеля, игристые фриззанте и спуманте из Италии. Нотка сладости в них уравновешена бодрящей кислоткой. Такие вина освежают и прекрасно открывают застолье. Если в меню будут блюда японской или китайской кухни, то в начале обеда можно подать гостям кисло-сладкое сливовое вино. Из него также делают аперитивные коктейли, добавляя тоник или содовую.

Полусладкие и сладкие вина хороши с холодными и горячими мясными закусками. Некоторые комбинации, например фуа-гра и сотерн, уже стали хрестоматийными. Кстати, во Франции фуа-гра производят не только в юго-западном регионе, но и в Эльзасе, где к ней традиционно подают сладкий рислинг позднего сбора. Венгрия – еще одна страна, в которой гусиную печенку считают предметом кулинарной гордости. Венгры закупают ее лучшим десертным вином из Токая.

Жирные мясные паштеты тоже только выиграют от присутствия сладких вин. Особенно приятны сочетания с луарскими винами «Вуврэ» и «Кото дю Лэйн», создаваемыми из сорта шенен блан. Считается, что мясные паштеты достигают идеальной гармонии вкуса с эльзасскими винами «Вандаж Тардив» из сортов рислинг, гевюрцтраминер или пино гри.

В Венето к колбасной нарезке могут предложить полусладкое игристое про-

секко. Итальянцы утверждают, что это легкое вино с тонами яблок и груш не имеет равных при сочетании с вареной колбасой мортаделла.

Десертные вина уместны с основными мясными блюдами, когда в последних есть элементы сладости – к примеру, фруктовая начинка или ягодный соус. К таким блюдам подходят природно-полусладкие красные вина Грузии. Еще одно, наиболее близкое нам, применение грузинских вин – к мясу, приготовленному на огне.

Только полусладкие вина успешно «справляются» со сложной палитрой вкусов азиатских блюд и кухни фьюжн. Правда, следует подбирать образцы, которые отличаются хорошей кислотностью, – рислинг, шенен блан. Сладость немецких рислингов категории шпатлезе и ауслезе особенно выгодно подчеркивает блюда с кокосовым молоком. Экзотические тона личи и пряностей в эльзасском гевюрцтраминере великолепно перекликаются со вкусами восточных блюд. Легкие варианты рислинга подходят к суши. Сливовые вина логично продолжают кислый и сладкий вкус в китайских и японских блюдах.

Сырные тарелки принято сопровождать красными сухими винами, но из этого правила есть исключения. Так, зрелые твердые сыры типа чеддера прекрасно сочетаются с легкими стилями портвейна. Соленые голубые сыры – рокфор, фурум д'амбер, стилтон – составляют отличные пары с некоторыми десертными винами. Рокфор и сотерн, стилтон и портвейн – просто классические комбинации. Голубые сыры с нежным вкусом

лучше подавать с шенен бланом и рислингом. Для более острых вариантов выбор следует остановить на портвейне и крепленых винах юга Франции, таких как баньюльс, мори, расто.

Сочетания шоколада и десертных вин тоже разнообразны. Подходящие компаньоны для белого – ароматные вина «Москато д'Асти» и «Москато ди Пантеллерия» из Италии или «Мускат де Бом-де-Вениз» из Франции.

Молочный и сливочный вид подчеркнут французские сотерны, немецкие рислинги ауслезе, итальянские вин санто. Горький шоколад требует респектабельных десертных крепленых вин, таких как винтажный портвейн из Португалии, мадера из Испании, баньюльс из Франции и марсала из Сицилии.

Безусловно, чаще всего сладкие вина подают к десертам. Самые незатейливые пары – свежие фрукты и полусладкие вина с легкой кислинкой, в частности итальянское асти. К любым фруктам и фруктовым муссам прекрасно подходят белые французские полусладкие вина из долины Луары, немецкие рислинги шпатлезе. Если это особое торжество, то гостям можно предложить клубнику со сливками и французское шампанское деми-сек.

Богатые фруктовые кексы, пироги и торты предполагают насыщенные вина. Достойный выбор – луарские «Вуврэ», бордоские сотерны, немецкие и австрийские бееренауслезе. Знаменитый французский десерт «тарт татен» из карамелизованных яблок, впервые приготовленный в Луаре, отлично гармонирует с местным вином «Куарт де Шом». В Тоскане твердое печенье кантуччи принято обмакивать в сладкое вин санто. Знаменитый венгерский десерт – блинчики с орехово-изюмной начинкой и шоколадным соусом – составляет блестящий дуэт с токайским асу.

Впрочем, сладкие вина часто подают вместо десертных блюд. Это особенно верно в отношении таких раритетов, как немецкие и канадские айсвайны, эльзасские «Селексьон де гран нобль», австрийские и немецкие трокенбееренауслезе, старые французские сотерны. Их вкус настолько изыскан и благороден, что десерты в этом случае кажутся просто неуместными.

Элеонора Скоулз



бенгальский огонь в стакане

Сладость и крепость глинтвейна возрождают человека, говорил Вольтер. Вино зажигает в душе фейерверк искрящегося остроумия и радости. И в самом деле, согревающий зимний напиток любое ненастье способен обратить в праздник

Врачи повторяют: нельзя употреблять спиртные напитки перед тем, как выходить на зимнюю улицу. Алкоголь создает ощущение обманчивого тепла, человек перестает контролировать себя и становится легкой добычей холода. Вот только к нашим согревающим коктейлям это никакого касательства не имеет. Там алкоголя-то – чуть, а все другие ингредиенты (их несколько десятков, и сочетаться они могут произвольно) просто сказочны.

...В первый по-настоящему ненастный день, когда листья уже облетели и небо затянуто свинцовыми тучами, у меня назначена встреча с приятелем, прилетевшим из Мюнхена. Он уже ждет у Третьяковской, когда я обнаруживаю, что у машины проколото колесо. Проклиная все на свете, замерзая, ловлю такси и еду к нему. В кофейне на Пятницкой мы выпиваем по паре стаканов глинтвейна – и вдруг я чувствую, как тот самый фейерверк, волшебный бенгальский огонь загорается в моей душе. Натягиваю кашемировые перчатки, беру приятеля под руку, и мы идем гулять – любуемся рекой с моста, на Красной площади слушаем бой курантов, плутаем по вечерним переулкам между Тверской и Никитской. Затем выпиваем еще по глинтвейну и совершаем гранд-тур по бульварам. И как я могла забыть про этот чудесный напиток? Как вообще в такую погоду можно существовать без него?

Как встарь

Удивительная особенность горячих алкогольных напитков заключается в том, что

Кокосовый пунш с имбирем и персиком

2 порции

Что нужно:

1 ст. л. тертого свежего имбиря
1 консервированный персик
(без кожицы)
200 мл кокосового молока
50 мл ликера «айриш крим»
100 мл белого рома

Что делать:

Имбирь залить стаканом холодной воды, довести до кипения, снять с огня, процедить. Взбить в блендере имбирный настой и персик. Влить кокосовое молоко, ликер и ром, перемешать и подавать.



каждую зиму мы открываем их для себя заново. Еще более удивительная – в том, что их больше сотни, и если позволяют силы, время и настроение, можно все время экспериментировать с новыми.

Классические согревающие напитки – глинтвейн, прог и пунш – в сезон появляются в меню любого уважающего себя заведения. Правда, готовят их везде как бог на душу положит – к счастью, рецепты допускают расхождения.

Глинтвейн в идеальном исполнении можно попробовать на альпийских склонах. Во Франции и Швейцарии его называют «ван шо» (vin chaud, горячее вино), в Германии – «глюхвайн» (то же самое, от немецкого gluhende Wein), и если приоткрыть крышку кастрюли в небольшом ресторанчике на трассе, где готовится напиток для лыжников, то можно с ума сойти от аромата, а также узнать следующий рецепт. Подогреть вино, но ни в коем случае не позволять ему закипеть; положить в него по вкусу гвоздику, корицу, мускатный орех, нарезанные ломтиками яблоки, апельсины, лимонную цедру. Если вы готовите напиток из сухого вина, добавьте к одной бутылке 200 г сахара, если из полусладкого – 100 г, а если из десертного, то можно и вовсе обойтись без сахара. Глинтвейн должен настояться минут 15–20, и затем его можно разливать по бокалам. Для аромата хорошо добавить несколько капель коньяка или ликера, а для сладости – немного меда. Лучше всего подавать «пылающее вино» в высоких стеклянных бокалах с ручками или в керамических чашках.

Иногда в состав глинтвейна входит горячая вода. Помните, что добавлять ее нужно в готовый напиток, причем наливать осторожно, по краю – ни в коем случае не выглекивать всю разом, это испортит вкус.

Сегодня продаются готовые смеси пряностей для глинтвейнов – очень удобно: положил пакетик с дырочками в горячее вино, оставил на десять минут – и напиток готов. Магии в таком процессе, конечно, минимум, но все равно – укутавшись в шерстяной плед, отхлебывая из бокала горячее вино, вполне можно почувствовать себя тем путником в далеком XVII веке, которого с головой замела альпийская пурга, когда его обнаружили монахи-бернардинцы. И вот сейчас они возвращают замерзшего человека – в ваше лицо – к жизни при помощи своего волшебного напитка. Именно так рассказывают историю глинтвейна.



К слову, вот еще несколько мест, кроме Швейцарских Альп, где в этом сезоне можно будет попробовать «правильный» глинтвейн. Во-первых, это каток, открывшийся в центре Валь-д'Изера, во Франции. Он выглядит как замерзшее озеро, освещают его сказочные фонари, плавают по нему ледяные лебеди, и каждая девочка чувствует себя Гердой в поисках Кая, растопить сердце которого сможет только хорошая порция горячего вина.

В ресторанчиках итальянского курорта «Мадонна ди Кампильо» к глинтвейну подают самую вкусную закуску – тончайшие печенья мустачьоли. В тесто добавляют мед, фрукты, специи, теплое вино и орехи, выпекают тонкий корж, вырезают из него ромбики и полгода хранят печенья в корзинах, чтобы оно стало хрустящим и пропиталось ароматом корицы, гвоздики и лимона.

Едва ли не больше, чем повсюду в Европе, любят глинтвейн в Скандинавии. На рождественских базарах Стокгольма

Пунш белый «Калипсо»

6 порций

Что нужно:

750 мл белого сухого вина
250 мл ананасового сока
250 мл яблочного сока
сок 1 лимона
1 ст. л. сахара «мусковадо»
1 лавровый лист
2 палочки корицы
1,5 ч. л. молотого мускатного ореха

Что делать:

Вино и соки влить в кастрюлю, добавить сахар и пряности, довести до кипения на очень медленном огне. Снять с огня, вынуть лавровый лист, оставить настаиваться на 1 ч. Вновь прогреть и разлить по стаканам, добавив дольки цитрусовых по вкусу.



Глинтвейн с апельсином

2 порции

Что нужно:

250 мл красного сухого вина
1 апельсин
1 ч. л. целого зеленого
кардамона
2 звездочки бадьяна
кусочек свежего имбиря
величиной 2 см
50 мл ликера «Куантро»

Что делать:

С апельсина срезать цедру, выжать из него сок. Вино и сок влить в сотейник, добавить разрезанный вдоль кусочек имбиря, полоски цедры, кардамон и бадьян. Прогреть на среднем огне, не доводя до кипения. Дать постоять 1 мин. Влить «Куантро», перемешать и подать, украсив дольками апельсина.

и Копенгагена, как всегда, можно будет заблудиться среди прилавков с украшениями, игрушками – и глинтвейном, который готовят здесь с большим чувством.

Пунш, прог...

Два других знаменитых зимних напитка рассказывают свои, не менее увлекательные, истории. Прог появился в XVIII веке благодаря твердой руке английского адмирала Вернона. В те времена по контракту каждому моряку полагалась ежедневная порция рома. То ли матросы уж очень буянили после этого, то ли ром подорожал, но в 1740 году адмирал распорядился выдавать подчиненным ром, наполовину разбавленный водой. Матросы недолго ломали голову над тем, как быть с такой бурдой: оказалось, что в горячем виде она гораздо приятнее, чем в холодном. Со временем в прог (так, кстати, за глаза называли адмирала Вернона) стали добавлять сахар, мед и лимон, даже толченую карамель и взбитые сливки, а ром сочли возможным заменять другими крепкими напитками – коньяком или лимонной водкой.

Пунш тоже готовится на основе рома и воды и тоже считается английским напитком. Но при этом от грубоватого коктейля моряков он отличается изысканно-

стью и сложносочиненностью. Объяснить это можно тем, что на самом деле пунш – никакой не английский напиток. Триста лет назад он был завезен в Англию с Востока. И прижился.

Слово «пунш» происходит от древнеиндийского «панч», что означает «пять». Пять непреложных ингредиентов – ром, вино, сахар или мед, пряности (корица и гвоздика) и чай. Самые популярные из «пуншевых» добавок – эль, ананас, апельсины и яйца. Иногда в конце приготовления доливают еще немного красного вина, чтобы придать пуншу приятный цвет.

Разливают и прог, и пунш в глиняные или фарфоровые чашки: напитки не должны остывать – вкус растеряется.

...и все, все, все

Именно эти три напитка – пунш, прог и глинтвейн – были взяты за основу сотен других рецептов, в которых иной раз и не распознать оригинала. Варианты найдутся на все случаи жизни.

Хотя бы один раз за зиму каждому полагается провести «день детства» – отправиться на горку или на каток. В финале такого дня идеально прозвучит «Розовый Тодди». 35 мл водки, 25 мл малинового ликера, 2 ч. л. меда, 100 мл кипятка, лимон,

корицу, гвоздику, мускатный орех собрать в одном бокале и настоять в течение 10 минут. «Тодди» считается традиционным ирландским зимним напитком и ближайшим родственником русского сбитня.

Если компания друзей отправится за город, то кульминацией вечера может стать фееричное приготовление «Гусарского пунша». 40 мл темного рома, 40 мл коньяка, 150 мл мадеры, 150 мл горячего крепкого чая, 150 г сахара, 2 лимона, 1 апельсин, 50 г фиников, чернослива и изюма, гвоздика и корица. Колотый сахар натереть цедрой, из лимонов и апельсина выжать сок, из чернослива и фиников удалить косточки. Изюм, чернослив и финики положить в кастрюлю. Добавить корицу, лимонный и апельсиновый сок и подогретую смесь из мадеры, коньяка и рома. Сверху на кастрюлю положить металлическую решетку, на нее – колотый сахар. Сахар облить спиртом и поджечь. Когда сахар расплавится и стечет вниз, добавить в напиток горячий крепкий чай, размешать и настоять минут 20–25.

Зимой к вам нечаянно может нагрянуть любовь, и тогда вы, конечно, отбросите все правила зимнего поведения и будете до упаду гулять с любимым по звенящим



КСТАТИ

При приготовлении глинтвейна и пунша очень важно соблюсти пропорции основных ингредиентов, в том числе пряностей. Готовая классическая приправа для глинтвейнов и пуншей «Котани» позволяет легко и быстро получить отличный напиток. В ее состав входят корица, гвоздика, лимонная и апельсиновая цедра, кардамон, имбирь и ваниль. Вам остается только позаботиться об алкоголе.

от мороза заснеженным аллеям. Отвечающий по накалу романтических страстей напиток – «Рождественский пунш»: 2 ч. л. черного чая, 4 ст. л. меда, 2 ст. л. имбирного сиропа, 350 мл ямайского рома, 2 карамболы. Залить чай 750 г кипятка и оставить на 3 минуты. Процедить, разогреть в кастрюле с медом, имбирным сиропом и ромом. Разлить по чашкам и украсить нарезанными звездочками карамболы.

Для семейных посиделок в стужу подойдут «Кофейный грог» (0,5 л рома, 100 мл коньяка, 50 мл сахарного сиропа, 0,5 л кофейного настоя, лимон; разлить горячий кофе по чашкам, добавить коньяк, ром и сахарный сироп, слегка перемешать, украсить лимоном) и «Яичный глинтвейн» (250 мл белого вина, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сахара, 100 мл ягодного сока – клубничного, малинового, вишневого, смородинового; сухое белое вино нагреть, растереть с сахаром яичные желтки, осторожно залить их горячим вином, постоянно помешивая; влить ягодный сок, еще раз перемешать и разлить по бокалам).

Ну а если вам просто случится побыть одному, то вечер можно сделать уютным при помощи «Горячего рома с маслом» (40 мл темного рома, 1 ч. л. коричневого сахара, 1 ч. л. сливочного масла, щепотка тертого мускатного ореха, кипяток; сахар растворить в кипятке, добавить ром и масло, посыпать мускатным орехом) или же особенного «Горячего шоколада» (200 мл молока, 1 ст. л. какао, 1,5 ст. л. сахара, 50 мл нежирных сливок и 50 мл сливок пожирнее, щепотка имбиря, щепотка ямайского перца, палочка корицы, 1 ст. л. бренди; молоко, какао, сахар, сливки и пряности довести до кипения, добавить бренди; разлить в чашки и ввести взбитые жирные сливки; украсить какао).

Но в любом случае, за каким бы из согревающих напитков вы ни провели зимний вечер, волшебный фейерверк – хоть и маленький, как бенгальский огонь, – вам обеспечен.

Елена Голованова



Грог с черным перцем

4 порции

Что нужно:

1 лимон
2 апельсина
250 мл белого рома
0,5 ч. л. черного крупномолотого перца

Что делать:

С лимона и апельсина срезать цедру, выдавить из них сок. Положить цедру в сотейник, залить 2 ст. л. рома. Прогреть на среднем огне, поджечь. Дать погореть 10–15 сек., залить соком. Добавить остальной ром, прогреть. Разлить по стаканам, посыпать крупномолотым перцем.



АЗБУКА ВКУСА

Открытие нового супермаркета
2-я Тверская-Ямская, 54

«Азбука Вкуса» поздравляет Вас с наступающими праздниками и приглашает в Новый год уделить особое внимание вкусу – вкусу к жизни. Французское шампанское, итальянская Парма, лакомства от лучших кондитеров, изысканная винная коллекция – попробуйте на вкус разнообразные кухни мира в супермаркетах «Азбука Вкуса»!

«Азбука Вкуса» – живите вкусно!

СУПЕРМАРКЕТЫ:

ТЦ «Dream House»
Мичуринский проспект, 22
Проспект Мира, 58
Можайское шоссе, 32
ул. Садовая-Триумфальная, 22/31
ул. Большая Дорогомиловская, 16
ул. Садовая-Черногрозская, 13/3
Комсомольский проспект, 34
ул. Валовая, 8/18
ул. Петровка, 19

ЭСТЕТИКА МИКСА

СЛОВАРЬ

Stir – способ приготовления коктейлей с помощью смесительного стакана. Стакан надо предварительно охладить, положив в него на несколько секунд лед. Затем лед заменить, влить все компоненты и размешать их барной ложкой. Перелить готовый коктейль через стрейнер в фужер.

Стрейнер – крышка с отверстиями. Играет роль сита, которое предотвращает попадание льда в бокал.

Bild – способ приготовления коктейлей непосредственно в питьевом бокале. В бокал кладется лед и вливаются все составляющие.

Shake – способ приготовления коктейля в шейкере. В него кладется лед и вливаются все компоненты. После чего шейкер закрывают и, делая резкие движения кистью руки, равномерно смешивают ингредиенты и охлаждают напиток.

Blend – способ приготовления коктейля в блендере. Блендером смешивают компоненты и одновременно измельчают лед до мелкой крошки.

Рецепты предоставлены
Дмитрием Соколовым,
бар «Тема»



«Мотохито»

1 порция

2 дольки лайма
2 ягоды клубники
50 г текилы
100 г содовой
10 г персикового ликера
мята для украшения, лайм и клубника

Способ приготовления: bild
Подача: бокал хайбол

«Капиринья»

1 порция

50 мл кашасы
1 ч. л. тростникового сахара
2 дольки лайма

Способ приготовления: bild
Подача: бокал для виски
со льдом

«Пикассо мартини»

1 порция

30 мл джина
20 мл сладкого вермута
20 мл сильно замороженного
красного вермута (в виде
кубика льда)

Способ приготовления: stir
Подача: коктейльная рюмка

Вы уже закупили деликатесы и выписали из журналов рецепты экзотических блюд. Чем бы еще поразить гостей? Побудьте алхимиком и приготовьте коктейли. Интересное оформление, достойное наполнение, свежий курортно-тропический вкус... Не будете успевать смешивать!



«Блю лагуна»

1 порция

50 мл водки
20 мл ликера «Блю кюрасао»
100 мл лимонада

Способ приготовления: bild

Подача: бокал хайбол



«Шампань коктейль»

1 порция

20 мл бренди
1 кубик сахара-рафинада
3 капли биттера «Ангостура»
100 мл сухого шампанского

Способ приготовления: bild

Подача: бокал шампань флюте (высокий бокал для шампанского)



«Мелон мартини»

1 порция

20 мл водки
10 мл сухого вермута
15 мл дынного ликера
15 мл лимонного сока

Способ приготовления: shake

Подача: бокал дабл шот



«Клубничная Маргарита»

1 порция

50 мл текилы
30 г свежей клубники
20 мл апельсинового ликера
20 мл сока лайма

Способ приготовления: blend

Подача: шампань-блюдце



очарование МОЛОТОСТИ

Ежедневно в мире выпивается полтора миллиарда чашек кофе. Горького и пенящегося, грубоватого и мягкого, из арабики и робусты. Настоящего, молотого

Посеяно ангелом, сварено пастухом

Кофе – один из лучших напитков, которые знает наша цивилизация. Пожалуй что и сама цивилизация во многом обязана своим процветанием кофе. Ибо напиток этот пробуждает мысль, помогает писать картины и романы, решать проблемы за столом переговоров и восстанавливать самочувствие после вчерашней вечеринки.

За прошедшие столетия история кофе обросла множеством легенд. Вот одна из них: однажды архангел Джабраил преподнес в дар Аллаху удивительное растение. Всевышний подверг зерна растения термической обработке, а затем сварил из них божественный напиток, прогоняющий сон и обостряющий ум. И назвал его «кахва», что означает «возбуждающий». Одно из зернышек случайно попало на землю и проросло. Когда пастух по имени Калди пас своих коз, животные набрали на куст с ярко-красными плодами и обглодали его. После чего стали резвиться и прыгать. И тут пастуха осенило: все дело в необыкновенных плодах! Молва о чудодейственном тонизирующем средстве с быстротой молнии облетела весь Восток.

Поначалу арабы и эфиопы варили кофе из цельных зерен. Но именно молотый кофе покорила Аравийский полуостров; затем аромат кофейной славы достиг Каира. А в 1554 году напиток появился в Стамбуле, где сирийские купцы открыли кофейню. К свежемолотому кофе они добавляли толченую гвоздику, бадьян, кардамон. В Европу же кофе попал около трех столетий назад – и стал неотъемлемой частью нашей жизни.

Две сестры

Семейство растений, к которому относится кофе, насчитывает около семидесяти видов. Но основных всего два – арабика и робуста.

Почти 80% производимого сегодня молотого кофе – именно арабика. Существует очень много не похожих

ОТЛИЧНЫЙ КОФЕ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ЖОКЕЙ®

Отборные зерна Арабики, выращенные на знаменитых плантациях Бразилии и Африки, бережная обжарка и подлинное искусство кофейной композиции – эти три составляющие создают уникальный вкус натурального кофе «Жокей»: насыщенный и яркий, он открывает пленительную глубину сложных оттенков и полутонов.



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



www.orimitrade.ru



Вишневое фраппе

1 порция

Что нужно:

горсть кубиков льда
20 мл вишневого сиропа
10 мл миндального сиропа
100 мл сливок жирностью 10%
100 мл свежесваренного эспрессо
1 шарик вишневого мороженого

Что делать:

Лед всыпать в шейкер. Добавить оба вида сиропа и сливки. Приготовить кофе, также влить его в шейкер. Тщательно перемешать, перелить в большой бокал для молочного коктейля. Сверху положить шарик мороженого.

друг на друга сортов. На Коста-Рике выращивают La Minita Tarrazu, крепкий, чуть с кислинкой. Центральная Америка может похвастаться шоколадным Guatemalan Antigua и изысканным пуэрториканским Yauco Selecto. На Ямайке – Blue Mountain, почти весь урожай которого отправляют в Японию. Африканский континент гордится «кенийскими гороховыми ягодами» Kenian Peaberry и Kibo Chagga, выращиваемыми на склонах Килиманджаро.

Знаток различит их даже с закрытыми глазами – и этот процесс напоминает дегустацию вина. У арабики изысканный аромат и богатый вкус, но в зернах содержится вдвое меньше кофеина, чем в робусте.

Дикарка-робуста – родная сестра арабики, это менее окультуренный вид. Настоящая робуста – кофе крепкий, даже «грубый», с терпким вкусом, ему далеко до утонченного аромата арабики. В общем, арабика – это напиток, который пили персонажи романов Бальзака, робуста же больше подходит героям Маркеса...

Великий момент в истории кофе настал, когда люди додумались смешать два сорта. В итоге родилась кофейная смесь, сочетающая достоинства обоих видов. Как правило, любой молотый кофе сегодня представляет собой смесь, полученную от помола зерен разных видов. Вариаций дуэта – бесчисленное множество. Настоящие гурманы просят продавца в кофейном магазине смолоть разные зерна, составляя смесь по собственному вкусу. Остается только отыскать в этом разнообразии свой кофе: ощутимо горьковатый Aroma Club, сваренный из чистой арабики, или – крепчайший, обильно пенящийся Aroma Point из смеси бразильского кофе с индонезийской робустой. А может быть, ваш кофе – мягкий и нежный Crem Aroma из африканской робусты и латиноамериканской арабики?..

География вкуса

Основной потребитель кофе – Европа. Удивительно, но главные европейские кофеманы вовсе не итальянцы, а финны и норвежцы: 10 кг молотого кофе на человека в год. Итальянцы и французы пьют вдвое меньше.

Что касается сорта, способа обжарки зерен, помола и приготовления напитка, то здесь у каждой страны свои вкусы и традиции. Кофе по-французски, например, не такой крепкий, как знаменитый итальянский эспрессо. Зерна лишь слегка обжариваются, да помол крупнее итальянского.

Американцы вообще неприхотливы – арабика не арабика, лишь бы кружка побольше, впрочем, пластиковый стакан тоже сойдет. Зато для японцев главное – качество. В Токио есть специальные бары, где за 30 евро можно насладиться чашечкой Blue Mountain с неповторимым ароматом ямайского рома. Этот сорт очень ценится за выраженный стойкий аромат и гармоничный вкус.

В Африке – свои традиции кофейной церемонии. В Эфиопии, например, хозяин кафе на глазах у гостя промывает зерна в очищенной воде, поджаривает их, размалывает (вручную, разумеется) и варит в «джебене» – круглом черном глиняном кофейнике. Как тысячу лет назад...

Чашка кофе из-под пресса

Молотый кофе обычно продают в вакуумной упаковке или в чалдах (это порция спрессованного порошка весом 7 г,

в специальной фильтрующей бумаге). Известно, что из обжаренных зерен выделяется углекислый газ, потому вакуумную упаковку для зернового кофе делают с фильтром – иначе пакет разорвется. Молотый кофе лучше соприкасается с воздухом, а потому «выдыхает» свой запас углекислого газа за сутки, после чего его и упаковывают в вакуум.

Чтобы получился по настоящему замечательный напиток, его надо правильно приготовить. Для каждого помола – свой способ. Например, кофе грубого помола, с крупинками размером до 0,5 мм, предназначен для заваривания во френч-прессе. Порошок заливают кипятком в специальном кофейнике, размешивают и закрывают крышкой с фильтровальным поршнем. Настаивают 3–4 минуты. Потом, надавив на поршень, опускают его вниз до упора, чтобы отфильтровать и отправить на дно всю кофейную гущу. Этот метод достоин настоящих знатоков и дегустаторов – он позволяет уловить малейшие нюансы вкусового букета.

Средний помол годится для кофеварок. Молотый кофе засыпают, заливают холодной водой, по мере нагревания он собирается в воронку и медленно просачивается сквозь бумажный фильтр в кофейник – капля за каплей. Такой способ позволяет выжать из кофе максимум кофеина. Кофе среднего помола используется также в кофеварках эспрессо. Кстати, это название вовсе не обозначает скорость приготовления, а только то, что кофе получается «из-под пресса».

Некоторые производители молотого кофе рекомендуют вообще не варить его, а заваривать крутым кипятком прямо в чашке – как растворимый. Как правило, это касается кофе мелкого помола. Впрочем, истинные ценители все же предпочитают готовить кофе в турке, желательно – на раскаленном песке. При нагревании напитка к узкому горлышку медной турки поднимается кофейная пена – в этот момент турку снимают с огня и дают пенке немного осесть. Затем нагревают снова – и так три раза. Нельзя допустить, чтобы кофе закипел – пенка порвется, и вкус будет испорчен. Если же этого удалось избежать, то у вас получится настоящий турецкий кофе, о котором Талейран говорил: «черный как дьявол, горячий как ад, чистый как ангел, нежный как любовь».

Александр Семин



Сладкий соус «Эспрессо»

2 порции

Что нужно:

150 мл кофейного ликера
2 ст. л. молотого кофе
2 ст. л. сахара

Что делать:

Ликер влить в сотейник, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Добавить кофе, как следует размешать. Всыпать сахар. Убавить огонь, готовить до консистенции жидкого сиропа. Снять с огня, дать остыть. Подавать к мороженому или к любому чизкейку.

КСТАТИ

Никогда не заваривайте кофе повторно. Хотя один вельможа написал в мемуарах про Екатерину II, что она по утрам пила настолько крепкий кофе, что оставшийся после нее помол заваривали снова камердинеры. После них – повара на кухне, потом горничные. И в конце концов этот много раз использованный помол с удовольствием употребляли лакеи.



NESPRESSO

NESPRESSO рекомендует

Каждому, чей день начинается с чашечки кофе, известно, как трудно бывает отказаться от любимой привычки. Впрочем, делать это обязательно, если соблюдать меру и пить натуральный кофе.

Компания NESPRESSO предлагает широкий выбор сортов кофе: в их числе и крепкий «Ристретто», отличающийся нежным вкусом с древесными нотками. Возможно, вы выберете «Вивальто», в котором нотки обжарки сочетаются с цветочными ароматами. Есть и три различных по вкусу сорта без кофеина.

На всех этапах производства, начиная с переработки зеленого кофе и заканчивая приготовлением напитка, NESPRESSO применяет уникальные технологические разработки.

Ноу-хау компании – герметично запечатанная капсула: в ней содержится точно отмеренная порция кофе, которая необходима для приготовления одной чашки. Внутри капсулы поддерживается давление, позволяющее на протяжении года сохранять все оттенки аромата и вкусовые свойства свежемолотого кофе.

Линия «Эспрессо» состоит из 9 сортов – их рекомендуется дегустировать в маленькой чашке (40 мл), в то время как 3 сорта линии «Лунго» больше подходят для больших чашек (110 мл).

Рецепт ОТ NESCAFÉ®

«Латте классик»

На 1 порцию
Ингредиенты:
Кофе NESCAFÉ Cap Colombie® –
1 ч. ложка
Сахарный песок –
1 ч. ложка
Молоко холодное – 100 мл
Лед

Способ приготовления:
Сахарный песок, кофе
и молоко перемешать,
избить с помощью
блендера до образования
пенообразной массы.
Подать в бокале со
льдом.



Его Величество Кофе, или Тонкости кофейного этикета



Когда в суете рабочего дня нам нужно немного сил, мы кидаем в кружку пару ложек любимого растворимого кофе, несколько кусочков сахара и заливаем все кипятком.

Продолжая вглядываться в экран монитора, машинально пьем кофе, не оценив его вкус.

А ведь раньше существовали определенные правила употребления кофе. Казалось бы, чего проще – вынуть чашечку горячего напитка? Но эта простота обманчива. Что же представляет собой правильный кофейный ритуал?

Кофе начинается с воды. Она должна быть чистой, прозрачной, свежей (еще не кипяченой). Лучше использовать не воду из-под крана, а бутилированную. В чем подавать кофе? Существует широкий ассортимент кофейных наборов: изысканные сервизы из тонкого фарфора, утонченные чашки из хромоникелевой стали, покрытые позолотой, чашечки с двойными стенками, сохраняющие температуру напитка – выбор за Вами. Но для кофе непригодна посуда из алюминия и ржавеющих сплавов: они портят вкус и вредят здоровью. Сервировка стола имеет немаловажное значение, ведь чашка кофе, поданная на стол красиво, всегда покажется вкуснее. Эдуард Багрицкий выразил свои мысли об этом так:

О кофе сладостный, и ты, миндаль сухой!

На белых столиках расставленные чашки...

Действительно – для кофейного стола используют белые или же яркие цветные скатерти с красивой вышивкой и соответствующими салфетками. Можно покрыть стол узкой дорожкой, на которую ставят тарелки с угощением, а под каждый прибор постелить отдельную салфетку. Кофе подают в маленьких кофейных чашках с блюдцем, если кофе подан в кофейнике, по чашкам его разливают за столом. Чашку ставят перед гостем ручкой влево, а на блюдце кладут ложечку ручкой вправо. На кофейное блюдце под чашку подкладывают бумажную салфетку, которая впитывает пролившиеся капли напитка. Помните, что пустую чашку следует

поставить снова на блюдце, а не на любое свободное место. Блюдце держат в левой руке, а правой подносят ко рту чашку. К кофе подают небольшие ложечки, соответствующие по размерам блюдцам и чашкам. Роль их сводится только к одному – помешать кофе, после чего ложка снова занимает свое место на блюдце. Если к столу подаются закуски, то слева от кофейной чашки ставят маленькую тарелочку для угощения и маленький ножик для намазывания масла или джема.

К столу подается сахар-песок или рафинад. Уместно подать небольшие ципчики для сахара. Если их на столе нет, можно брать сахар рукой, но при этом следует стараться не задевать других кусочков в сахарнице. Во всяком случае, не принято брать сахар своей ложкой, да еще той, что побывала в кофе.

К кофе подают маленькие бутерброды, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, пирожные, кексы, соленые или сладкие торты. На стол можно поставить коробки шоколадных конфет, сливки или мороженое. Пирожные и бисквиты едят специальной ложкой и вилкой с ножом. Для тех, кому это по вкусу, на тарелке подают нарезанный дольками лимон. Еще на стол можно подать воду со льдом. Стаканы для воды не сервируют для каждого гостя в отдельности, а ставят группами в одном или нескольких местах. И за всеми этими правилами не забудьте главное: извлеките из кофе – его вкуса, аромата, дополняющих его компонентов и закусок – максимальное удовольствие. Создайте свой собственный кофейный ритуал, ведь теперь Вы можете насладиться им, не тратя на это много времени – благодаря NESCAFÉ®. Попробуйте три премиальных сорта элитного растворимого кофе NESCAFÉ®: NESCAFÉ Alta Rica®, NESCAFÉ Cap Colombie® и NESCAFÉ Kenjara®. Собранные в самых знаменитых кофейных странах, Кении, Мексике и Колумбии, специально обжаренные, они представляют собой уникальную коллекцию вкусов и манящих ароматов, достойную настоящих кофейных гурманов. Пользуйтесь нашими советами, фантазируйте – и кофе никогда не перестанет Вас удивлять!



Сервировка стола имеет немаловажное значение в кофейном ритуале, ведь чашка кофе, поданная на стол красиво, всегда покажется вкуснее.



КОФЕ КЛУБ
NESCAFÉ





Сельдь по-русски

1 порция

Что нужно:

75 г филе сельди
60 г свежих огурцов
60 г свежих помидоров
10 г репчатого лука
3 г зеленого лука
95 г отварного картофеля
10 мл оливкового масла
50 мл водки «Парламент»

Что делать:

Ломтики сельди выложить на картофель, полить оливковым маслом. Гарнировать промытыми и нарезанными овощами и луком. Отдельно подать рюмку водки.

Рецепт от шеф-повара
ресторана «Сирена»
Антонио Баратта

старая песня о главном

Прежде чем сесть за эту заметку, автор, как заправский социолог, приставал к друзьям и знакомым со странным вопросом: «Какой напиток вы считаете самым новогодним?» Голоса разделились...

Одни называли шампанское, другие водку, а третьи – и водку и шампанское. Правда, не в одном бокале, любителей коктейля «Белый медведь» среди респондентов почему-то не оказалось.

Традиция стрелять пенной струей в потолок или в звездное небо – красива и бессмертна. Выпить под бой курантов бокал-другой шампанского или игристого вина считают своим долгом народы мно-

гих стран. В Мадриде, где мне с подругой довелось однажды отмечать приход Нового года, вся площадь Пуэрта-дель-Соль была за какие-то полчаса усеяна пробками и битым стеклом. А еще помню встречу Нового года в огромной толпе на нью-йоркской Таймс-сквер. Сотни полицейских зорко следили, чтоб никто не пронес спиртное на площадь: поэтому пили на подступах к ней, хотя и не принято в Шта-

тах так запросто распивать в общественных местах, даже по большим праздникам. С шампанским – все ясно.

Что же касается водки, то здесь на международный опыт ссылаться не будем – он нам не указ. А у россиян заведено пить национальный напиток и до полуночи, провожая старый год и вспоминая все хорошее, что он принес, и после – под песни-танцы «Голубых огоньков». То есть винная карта новогоднего ужина у многих наших соотечественников сильного пола обычно составлена так: водка – шампанское – водка. Разумеется, есть варианты – в виде сухого вина, коньяка или виски. Встречаются на наших широтах и любители текилы, рома и яичного ликера. А кто-то решит провести

эту ночь в компании любимой марки пива. Но все-таки бутылка (или бутылки, в зависимости от аппетитов и количества гостей) водки на столе окажется непременно. И многие – даже к гадалке не ходи – в новогоднюю ночь, как и в последующие рождественские дни, отдадут предпочтение «Парламенту». Среди любителей красиво и вкусно выпить и закусить вряд ли найдутся желающие связаться с какой-нибудь сомнительной продукцией и вместо Деда Мороза и Снегурочки увидеть в своем доме бригаду «Скорой помощи». А «Парламент» – марка проверенная, надежная. Классическая русская водка.

В уходящем году мы подробно рассказывали об этом брэнде, признанном «Брэндом года» (с чем «Гастрономъ» всех причастных к производству и продвижению «Парламента» и поздравляет). Наши постоянные читатели в курсе, что наряду с обычными для современного производства способами очистки водно-спиртовой смеси при изготовлении этой водки применяется очистка природными белками. Используются молоко и яичный белок, которые притягивают к себе вредные микроримеси. Затем следует сложный и дорогостоящий процесс очистки продукта уже от самих белков. В итоге мы имеем качественный и безопасный напиток.

Только это еще не все! Культура питания, которую «Парламент» настойчиво продвигает в массы, подразумевает правильное обращение с крепким алкоголем. Эти правила просты и, наверное, всем знакомы. Водку лучше не смешивать с другими напитками. Перед подачей ее надо охлаждать. И, наконец, хороший алкоголь принесет гораздо больше удовольствия, если будет сопровождаться гармоничной едой. Поэтому в качестве новогоднего бонуса от «Парламента» – рецепты для праздничного застолья. С Новым годом! Будьте здоровы!

Алексей Пшеничный

Закуска рыбака

1 порция

Что нужно:

35 г свежих огурцов
30 г стебля сельдерея
20 г укропа
15 г жирной сметаны
25 г майонеза
120 г отварного картофеля
10 г свежего шпината
20 г зернистой икры
50 мл водки «Парламент»
соль

Что делать:

Листья шпината промыть, обсушить полотенцем. Огурцы очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, дать стечь соку. Стебель сельдерея очистить от верхней кожицы и также нарезать мелкими кубиками. Укроп перебрать, жесткую часть стебля удалить. Промыть, обсушить и мелко порубить. Огурцы, сельдерей, укроп перемешать; заправить майонезом и сметаной, соус посолить. Отварной картофель зачистить в форме бочонков. При подаче на тарелку положить листья шпината, на них выложить соус. На соус поставить вертикально разогретый на пару картофель, на картофель аккуратно выложить зернистую икру. Отдельно подать рюмку водки.





ежегодная ПОВИННОСТЬ

Новый год принято встречать весело. Иными словами – с вином. Бокал на тонкой ножке в эту ночь поднимут даже трезвенники и язвенники. А отчего ж не поднять, если на свете столько напитков, соответствующих праздничной атмосфере?

Попробуем подобрать такие вина, которые бы веселили, но вместе с тем и бодрили. Ведь в их компании нам предстоит провести самую длинную ночь в году.

Под бой курантов откупорьте Cava Cordon Negro Semiseco от Freixenet – легкое игристое вино, изготовленное в Испании по классическому методу. Что важно – оно полусухое, или, как говорят в Европе, «русского вкуса», а значит, понравится всем гостям, особенно женщинам. В высоких удлинённых бокалах это вино будет играть особенно красиво, подчеркивая радостную торжественность момента. Кстати, Новый год вы встречаете в хорошей компании – в эту ночь вместе с вами Cordon Negro пьют десятки миллионов людей в 140 странах мира.

К холодным закускам лучше предложить Cremant de Bourgogne Cuvee Brut'01 от La Chablisienne. Этот винодельческий кооператив, знаменитый своим шабли, изготавливает также изысканное, удивительно чистое по ароматическим оттенкам игристое. Вино универсально в гастрономических сочетаниях, поэтому его можно подать как к холодным, так и к горячим блюдам. Например, к рыбным и мясным закускам, салатам с моллюсками и ракообразными, свежим козьим сырам, жареной и припущенной рыбе под нежирным соусом.

К холодным мясным закускам, паштетам, домашней птице и мясным пирогам

хорошо подойдет красное Bordeaux Mouton Cadet'02 от Baron Philippe de Rothschild. «Младший брат» знаменитого Chateau Mouton Rothschild не так уж и молод: марка была создана ровно три четверти века назад и сейчас необычайно популярна. А само вино находится на интереснейшей стадии своего развития, когда свойственная молодости сочность фруктов дополняется богатством зрелых оттенков. Впрочем, вы вполне можете лично убедиться в справедливости изречения барона Филиппа де Ротшильда, начертанного на этикетке: «Вино рождается, живет, но не умирает, а возрождается в человеке».

Если к моменту, когда вынесут горячее, гости почувствуют себя несколько утомленными, следующее вино вернет им бодрость. Потому что Toscana Lucente'01 от Luce della Vite способно поднять на ноги даже смертельно больного – разумеется, если тот еще не утратил чувство прекрасного. Это поистине блестящее (именно так переводится с итальянского его название) супертоस्कское – плод совместного творчества двух живых классиков современного виноделия – Маркези де Фрескобальди и Роберта Мондави. Напоминая о знойной Италии, оно особенно уместно зимой. Чтобы в полной мере оценить Lucente, предложите его к плотным изысканным блюдам из баранины, гуся, утки, дичи. Если же есть уже не хочется,

можно попробовать Lucente в сочетании со зрелыми мягкими сырами с чистой и плесневой коркой.

Ну а когда ночь перейдет в лирическую стадию, наступит черед Porto Adriano Tawny Reserva от Ramos Pinto. Этот прекрасный дижестив доставлен к нам с берегов реки Дору, где за 7 лет пребывания в дубовой бочке приобрел черты, свойственные зрелости: медные и янтарные оттенки цвета, сложность аромата, мягкость и уравновешенность вкуса. Порто – напиток единения и дружбы. В Англии его принято пить, соблюдая выработанный веками ритуал. Сначала вино пробует хозяин, затем передает бутылку соседу слева. Тот наливает себе, сосуд же переходит к следующему – и так до тех пор, пока порто не обойдет весь стол по часовой стрелке, ни разу не коснувшись его поверхности. Ведь только хозяин может поставить бутылку на стол.

Но это произойдет лишь в конце длинной ночи. Праздник завершится, но за ним последуют другие. И друзья вновь соберутся за столом...

Александр Купцов

За помощь в подготовке материала редакция благодарит компанию



ВИНИКОМ



Cava DO. Freixenet. Cordon Negro. Semiseco

Игристое вино бледно-лимонного цвета с соломенными отблесками. Тонкий приятный аромат с тонами яблока, изюма, фруктовых леденцов, светлого табака и можжевельника. Вкус легкий, полный и, несмотря на ощутимую сладость, свежий. Угадываются оттенки персика, груши, айвы, сухого белого винограда и горчинка цитрусовой цедры. Температура подачи 6–7°.

Crémant de Bourgogne AOC. La Chablisienne. Cuvée Brut 2001

Игристое вино желто-золотистого цвета. Аромат тонкий, с оттенками зеленых яблок, виноградного персика, лесного ореха и сливочного масла. Вкус легкий, нежный, сбалансированный; в нем преобладают

нотки хлебной корки, которая доминирует и в длительном послевкуссии. Ощущаются также тона персиков, яблок, винограда, груш и минералов. Температура подачи 6–7°.

Bordeaux AOC. Baron Philippe de Rothschild. Mouton Cadet 2003

Вино рубинового цвета с выраженными черепичными отблесками. Обладает тонким, чуть терпковатым, но при этом мягким ароматом, в котором проявляются оттенки зрелых черешни и вишни, граната, черемухи, клевера, красного перца, мяты, какао, сухих белых грибов, жареного мяса и опавших листьев. Округлый, полный, хорошо сбалансированный вкус; с нотками граната, черной смородины, шиповника, черного шоколада и сухой земли. Температура подачи 15–16°.

Toscana IGT. Luce della Vite. Lucente 2001

Вино глубокого темно-рубинового цвета с черным отливом. Сильный, яркий, обволакивающий, сладковато-терпковатый аромат, в котором доминируют ягодные тона (черная смородина, слива, виноград); в нем также чувствуются ваниль, черный перец, мята, цветы шиповника, черный шоколад, хвойная смола, сухая земля и новая кожа. Полный сбалансированный вкус, в котором преобладают оттенки спелых черных ягод, поддерживаемые дубовым, ореховым, ванильным и бальзамическим обертонами. Температура подачи 17–18°.

Porto. Ramos Pinto. Adriano. Tawny Reserva

Вино рубиново-медного цвета с янтарным отблеском. Сладкова-

тый, прекрасно сбалансированный аромат, с преобладанием оттенков сухих и засахаренных плодов (изюм, чернослив, черничное варенье, черносмородиновый джем, фундук, абрикосовая косточка) и пряностей (черный и зеленый перец, ваниль). Помимо этого ощущаются цветочные тона (пионы, флоксы), а также пропитанного бренди бисквита и красного дерева. Вкус сильный, плотный и полный, с пикантной горчинкой, выраженной сахаристостью и округлыми танинами. Угадываются ноты малинового и розового варенья, рябиновой настойки, изюма, сухого шиповника, апельсиновых цукатов, горького миндаля и горького шоколада. Температура подачи 18–19°.



русский шик

Дом ресторатора Степана Михалкова на Николиной Горе – это смелое смешение стилей и культур. Общая тенденция не обошла и кухню-столовую – центральное место дома. И при всей этой эклектике Степану удалось сохранить дух старинной русской усадьбы и традиции своей семьи



ВОДКА Виноградная. "КИЗЛЯРКА"

Мебель на кухне Михалкова выполнена в стиле пятидеся-
тых: закругленные формы, неброские тона, матовые вит-
рины. Вдоль одной стены – рабочая часть с плитой и мой-
кой; по бокам – несколько шкафов с множеством ящичков
и полочек, явно функциональных. В середине – разделоч-
ный стол из вишни со специальным пластиковым покрыти-
ем, на котором не остается следов от ножа. Одним сло-
вом – рабочая кухня.

– Эту мебель итальянской фирмы «Шик» мы купили де-
вять лет назад, – рассказывает жена Степана Алла, –
и она оказалась очень практичной. Да и смотрится до сих
пор актуально. Мне очень нравится плита – большая,
с блоком моек из нержавеющей стали для овощей и посуды: и го-
товить удобно, и за поверхностью ухаживать легко. Ци-
линдрическая вытяжка над плитой только кажется ма-
ленькой, но на самом деле она мощная. Высокие стулья
к разделочному столу – из той же коллекции. Увы, мы за-
казали только два – в то время семья была небольшой,
а теперь трое наших детей дерутся за право на них си-
деть.

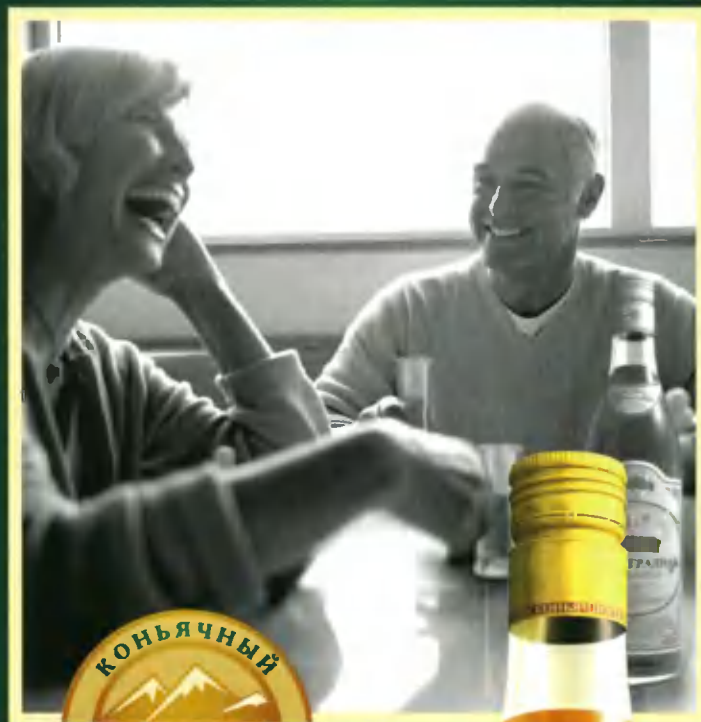
– Кухню оформлял дизайнер?

Алла: Нет, мы просто выбрали понравившуюся модель,
и Степан сам скомпоновал полки и ящички так, как ему хо-
телось. Я полностью доверяю его художественному чутью.
Он уже много лет занимается интерьерами, подбирает ме-
бель и разные мелочи для дома и для ресторанов.

Степан: Когда мы покупали эту мебель, дом выглядел ина-
че. Он был более «деревенским» – построен из бруса, от-
делан вагонкой. После ремонта деревянные балки спря-
тали в короба, потолок закрыли деревянными панелями,
серо-зеленый пол заменили дубовой доской, а стены пе-
рекрасили в тон колонн при входе. Но кухня и сейчас смо-
трится естественно. Она изначально планировалась
в единстве со столовой, и это общее пространство оста-
лось. За столом собираются гости, что-то стоит на плите,
что-то сервируется на разделочном столе... Кухня получа-
ется живой. Ее запахи меня не смущают – наоборот, при-
влекают. За проемом справа раньше был черный ход,
а теперь мы это помещение добавили к площади кухни.
Поставили там холодильник, потом второй такой же и еще
один со стеклянными дверьми, который я использую как
винный шкаф. Он такой удобный, что все норовят поста-
вить в него и другие продукты. Перед вашим приездом
пришлось убирать торты.

– И какое вино в этом шкафу самое ценное?

– «Марморето» 2001 года. Крупный итальянский вино-
дельческий дом попросил меня сделать к нему этикетку –
в виде копии афиши моего деда Александра Вертинского,
которая была напечатана в десятилетиях прошлого века.
Поэтому мне так дорого это вполне обычное тосканское
вино... Стеллаж напротив холодильников я спроектиро-
вал сам: хотелось, чтобы он был в одном стиле – прованс-
ском – с французским комодом. Все думают – это один
гарнитур. Раньше здесь всегда стояли скамейки и сту-
лья – на них мы клали привезенные продукты. И мне пока-
залось логичным сделать стеллаж – с выдвижными ящи-
ками для мелочей и широкой поверхностью, на которую
можно не только что-нибудь ставить, но и использовать



Виноградная водка
"Кизлярка", производится с
1657 года. Рецепт в Россию
привезли еще французы. Её
вкусовые качества,
незабываемый аромат и
благородная мягкость
обусловлены спиртами,
произведенными из лучших
сортов винограда
Дагестана. Особая тонкость
водки - год её выдерживают
в дубовых бочках.
Попробуйте эту уникальную
водку - подарите себе и
вашим друзьям праздник!



Генеральный дистрибьютор ООО "Элида" тел: (095) 780-6578; (095) 383-2173

ДЛЯ ХОРОШЕЙ КОМПАНИИ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

WWW.KIZLYAR-COGNAC.RU



для сервировки или даже приготовления еды. А в верхней части стеллажа мы храним крупногабаритную посуду – блюда, кастрюли, чаны для варенья.

– Степан, сами готовите?

– В нашей семье мужчины редко этим занимаются. Папа (актер и режиссер Никита Михалков. – *М.Н.*) может что-то приготовить лишь на охоте; я тоже спец только по шашлыкам. На кухне у нас полновластная хозяйка – мама (актриса Анастасия Вертинская. – *М.Н.*). Готовит она потрясающе. Училась у моей бабушки по отцу, Натальи Петровны Кончаловской, и у своей мамы – Лидии Владимировны Вертинской-Циргвава. Эти две женщины блестяще знали французскую, грузинскую и русскую кухни. Мама, например, делает пасху из сметаны по старинному рецепту – мягкую, жирную, но не тяжелую для желудка. Она каждые выходные у плиты: готовит сациви, мясные пироги, запеченную баранью ногу, телятину... Один мой друг всегда приезжает к нам с северной рыбой типа муксуна или нельмы. Они вместе с мамой долго совещаются, а потом мама закладывает рыбу в духовку или еще каким образом колдует над ней, но в любом случае получается необыкновенно вкусно.

– Каким-нибудь семейным рецептом не поделитесь?

– Нет – потому что не знаю. Вы лучше спросите у мамы! Правда, у нее есть такая особенность... Она с удовольствием рассказывает, что и как делается, но забывает упомянуть одну маленькую деталь – и блюдо получается не таким, как у нее. Мама говорит, что ошибается случайно.



Но я думаю, она просто не хочет раскрывать свои секреты. Кстати, у меня один шеф-француз из «Ванили», замешивая соусы, всегда отворачивался от поваров, чтобы они не узнали всех тонкостей приготовления.

– Сколько у вас сейчас ресторанов?

– Четыре: «Ваниль», «Вертинский», «Снобс» и «Ветерок» на Рублевке. «Снобс» сейчас переделяется – там будет ресторан «Кэжуэл». Надеюсь, посетителей заинтересует и следующий проект – гастрономический индийский ресторан «Агни».

– А что интересного происходит на вашей собственной кухне?

Степан: Обычная жизнь, как у всех. Часто приходят гости. Все собираются за огромным русским раздвижным столом XIX века – его мама нашла у кого-то на старой даче в Кратове. Такой стол всегда был в загородном доме у бабушки и отца. Стулья – обычные ресторанные, как в «Ванили». Чехлы на них можно менять. По обе стороны от стола – два современных полинезийских или индонезийских буфета из тика, там хранится посуда. Блюдо старинное, мне приятель-антиквар подарил, а тарелки – современные китайские, под старину. Но главный предмет в этой зоне – оранжевый абажур с медными деталями. (Такой в нашей семье всегда был символом единения.) Его купили в антикварном салоне, и был он довольно ветхим. Мы сшили новую тканевую основу, заказали копию старинной бахромы и заменили белые плафоны, напоминавшие о метро, на желтые – привезли из Франции. А летом застолья переносятся в сад. Для этого у нас есть специальная зона – под навесом, с камином и мангалом. Там я всегда делаю шашлыки или готовлю на гриле рыбу, мясо и овощи.

Алла: Хотя сами мы в последнее время предпочитаем ужинать в ресторанах.

– Из русских лучше всего в «Ветерке», – авторитетно советует шестилетний Вася.

– Что же тебе там нравится?

– Большое дерево, рулетик, «Птичье молоко» и шашлычок!

Мария Некрасова

ШОКО-КЛАД

Трудно найти более универсальный подарок, чем набор хороших конфет. Вот только выбрать из десятков вариантов именно тот, что нужен вам, не всегда просто

К конфетам с начинками из сливочного и шоколадного крема, джема, сухофруктов, орехов или карамели мы уже привыкли. Но встречаются и более экзотические варианты. Например, в Швейцарии сегодня популярны сладости с наполнителями, которые придают шоколаду насыщенный привкус рома, мяты или спелых фруктов. В Италии с недавнего времени продаются конфеты с добавлением жгучего перца. А в Великобритании можно купить даже... насекомых в шоколаде! Термиты, сверчки и скорпионы, покрытые сладкой глазурью, считаются не только вкусными, но и полезными. Даже «украинский сникерс» — сало в шоколаде — встречается не только в анекдотах. Одесская кондитерская фабрика действительно выпускает сладкое лакомство с соленоватой начинкой из топленого сала — правда, ограниченными партиями.

Но не только необычный вкус конфет может сделать подарок оригинальным. Не менее важна и упаковка. Наряду с привычными плоскими коробками из картона или пластика в моду входят современные бонбоньерки самых причудливых форм. Например, это может быть огромное золотистое яблоко с прозрачной верхней частью. Популярны и плоские коробки в виде листа или цветка: каждая конфета внутри такой упаковки завернута в цветную фольгу, а все вместе они составляют причудливый узор, проступающий через прозрачную крышку. А по индивидуальным заказам некоторые производители творят настоящие чудеса. Скажем, Джон Элькан (нынешний владелец компании Fiat) на своей свадьбе угощал друзей шоколадными конфетами, каждая из которых представляла собой миниатюрную копию 500-й модели «Фиата». И все же для Нового года мы выбрали классические, проверенные временем варианты.

Ольга Коган



Mozart Kugeln

Состав конфет Mozart Kugeln от компании «Мирабелл» был разработан еще в 1890 году: марципановый шарик в ореховом креме, покрытый сверху горьковато-сладким шоколадом. Каждый шарик завернут в золотистую фольгу с изображением знаменитого композитора. И, разумеется, как же иначе, кроме как в футляр от скрипки, имело смысл упаковывать эти конфеты?

«Комильфо» гиандуйя

Шоколадные конфеты с двухслойной начинкой. Нижний слой сделан на основе специальной массы из фундука, карамелизированной вафельной крошки и молочного шоколада. Верхний состоит из орехового пралине с добавлением белого и горького шоколада. Конфета декорирована целым миндалем.



Marabou



Marabou — официальный поставщик
шведского королевского двора



Набор конфет «Aladdin» из молочного
и тёмного шоколада компактно упакован
в два яруса.



Шоколадные конфеты
Marabou Daim имеют
уникальную ирисовую
начинку.

Шоколадный напиток
Marabou O'Boy легко
растворяется как в
горячем, так и
холодном молоке.

Продукция фирмы Marabou широко
представлена в магазинах «ИКЕА»,
«Азбука Вкуса», «Стокманн», а также в
других ведущих магазинах Москвы и
Санкт-Петербурга.



www.sverks.ru
Тел. (095) 135-88-10

Mozart Reber

Рецепты этого шо-
колада неизменны
с 1865 года. Красоч-
но оформленная ко-
робка конфет привлека-
ет внимание с первого
взгляда. Под прозрачной
крышкой — завернутые в блес-
тящую фольгу конфеты. Их на-
чинка изготовлена из фисташково-
го марципана и фундучной нуги. Также
в состав входят изюм, вишня, ананас,
апельсин, воздушный рис, фисташки.



French Kiss

Этот шоколад изготовлен только из натуральных компонентов —
никаких заменителей и улучшителей вкуса. Традиционный на-
бор: сливочная помадка в белом шоколаде, классический трю-
фель, марципан в молочном шоколаде и еще с десяток различ-
ных конфет. Но при желании можно составить набор по
своему усмотрению, правда, для этого придется прие-
хать в фирменный магазин. Выбор упак-
овок тоже достаточно широк: для ново-
годнего подарка чаще всего заказы-
вают коробку в виде сердца,
украшенную такими розочками.



«Престиж»

Ассорти конфет марки Swiss Delice про-
дается в стильной элегантной упаковке.
Конфеты выполнены из различных сор-
тов шоколада, изготовленного по ста-
ринным швейцарским рецептам.
Грецкие орехи, фисташки, миндаль
удачно сочетаются с молочным или
темным шоколадом.





Многих больше волнует не само торжество, а подготовка к нему. Но в порыве предпраздничных чувств главное – вовремя остановиться. Краски не должны быть слишком яркими, сервировка – излишне пышной, а блюда – чересчур обильными...

сдержанная роскошь

На странице слева: Emile Marqu, серебряный поднос, 7770 руб.; льняные салфетки, 1480 руб.; Moser, декоративный набор для шампанского из двух предметов «Дуэт», 5777 руб.; ваза «Флора», 5046 руб.; фужер «Велленшпиц-Рельеф»; Villeroy & Boch, бокал Linova decor, 1696 руб.; бокал для шампанского «Базис-Бриден», 672 руб.; Riedel, фужер «Сомелье Унденбер»; елочные украшения.

На странице справа: Emile Marqu, коньячная тарелка-трансформер, 6660 руб.; льняные салфетки, 1480 руб.; Villeroy & Boch, набор льняных салфеток, 3330 руб.; Villeroy & Boch, столовые приборы «Импратамме Irgy», 1184 руб. и 864 руб.; вилка L. 140 руб.; елочные украшения.





Emile Marq, грехируснаяхсыфетница, 5140 руб.; менажница, 3700 руб.; набор льняных салфеток, 3330 руб.; овальный поднос, 7770 руб.; Villeroy & Boch, бокал Linova decor, 1696 руб., бокал для шампанского «Баден-Баден», 672 руб.; Moser, ваза «Флора», 5046 руб., елочные украшения

J.L.Coquet, постановочная и десертная тарелка «Джорджия Айвори», 4010 руб. и 2104 руб.; десертная тарелка «Хемисфер Страйпед», 3272 руб.; тарелка обеденная «Хемисфер Сатин», 2218 руб.; Naviland, обеденная и десертная тарелки «Прованс Лаванде», 1051 руб. и 940 руб.; WMF, набор детских столовых приборов First Lyric, 1792 руб.; EMILE MARQU, конфетница-трансформер, 6660 руб.; льняные салфетки, 1100 руб.; 1295 руб.; набор льняных салфеток, 3350 руб.





ВДОВЬЯ ДОЛЯ

Наши рестораторы на подобное отважатся едва ли. Один так и заявил: «А почему б тогда не «Иствикские ведьмы»?!» Я же полагаю, что своей популярностью Tri Vdove, или «Три вдовы», во многом обязаны рискованному имени

Который год подряд в октябре летаю на Адриатическое побережье Словении – по делам и погулять. И непременно посещаю старинный городок Пиран. Пиран – пират. Не связывайтесь с ним! Он украдет ваше сердце. Здесь и днем и ночью, в солнце и в ливень красиво и безмятежно. Если взглянешь на Пиран с высоты птичьего полета, то покажется он большим и красным (из-за черепичных крыш) языком, высунутым в море. Как будто великан облизывается в предвкушении вкусенького...

Пиран – и с этим давно смирилась столица Любляна – самый желанный для странников словенский город. Возник он в эпоху Ренессанса и когда-то принадлежал Италии, о чем повсюду множество напоминаний. Это и второе имя – Пирано, и бронзовый памятник родившемуся здесь в 1692 году (сегодня полузабытому) композитору и скрипачу Тартини – антикварное украшение главной площади, и типично венецианская архитектура лучших домов, и итальянские блюда в меню вытянувшихся вдоль моря рестораций...

Сколько раз сиживал я в «Трех вдовах» (Presemovo nabr., 4), один или со славной компанией, а так и не удосужился узнать их подлинную историю. Черно-белая вывеска отмечает все вопросы: на ней три молодухи в неброских национальных костюмах. С явствами. Ну и все понятно. Скупая фантазия подкидывает лежащую на волнах версию: рыбаки ушли в море, и это был явно не их день – морская пучина навсегда поглотила отважных добытчиков си-фуда. Жены погоревали, поплакали, да ведь надо как-то жить, поднимать детишек. Вот и занялись подружки по несчастью малым бизнесом, бесхитростно отразив в учредительных документах свой матримонильный статус.

Может, все было иначе, и мужья их не вернулись с войны. А может, рестораторши из легендарного трио (имен их история не сберегла) были соломенными вдовами, их суженые отправились на чужбину на заработки и – «мой миленький влюбился, нарушил клятву он». А то и вовсе не было никаких вдов, все это удачная маркетинговая выдумка.

Как бы там ни было на самом деле, только, переступив порог «Трех вдов» (впрочем, я всегда предпочитаю летнюю веранду с видом на Адриатику), вы сразу поймете: опереточная «Веселая вдова» – это не про них. Атмосфера сдержанная. Официанты немолоды и немногословны. Интерьер без излишеств. И даже фольклорные аксессуары и любительская живопись на стенах – кровавые розы, одинокие паруса – не меняют общего настроения. Здесь почему-то не тянет смеяться в голос и травить анекдоты.

В последний свой приезд я все же поинтересовался у гарсона судьбой «Вдов». Он развел руками. Пожевал усы. Пожал плечами, хотя словенский язык так похож на русский, а у нас в распоряжении имелся еще инглиш с итальяно. Смахнул со скатерти невидимые крошки. И, наконец, пропел тенором: «Море... Буря... Русалки... И финиш – три вдовы! А вы что сегодня желаете?»

В тот вечер я желал, как обычно: поллитровую кружку Lasko (это местное пиво), салат из осьминогов (по-словенски они называются смешно – хоботница), томатный суп и обязательно «каламари на жару» (то бишь кальмары-гриль, но как вкусно произнести название на местный манер). Собственно, ради этих маленьких нежных «фруктов моря», которые «ни рыба ни мясо», я и пришел. Свежайшие тушки (пред-

почитаю находиться в счастливом заблуждении, будто они утреннего улова), по московским деньгам стоящие всего ничего, политы золотым оливковым маслом с чесночком и базиликом. А в качестве гарнира – разваренная картошка со шпинатом. Гарнир – в сад, лишнее, а белый хлеб тем более не нужен, да как удержаться, чтоб не оставить после себя чистую тарелку?!

У «Трех вдов» есть конкуренты – в один ряд расположены два ресторана с похожим меню, тем же видом на море и тентом над верандой – «Павел» и «Павел-2». Только мы туда не ходим, если, конечно, «Вдовы» по причине глубокой ночи или какого-нибудь ЧП оказываются закрыты. Ну что это за название для ресторации – «Павел-два»! Явно не наш император – с чего бы его занесло вдруг в Словению? Конечно, кто-то из местных гастрономических Павлов решил однажды себя увековечить, а открыв вторую точку, не стал париться с названием и сделал клон. Досадно будет, если владельцы «Вдов», не дай бог, разорятся или надумают продать свой бизнес и вместо них появится «Павел-3». Просто какой-то скучный славянский сериал! Ни интриги, ни трагедии, ни бури...

Нет, в таинственном и странном Пиране, где еще с коммунистических времен уцелела улица Ленина, должен быть ресторан с нересторанным именем. На случай перемен у меня есть предложение: упомянутый выше Джузеппе Тартини, когда-то сочинил произведение «Дьявольская трель». И это, пожалуй, лучшее сопровождение для прогулок по загадочным, но безопасным пиранским лабиринтам – и чем не название для ресторана?

Влад Васюхин

свобода выбора

Незамысловатый антураж, кофе и несколько видов сэндвичей... Роскошный выбор десертов, элегантное французское меню, кофе specialty... Космополитичная легкая кухня, завтраки и безупречное обслуживание... Московские кофейни – они такие разные

Расположение и часы работы

Атмосфера и интерьер

Шеф-повар и его концепция меню



Ленинградский пр-т, 48, м. «Аэропорт», «Динамо», тел.: 212-2272, www.kofeman.ru. Ресторан открылся в 2002 году. Время работы: с 10.00 до последнего клиента. Пт. и сб.: с 10.00 до 6.00.

Дизайнеры пытались придумать сказку, и это им вполне удалось. «КафеМан» – сказочный, но не пряничный город внутри мегаполиса. Огромные полукруглые окна, фонари, которые можно увидеть на старых европейских улочках, дома, нарисованные прямо на стенах, маленький мостик... Атмосфера идеального городского кафе, где встречаются с друзьями, завтракают в одиночестве или назначают свидания: на антресолях есть множество укромных уголков. В заведении 70 мест, но выглядит оно небольшим и уютным.

Шеф-повар Евгений Быков создал авторское меню, в основе которого средиземноморская кухня. Главный принцип – легкость и вкус. Небольшие порции, красивая подача. Присутствует некоторая эклектичность – помимо средиземноморских мотивов в тех или иных блюдах встречаются японские, китайские, французские и русские акценты.

Специальные предложения

Завтраки – ежедневно с 10.00 до 13.00. Ночное меню с 2.00 до 6.00, по пятницам и субботам. Десерты, выпечка и конфеты на вынос с 20%-ной скидкой. Изготовление и доставка праздничных тортов, в том числе по эскизу и рецепту заказчика. Организация выездных банкетов.



Тверской б-р, 3, м. «Арбатская», «Тверская», тел.: 789-6404, 203-0231, факс: 203-0149. Ресторан и кофейня открылись в 2003 г. Время работы кофейни: с 9.00 до последнего клиента.

В «Палаццо Дукале» – три зала, в одном из которых расположена кофейня. Пожалуй, это одно из классических воплощений кофейни: отдельное меню завтраков, десертная карта, кофе, чай, алкогольные напитки. В интерьере чувствуется венецианский стиль и роскошь. Небольшие столики, витрина с десертами, огромные зеркала... Чтобы описать заведение одним словом, достаточно сказать – респектабельность. Кофейня, как и ресторан, ориентирована на бизнесменов, поэтому с декабря она работает с 8.00, появился беспроводной Интернет, TV-новости. К Рождеству кофейню празднично декорируют.

Шеф-кондитер Ирина Андриянина училась во Франции, поэтому как в приготовлении, так и в оформлении десертов чувствуется классическая школа. Даже общеевропейские хиты выглядят чуть более изящно, чем мы привыкли. Ее конек – необычно оформленные торты. Шеф-повар ресторана Агостино Демонтис также вносит свой вклад в десертную карту. А раз в год приезжает шеф-кондитер из Италии и проводит серию мастер-классов – для поддержания итальянского духа.

Специальные предложения

Завтраки с 9.00 до 12.00 каждый день. Десерты, выпечка и конфеты на вынос. Изготовление тортов и подарочных наборов на заказ.

Кухня и напитки

Изначально «КафеМан» задумывался как кофейня – большой выбор напитков на основе кофе и небольшое основное меню. На сегодняшний день, кроме десертов и выпечки, здесь предлагают и полноценное меню. В разделе «Горячие закуски» появились, например, «Феттучине с креветками и мидиями» (320 руб.), «Фуа-гра с фруктами и ягодами» (480 руб.), приготовленные на гриле тигровые креветки, дорада, корейка ягненка. Подается несколько видов супов, например, «Сырный», «Суп-пюре из креветок» или «Грибной по-китайски с куриным филе» (по 180 руб.). Из горячих блюд стоит попробовать «Палтуса на овощных каннелони» (390 руб.), «Форель озерную под соусом песто» (420 руб.). И, конечно, особого внимания заслуживают десерты: например, «Кассата» с фисташками (170 руб.), клубничный «Креп-сюзет», творожно-яблочный штрудель «Энни» с мороженым и ванильным соусом (190 руб.). Кроме того, каждые три месяца полностью обновляется раздел сезонных блюд.

Средний счет: 15 у.е.*

Несмотря на то что ресторан итальянский, завтраки ориентированы на российский вкус – каши с фруктами, блинчики, сырники, омлеты. Впрочем, достаточно сильно ощущается и французское влияние. Попробуйте шоколадный треугольник с каштановым кремом (250 руб.), «Пряную грушу», приготовленную в огне, с миндальным бисквитом (580 руб.), круассаны и выпечку. Особого внимания заслуживает ассортимент кофе и чая. Кофе готовят из нескольких сортов, в том числе редкого Jamaica Blue Mountain. В меню также присутствуют кофе без кофеина и напитки на основе кофе – глисе, кофе с ромом и коньяком. Традиционные эспрессо, капучино, рестретто, латте стоят от 190 до 450 руб. Что касается чая, здесь можно найти как классические, так и модные сорта (от 230 до 450 руб. за чайник).

Средний счет: 30 у.е.*

* Средний счет указан в у.е. без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

**Ольга Мелик-Каракозова,
победитель Российского
чемпионата бариста 2004,
сотрудник школы бариста Barista
Education & Consulting**

Кофе хочется часто. Без него невозможны начало дня и ночная прогулка по городу. Для меня лично кофе – это особый образ жизни в мегаполисе с вечными пробками. К счастью, в Москве есть куда податься. Печалит только то, что все лучшее – в центре. Выезжая за пределы Садового кольца, сложно найти что-то приличное. Самая близкая к МКАДу по Ленинградскому проспекту, где я живу, – «Золотая кофейня» на «Войковской». Но качество кофейных напитков там не на высоте, поэтому и появляюсь я в ней не чаще двух раз в год.

Намного проще зайти в «Зен-Кофе» на «Аэропорте» или «Белорусской». Много в этих кофейнях хотелось бы изменить; что-то помыть, кого-то уволить. Сервис как таковой отсутствует, но зато есть фильтр-кофе, который так необходим утром или перед вечеринкой. Фильтр-кофе, как известно, самый бодрящий, именно им приятно заправить кружку-термос и потом попивать, стоя в пробках.

А эспрессо и капучино я предпочитаю пить в «Кофемании». Капучино здесь всегда красивый и одинаково вкусный. Вдобавок тут уютно и никогда не хамят. Жаль только, что цены высокие и фильтр-кофе далеко не лучший.

В кофейни «Кофе Хауз» хожу только если уж совсем некуда... От «Шоколадницы» намного больше хороших впечатлений. В ней мне не раз доводилось выпить приличный эспрессо, но нестабильность качества смазывает все приятные впечатления. Попадешь на плохого бариста – деньги на ветер.

Рядом с моим университетом есть отличная кофейня «Мока-Лока». Маленькая, с wi-fi, хорошим эспрессо и улыбчивым персоналом. Все перерывы между парами проходят именно в ней.

А недавно на Кузнецком Мосту открылась новая кофейня N-Joy. Она мне кажется такой домашней. Бариста с огоньком в глазах не отходят от кофемашины и только готовят, готовят и готовят потрясающе вкусный кофе! Кухня без изысков, но есть чем отобедать.

Ну, и куда ж без Coffee Bean, первой кофейни города Москвы! Самые любимые – на Покровке (от офиса недалеко) и на Сретенке. Можно выпить как отличные эспрессо и капучино, так и фильтр. И недорого. Жаль, не круглосуточно.

**Расположение
и часы работы**

**Атмосфера
и интерьер**

**Шеф-повар и его
концепция меню**



«Кофемания»

Ул. Б. Никитская, 13, Московская консерватория, м. «Арбатская», «Охотный ряд», тел.: 229-3901, www.coffemania.ru. Кофейня открылась в 2003 году. Время работы: круглосуточно.

«Кофемания» на Большой Никитской – самая большая в сети (170 мест). К тому же работает круглосуточно. Динамичная городская кофейня, где, учитывая расположение, удобно назначать встречи. Благодаря грамотному зонированию большой размер помещения и обилие посетителей не бросаются в глаза. Некоторые зоны выполнены в стиле традиционного европейского кафе – небольшие круглые столики, легкие стулья, большие окна. Другие стилизованы под американские закусочные, с удобными прямоугольными столами и деревянными диванами вдоль стен. «Идеологический» центр кофейни, объединяющий зоны в единое целое, – бар и кондитерская витрина.

Что касается десертного меню, все блюда для него производятся в кондитерском цехе «Кофемании».

Специальные предложения

Ранние завтраки – ежедневно с 6.00 до 12.00. Десерты, выпечка и конфеты навывнос. Торты по индивидуальным заказам. Скидка 15% по клубным картам. Организация фуршетов. Еда навывнос. С 12.00 до 16.00 – суп и блюдо дня.



«Монтана Кофе»

Ул. Русаковская, 29, м. «Сокольники», тел.: 269-1647. Время работы: с 7.00 до 23.00.

Это американский вариант сетевой кофейни: простой интерьер с небольшим количеством столиков, быстрое обслуживание, заказ у барной стойки и возможность немедленно выпить чашку кофе. Поэтому основной элемент интерьера – как раз барная стойка, за которой готовят свежевыжатый сок, сервируют десерты и собственно варят кофе.

Главные в «Монтана Кофе» не шеф-повар, а бариста. Они умеют определять качество кофейных зерен на глаз, разбираются в различных сортах кофе, регулярно стажировались у зарубежных специалистов и участвуют в крупных международных и российских чемпионатах.

Специальные предложения

Кофе навывнос. С 7.00 до 11.00 – завтрак и фильтр-кофе по 40 руб. за кружку. Продажа кофе (молотого и в зернах) и сопутствующих товаров.



«Дерево Какао»

Ул. Маросейка, 6/8, стр. 1, м. «Китай-город», «Лубянка», тел.: 789-3090. Ресторан открылся в 2002 году. Время работы: с 11.00 до последнего гостя.

Маленькая кофейня в центре Москвы на несколько столиков. Несмотря на небольшие размеры, в ней два зала. «Зеленый» представляет собой классическую городскую европейскую кофейню с небольшими столиками, легкими стульями, витриной с десертами. Второй зал – «Зеркальный», здесь более массивная мебель, винный шкаф, а обстановка располагает к длительному застолью. Тем не менее атмосфера в «Зеркальном» зале также демократичная и непринужденная.

Концепцию меню, впрочем, как и заведения в целом, определил владелец кофейни – Геннадий Королев. Днем место рассчитано на сотрудников близлежащих офисов, поэтому в меню есть большие порции сытных блюд. Для женщин есть легкие блюда.

Специальные предложения

Изготовление конфет на заказ, в том числе вручную, в присутствии клиента. Вместе с поваром кофейни посетители могут приготовить фрукты в шоколаде. Сэндвичи по индивидуальному заказу.

Кухня и напитки

В кофейне предлагают полноценное меню, в котором представлены блюда самых популярных в Москве кухонь в авторском исполнении. Например, поклонники итальянской кухни могут попробовать «Ньокки с курицей» (330 руб.), «Пенне с томатами» (270 руб.) и «Ризотто с белыми грибами» (350 руб.). Те, кто предпочитает японскую, отдадут должное роллам (390–410 руб.). Любителям русской кухни советуют заказать вареники с вишней (270 руб.), пельмени с олениной и свиной (290 руб.), домашнюю лапшу (179 руб.). Впрочем, не останутся обиженными и поклонники китайской или французской кухни. Много блюд из рыбы и морепродуктов. Помимо традиционных ресторанных разделов меню включает расширенное предложение выпечки и авторских десертов. И конечно, важная часть ассортимента – кофе. В кофейном меню ряд классических напитков на основе эспresso: капучино (119 руб.), лунго (75 руб.), латте (129 руб.), а также кофейные коктейли «Бамбл» (135 руб.), «Капучино крим» (125 руб.), «Эг-ног» (115 руб.).

Средний счет: 30 у.е.*

В «Монтана Кофе» основной акцент сделан именно на кофе. Все остальное – дополнения, поэтому меню небольшое; хотя есть в нем салаты, например «Паста ротелле» с маринованными огурцами, болгарским перцем, ветчиной, пармезаном или «Турецкий гамбит» с ветчиной, помидорами, крабовыми палочками и болгарским перцем (155 руб.). Можно попробовать блинчики с различными добавками (50–150 руб.), «Кримчиз» на тосте (55 руб.), сэндвичи и горячие бутерброды (от 50 руб.), десерты и выпечку (от 50 руб.). В ассортименте представлены популярные ароматизированные и моносортовые кофе, в том числе Jamaica Blue Mountain. Здесь подают как традиционные напитки – эспresso (60 руб.), латте, капучино (100 руб.), так и коктейли по оригинальным фирменным рецептам, разработанным бариста. Например, «Эдем», в состав которого входят эспresso, темный ром, «Амаретто», цедра апельсина, сироп из коктейльной вишни, шоколадный сироп, сливки и дробленый лед.

Средний счет: 10 у.е.*

По мнению владельца, кофейня должна быть местом, где можно быстро перекусить. Поэтому предлагается 5 видов сэндвичей, любой из них подается с бокалом вина или стаканом свежевыжатого сока (230 руб.). Основное меню представлено произведениями авторской кухни, блюда различных европейских кухонь адаптированы к московскому вкусу. Десерты готовят в собственной кондитерской. Вам предложат шоколадный торт «Дерево Какао» (130 руб.), десерт «Годила» (190 руб.), обезжиренные йогуртовый торт, чизкейк и парфе; тирамису, профитроли (110–320 руб.). Если на десерт сил уже не хватает, можно ограничиться конфетами (от 55 руб.). И, конечно, кофе в различных вариациях: эспresso (60 руб.), капучино (80 руб.), фирменный «Дерево Какао» с виски, ликером и взбитыми сливками (200 руб.). Также в ассортименте около 10 сортов листового чая (120–240 руб. за чайник). Сбалансированная винная карта. Большой выбор вин «по бокалу» (от 120 до 650 руб.).

Средний счет: 20 у.е.*

По-домашнему вкусные готовые блюда от "Стокманн Гурме"



Сырный
пудинг в соусе
манго
1 кг

264.-
(330.-)

STOCKMANN
Meals

Для тех, кто любит вкусно поесть, но не любит готовить, мы предлагаем готовые блюда, заботливо приготовленные для Вас на кухне "Стокманн Гурме".



Ростбиф
1 кг

512.-
(640.-)



Предложения действительны только в декабре и только для Владельцев Карты Постоянного Покупателя при наличии товара в продаже.

Торговый Центр

СТОКМАНН **MeGa**
THE FAMILY SHOPPING CENTER

СМОЛЕНСКИЙ ПАССАЖ. ГАСТРОНОМ С 9.00 ДО 22.00 • МЕГА ТЕПЛЫЙ СТАН
МЕГА ХИМКИ ТЦ ЕЖЕДНЕВНО С 10.00 ДО 22.00 • www.stockmann.ru 974 01 22

«Кельейные» радости

Дорогу в «Пивную келью» знатоки и любители пенного напитка знают твердо. Этот ресторан в центре Москвы, в октябре отмечающий свое пятилетие, имеет репутацию лучшего места встречи с бельгийским пивом

Надо ли говорить, что толк в «жидком хлебе» бельгийцы знают ничуть не хуже немцев и французов? Традиции местных монастырских пивоварен передаются из века в век. И, пожалуй, самое главное – поставки в «Пивную келью» идут напрямую из Бельгии. То есть здесь вы пьете не лицензионное, а пиво «из первых рук». Причем во всем его многообразии – а это около тридцати сортов, включая траппистское и аббатское. Пятая часть ассортимента регулярно меняется. Гостям предлагают даже горячее пиво – такого, как нас заверили в «Келье», больше ни у кого в Москве нет. Да и подобные фруктовые сорта можно попробовать далеко не везде. И не только попробовать, но и захватить с собой для последующей дегустации в домашнем кругу. Отличительная особенность пива «бельгийской национальности» – отсутствие горечи, что делает его популярным и у прекрасного пола.

Конечно, одним пивом, даже самым вкусным, натуральным и оригинальным, мало кто ограничивается. Меню «Пивной кельи» предлагает продуманное сочетание пива с едой – свежей, сытной, хоро-

шо приготовленной. Обновляется оно каждый сезон, но есть смысл заглянуть сюда сейчас – ради нового шеф-повара. 30-летний Андрей Якунин возглавляет кухню «ПК» считанные недели, но уже успел дополнить список блюд несколькими спецпредложениями.

В качестве аккомпанемента к пиву он советует, например, хрустящие сырники-трубочки с пикантным соусом. Или, скажем, карпаччо из говядины, фаршированное рукколой, пармезаном, свежими шампиньонами и помидорами черри. Те же ингредиенты плюс тигровые креветки и кедровые орешки – в фирменном салате, который подается в сырной корзинке. На горячее шеф рекомендует шейки тигровых креветок-гриль с пряными травами и пикантным соусом, медальон из филе семги на подушке из овощной соломки с соусом «Шампань» и красной икрой. А для поклонников настоящей «пивной» еды – домашнюю колбаску с тушеной квашеной капустой.

Когда вы будете читать этот номер «Гастронома», в меню «Пивной кельи» уже появятся новые десерты: Андрей со-



бирается удивить гостей чизкейком с шоколадом. Но, разумеется, «Пивная келья» – не кофейня, заглядывают сюда не ради сладкого, так что классические «хиты» этого ресторана (вроде маринованных куриных крыльев, запеченных мидий или свиных ребрышек) по-прежнему будут радовать проверенным качеством и отменным вкусом и завсегдатаев, и тех, кто придет сюда впервые. Как и славное бельгийское пиво.

Никита Алексеев



ПОДАРКИ

experience simple elegance

ПОД ЕЛОЧКУ

Обмен подарками – один из самых приятных моментов новогодней ночи. Эти вкусные (и полезные) дары прямо из-под елки могут попасть на праздничный стол!



Подарочный набор
(«Роберт Ротшильд Фарм», США)



Сыр «Сорока англаузская»
(Франция)



Аперитив из фуа-гра
(Франция)



Шоколад кулинарный
черный «Нуар» (Nestle, Франция)



Комплект для шампанского
«ЛА ПЕРЛЕ»
(ZERTER),
хромоникелевая
сталь



Питахайя
(Вьетнам)



Коньяк «Дагестан»,
«Кизляр» (Россия)

Куриный паштет в хлебе
(Франция)



Клубника «Малина»
свежая (Голландия)



Мини-ананас
(США)



Сервировочная подставка «Чудо-дерево»
(«Жар-птица». Россия). поликарбонат

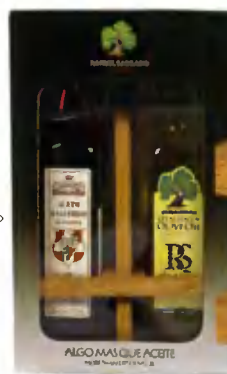
Молотый кофе
(Dallmayr
Prodomo,
Германия)



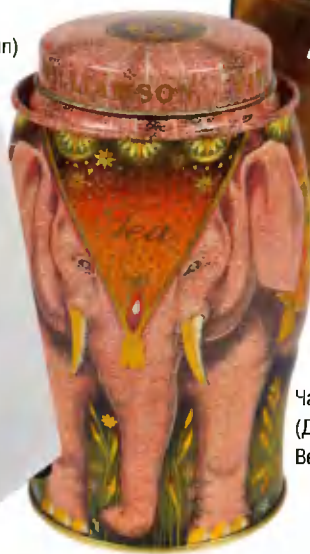
Маринованные целые белые
грибы, («Матреко-Холод», Россия)



Подарочные наборы
с деревянной подставкой
(RAFAEL SALGADO,
Италия, Испания).
оливковое масло Extra
Virgin, бальзамический
или винный уксус «Херес»



Мясорубка (Braun)



Чай «Шампанское в мире чая»
(Дарджилинг,
Великобритания), пакетики



остров на моей кухне

Она была самым скромным членом нашей семьи. Не доставляла лишних хлопот, не шумела, не отличалась высокомерием...

Несведущие гости, оказавшись на кухне, принимали ее за старинный бабушкин сундук. Однако достаточно было открыть четыре дверцы с лицевой стороны «сундука», как открывалась поистине замечательная картина: на одной полочке жарится сочная свинина, на другой запекается ароматная тонкая пицца, на третьей дрожат башенки безе. И здесь же, в отдельных «квартирах», – глубокие противни для выпечки и гриль для шашлыка. Необычная духовка – всего одна из особенностей моей многофункциональной плиты.

Настоящим гастрономам известно: одно блюдо отлично готовится на газовой плите, другому лучше потомиться на электрической или на нагретом чугунном круге. А что делать, если у большинства из нас дома прописана одна плита – электрическая или газовая? И как успеть одновременно приготовить нежный пудинг, хрустящее печенье и запеченные с мясом овощи? Решить эти непростые задачи позволяют многофункциональные плиты. Кстати, теперь их можно встретить не только на ресторанных кухнях. Тем более что чудо-печка не всегда отличается крупными габаритами. Конечно, она займет немного больше места, чем обычная плита, зато откроет вам новые возможности домашней кулинарии. К тому же многофункциональная печь – это оригинальный дизайн и ручная работа, что не менее важно, чем современные технические разработки.

Итальянские мастера компании J. Corradi предлагают клиентам собирать варочную поверхность из различных модулей, приобретая одну небольшую плиту или целый кухонный остров... Помимо газовой или электрической основы кому-то пригодится поверхность для приготовления французских соусов. Кто-то остановит свой выбор на гриле и «территории» для барбекю. Других не оставят равнодушными многофункциональная духовка, каменный поднос для выпечки пиццы и хлеба или втапливаемые поворотные переключатели с круговой подсветкой.

Что касается отделки плит, преемники Джузеппе Корради уделяют ей особое внимание. При этом они руководствуются пожеланиями заказчика, то есть в конечном счете все зависит от вашей фантазии. Из материалов J. Corradi выбирает латунь, нержавеющей сталь, мрамор и ценные породы дерева. Одна из моделей J. Corradi – A.R.CO, несомненно, заинтересует тех, кто оборудует кухню в загородном доме. Помимо газа и электричества в ней предусмотрено дровяное отопление, а значит, вкусный обед или ужин вы будете готовить в теплом доме. Есть также версии плит, работающих исключительно на дровах.

Плиты Aga отличаются более сдержанным дизайном – в полном соответствии со шведской традицией. В этом брэnde ставка также сделана на различные модификации, однако главным действующим лицом выступает духовка. Именно в ней рекомендуется готовить, а на варочной поверхности – лишь подогревать или размораживать пищу. В газовой 4-духовочной плите Aga можно не только полностью приготовить

Rangemaster - настоящая Британия

обед, но и подогреть тарелки. Причем каждая духовка предназначена для определенных целей – жаренья, выпекания, тушения... Благодаря таким возможностям вкус блюда становится практически идеальным. Возьмем, например, основу для супов. Для начала, как советуют производители Aga, на варочной поверхности нужно довести до кипения бульон с корнеплодами. Затем подогреть его, немного подержав на конфорке, после чего отправить тушиться в духовку.

Чугунные части и специальный изоляционный материал поддерживают в духовках Aga постоянное тепло. А духовочные вентиляторы не дают кухонным ароматам распространяться по всей квартире. Поэтому без таймера не обойтись – вы просто не заметите, что курица, некоторое время назад поставленная в духовку, начала пригорать.

Кстати, концерн AGA, выпускающий эти плиты, сравнительно недавно поставил на российский рынок еще одну марку – многофункциональные плиты Rangemaster. Качество, традиции, стиль – такова философия бренда. В Rangemaster для приготовления пищи используются как духовки, так и варочные поверхности. А для гриля – не только духовка с вертелом, но и открытое антипригарное покрытие. Сковорода вок будет уютно чувствовать себя на большой, предназначенной именно для нее конфорке, а казан или утятница – на специально встроенной полочке в духовке.

Rangemaster позволяет экспериментировать: газ комбинировать с электричеством, заказывать миниатюрные плиты или играть со стилем, выбирая классику или High Tech.

Теперь о том, что предлагают французы. Уникальные плиты La Cornue начали выпускать в Париже еще в 1908 году. Приобрести готовую модель нереально: все они производятся исключительно на заказ, причем ежегодно – не более ста экземпляров. И к каждой плите прикреплена латунная табличка, на которой выбито имя ее будущего владельца.

Что касается технической стороны, здесь все очень серьезно. Гордость La Cornue – конфорки из латуни с термopедохранителями. По мощности и легкости регулирования они не имеют равных. Отлично продумана и конструкция решеток на варочной поверхности – они выполнены таким образом, чтобы на них можно было поставить даже самые маленькие кастрюли. Газовые или электрические конфорки могут быть дополнены чугунными кругами, стеклокерамикой, открытым грилем на вулканических камешках.

Одна из функций La Cornue предусмотрена специально для любителей восточной кухни. Если раньше китайские блюда, приготовленные на теппан-яки, вы могли попробовать только в ресторанах, то теперь у вас появилась возможность сделать их дома. По желанию клиента La Cornue может быть оснащена специальным модулем теппан-яки. Кстати, для обжаривания на нем курицы, рыбы или овощей не потребуется ни капли масла.



Rangemaster – оригинальная, многофункциональная плита, выполненная в классическом английском стиле. Барбекю, газовые конфорки трех диаметров, керамический нагреватель и духовка с десятью режимами работы – остается только удивляться, как весь этот мир умещается в одной плите. Rangemaster.



В салоне английской мебели
НАВОКОФФ Вы приобретаете не вещи –
Вы приобретаете дух и традиции старой
доброй Англии.

nabokoff

салон английской мебели

Москва, ул. Алабяна 12/8 Телефон: (095) 943-0114, 950-5733

www.nabokoff.ru



Отдельного упоминания заслуживают дверцы духовых шкафов с La Cornue. Некоторые из них, распашные, открываются сбоку, чем существенно облегчают работу повара. Они могут показаться довольно тяжелыми – и это неудивительно, ведь выполнены они из металла. Многих удивляет, что при отсутствии традиционных уплотняющих прокладок дверцы всегда герметично закрываются. Расположенные на них вентиляционные отверстия защищают их от перегрева.

Интересно и то, что, в отличие от многих других плит, в частности Rangemaster или J. Corradi, в дверцах La Cornue нет стекла, позволяющего наблюдать за приготовлением пищи. И это не случайно. Французские повара, традиционно использующие фирменные плиты, не признают никаких стекол. Они утверждают, что блюда должны готовиться «в покое» и полной темноте, и дверцу духовки при этом ни в коем случае нельзя открывать, иначе мясо или рыба не получатся сочными.

Но как тогда понять, что их уже можно вынимать? Мы привыкли по несколько раз доставать противни с выпечкой, прокалывать пироги спичкой, выдвигая при этом различные предположения. Авторы концепции La Cornue предлагают хозяйкам самим рассчитывать оптимальное время и температуру исходя из рецептуры и количества продуктов. Может быть, и не сразу, но постепенно вам все же удастся найти «общий язык» с этой не совсем обычной, но очень функциональной плитой.

Практически вся техника, о которой мы вам рассказали, не имеет цифровых дисплеев с текстовой индикацией и инфракрасными сенсорами. Однако их отсутствие несколько не влияет на вкус и качество блюд, которые вы будете готовить. Недаром плитами J. Corradi, La Cornue, Aga пользуются многие знаменитые шеф-повара. А если вы привыкли к электронным табло, можно всегда выбрать другие «умные» приборы – от Bosch, Siemens или Miele.

Многофункциональные варочные поверхности – особенность плит немецкой фирмы Kuppersbusch.

По желанию клиента классическую стеклокерамику комбинируют со встраиваемой газовой «территорией». Электрические конфорки работают в режиме двухконтурного нагрева. Обед для двоих вполне можно приготовить на первом «круге». А если вы ставите на плиту большую сковороду или кастрюлю, автоматически включается второй, более мощный. Имеются также встроенная профессиональная фритюрница, поверхность-гриль, на которой жарят без капли масла, и зона подогрева.

Kuppersbusch предлагает оригинальные дизайнерские разработки. Например, одна из уникальных варочных панелей состоит из конфорок, расположенных в виде пчелиных сот. При этом можно использовать как полный набор «сот», так и каждую «ячейку» в отдельности – в зависимости от размера посуды. Представлены три варианта кромки варочной поверхности: с закругленными уголками, прямоугольные и с идеально отшлифованными краями. Все поверхности отлично чистятся.

Для маленькой кухни подойдут плиты Kaiser. Многие уже оценили по достоинству одну из комбинированных моделей этой немецкой марки – с четырьмя газовыми конфорками. Многофункциональная электрическая духовка имеет восемь программ, в том числе верхний или нижний нагрев, гриль, холодный обдув для размораживания продуктов, термоциркуляцию, позволяющую запекать одновременно блюда на нескольких противнях и при разных температурах. Многие заказывают плиты с комбинированной варочной панелью (газ плюс электричество) или газовыми горелками, установленными на стеклокерамике. Электрические «круги», как и у Kuppersbusch, бывают с двух- и трехконтурным нагревом.

За городом, где иногда случаются перебои с газом, весьма кстати придется модель Kaiser HGE 5301 – со специально предусмотренным отсеком для газового баллона. Разобраться в особенностях использования плиты, которая лишь на первый взгляд кажется простой, поможет электронный программатор – своеобразный мини-компьютер с большим дисплеем и определителем температуры внутри готовящегося блюда.

Самой скромной из многофункциональных печей можно назвать итальянскую – производства компании Smeg, которая традиционно специализируется на разработке кухонных плит. Выпленная из нержавеющей стали, Smeg CX92VM занимает немного места и отличается лаконичным дизайном – без каких-либо пестрых расцветок и графических рисунков. Ничего лишнего – все хорошо продуманно и рационально: две духовки с термовентиляцией и пятью рабочими режимами, варочная панель с четырьмя газовыми конфорками и двумя электрическими участками, современная панель управления с множеством различных функций... Предусмотрен также скоростной разогрев, газ-контроль конфорок и электроподжиг.

Анастасия Савченко

пища для ума



марокко: келькёшоз спесиаль

«Сюда!» – Салим ныряет в дверной проем, отполированный миллионами касаний. В Марокко никогда не поймешь, что там прячется за стеной. Может быть, вилла, а может – лачуга. «Келькёшоз спесиаль!» – «Кое-что особенное!» На языке моего гида «спесиаль» может значить все что угодно

На этот раз мы оказываемся в пекарне перед гигантской печью. Вкусно пахнет корочкой. Пожилой дядька вытаскивает на длинном весле одну лепешку за другой и, как шайбы, посылает их по гладкому полу. Стоящий «на воротах» мальчик подхватывает лепешки и раскладывает по полкам. С другой стороны толпятся зачаренные женщины с подносами сырого теста, принесенного из дома на выпечку.

«Вот, смотри, – Салим показывает на три насечки на паре готовых хлебов, – по ним они потом находят свои». Я пристально рассматриваю лепешки и на многих не могу найти никаких опознавательных знаков. Салим улыбается, у него уже готов ответ: «Старый пекарь. Давно здесь. По форме знает, от какой семьи хлеб». Он тащит меня в темноту за другой дверь, вниз по разбитым ступенькам. «Там, – он показывает на дальнюю стену, – хамам. Люди моются. Полезно. Завтра пойдем. «При спесиаль пур ву» – «Для тебя специальная цена».

Лабиринты и пирамиды

Ходить с провожатым в Марокко лучше всего по пустыне, потому что там он будет избавлен от соблазна заработать комиссионные и сосредоточится на своем глав-

ном деле – показывать дорогу или достопримечательности. Но самостоятельно гулять по медине Феза, одной из марокканских столиц, может позволить себе либо тот, кто знает арабский, либо тот, кто не возражает поплутать. Оставьте надежду найти дорогу домой по положению небесных светил: лабиринты старого города не выпустят вас без боя. Вы не только потеряетесь, но и будете отбиваться от полчищ торговцев, посредников и попрошайек. В моем случае, завидев Салима, они почтительно держались в стороне – иностранный кошелек был уже ангажирован.

А в свое время чужеземцам было труднее войти в медину, чем выйти. Внутри старых ворот Баб Бужлу, ведущих в старый город, прячется поворот – чтобы захватчики не могли разбежаться и тараном выбить дверь. Если кому-то все же удавалось прорваться внутрь, то по петляющим улочкам невозможно было двигаться стройной колонной и избежать засад. На высоте конного всадника возле углов улицу перегораживали бревном. Эти бревна до сих пор вделаны в стены, но пешеходам в узких улочках угрожают не они, а нагруженные под завязку ослы, которые грозят размазать вас своей поклажей по белой стене под раздраженные окрики





погонщиков. Куда ни посмотри – турбаны, фески, кефии и бейсбольные кепки волнуются над толпой, замедляясь на пересечениях или сужениях улиц. Остановиться оглянуться рискованно: вы непременно окажетесь кому-то поперек дороги.

А тут еще невыносимая вонь из дублен. Кожа, как торопится рассказать Салим, отмачивается в голубином помете. С остатков внутренней крепостной стены открывается панорама дубильной мануфактуры. Десятки врытых в землю чанов с краской, в которых вымачивают шкуры, похожи на ячейки для гигантских фишек азартной игры. Отсюда недалеко сук (базар) старого города, и мы оказываемся на улице мясников. С прилавков смотрят выпученные глаза сложенных в пирамиды бараньих голов, с крюков свисают полуразделанные туши. Мимо мальчик с хворостиной гонит несколько барашков. Понимают ли они, что так выглядит их преисподняя? За углом скрежещет улица точильщиков. Они похожи на дьявольских одноногих велосипедистов, крутящих точильное колесо в пучке искр. Веками устоявшийся симбиоз ремесленных групп: точильщикам нужны мясники, а мясникам – острые ножи...

Здесь есть и другие мастеровые: из квартала портных перехожу в квартал сапожников, от слесарных мастерских к плотникам. За ними горшечники, а рядом рынок, где продают хенну, которой женщины наносят себе узоры на руки... А вот и могила сына основателя города Муле Идрисса. Ослы, евреев и христиан внутрь не пускают. Зато если туда сумеют

проскочить преступники, то получат неприкосновенность, потому что полиция не может там никого арестовывать.

Я-то перед поездкой в Марокко думал, что буду сидеть под звездным небом с туарегами – голубыми людьми пустыни, которые только что разграбили мой караван, выпотрошили других путешественников, а меня пощадили за то, что я знал первые строки мусульманской молитвы. Меня будет греть теплый бок верблюда, и я буду кусать мягкую ткань бараньих яиц, приготовленных в глиняной печи мешви, а руки у меня будут жирные от бурдючьего сала. Вместо этого в первый день Салим потащил меня ужинать на террасу туристского ресторана, где карта вин была толщиной с «Войну и мир».

Лишь несколько стандартных блюд...

По количеству блюд марокканская кухня не очень разнообразна: всегда тажин, кускус (только горячий!), шашлык. Но благодаря творческому подходу и использованию специй одно и то же блюдо в разных местах получается по-разному. Спроси любого марокканца, и он признает, что лучшая еда в Марокко – в Фезе. А лучшая еда в Фезе – в частном доме: марокканцы с предубеждением относятся к ресторанам. Я воззвал к берберскому чувству гостеприимства Салима, и он быстро нашел среди своих знакомых Абдулатифа, чья семья согласилась угостить неверного.

Сегодня мы долго шли по каким-то закоулкам, и вот опять дверь в глухой стене. Мы оказываемся во внутреннем дворе

с апельсиновыми деревьями, колодцем и кустами олеандра. Двор взят в каре компактной средневековой виллы с выложенным мозаикой фасадом и двумя арочными галереями по бокам. Абдулатиф выходит в джелебе и остроконечных шлепанцах, но, как выясняется, марокканец из него плохой: он родился во Франции, выучился на скульптора, соскучился по родине, купил и отреставрировал этот дом и переселился сюда.

В по-современному оборудованной кухне на первом этаже все женские родственники Абдулатифа поставлены под ручье. Мать снимает со сковородки почти прозрачные листья теста вака, которые слоями кладут в мое самое любимое марокканское блюдо – бастиллу. Жена размывает пальцами зернышки кускуса. Пахнет поджаренным миндалем. На газовой горелке восседает гигантский тажин. Тажин – это и мелкая, но широкая посуда с высокой конической крышкой, похожей на минарет, и блюдо, которое в этой посуде готовится. Абдулатиф точно не знает, зачем такая крышка: то ли чтобы тепло равномерно распределялось, то ли чтобы за раз можно было много еды приготовить. С появлением пароварки тажин смирился с ролью сервировочного блюда, но когда-то он хорошо служил женам кочевников: покидала мясо и овощи в тажин, поставила на угли и пошла хлеб делать или детей нянчить, а еда себе готовится. Нужно ли напоминать, что марокканский мужчина, даже став оседлым, в кухню заглядывает редко, если

только с указаниями. Женщины подают еду мужчинам, а сами едят отдельно.

Мы сидим на низких скамеечках с подушками перед фонтаном, и нам приносят хариру – суп из баранины с чечевицей, приправленный кинзой, которым мусульмане разговляются после Рамадана. Много хариры. Еды всегда готовят больше, чем нужно, в надежде на незваного путника – главного гостя, которого надо принять по всем предписанным Кораном правилам. И с едой обращаются уважительно: если мусульманин находит кусок хлеба, то может подобрать и оставить его у входа в мечеть. Доедать нужно все.

С харирой принесли ложку, но вилки и ножей не видно, и я понимаю, что появившиеся следом совершенно воздушный кускус, приготовленный с нуля, а не из пакетика, и цыплячий тажин с изюмом и лимонным вареньем надо есть руками. Вернее, правой рукой. За исламским столом спокойнее будет просто сесть на свою левую руку, чтобы, не дай бог, не пустить ее в ход. Этого делать нельзя, даже когда с непривычки пальцы обжигает горячий соус и собранный по примеру соседей по столу комок из хлеба ксра, курицы и кускуса разваливается, не дойдя до рта. И облизывать пальцы нельзя, потому что все берут еду с одного блюда. Лепешка ксра – это и ложка, и салфетка, и, как я с опозданием соображаю, прокладка между горячей едой и пальцами.

Абдулатиф рассказывает, что, реставрируя дом, он наткнулся на тайники между первым и вторым этажами, где были спрятаны кувшины с маринованными овощами, засахаренные фрукты и вяленое мясо: каждый дом был готов к длительной осаде. «Удивительно, что помимо основных припасов в каждом тайнике был набор специй – все то, что мы сегодня используем, чтобы сделать тажин или мишну. Даже во время осады горожане не хотели отказываться от любимых пряностей! И несколько раз в армиях, нападавших на Фез, голод начинался раньше, чем в самом городе».

Под занавес, когда кажется, что больше уже есть невозможно, приносят коронное блюдо: посыпанную сахарной пудрой и корицей бастиллу. «Специаль пур ву, специально для тебя, – многозначительно улыбается Салим, – считай слой». Я насчитываю пять слоев голубиного мяса, яиц и миндаля, переложенных тонким тестом. «Пять слоев – для особого гостя», – говорит Салим. Бастилла тает во

рту, и сочетание сладкого и соленого придает ей особенно яркий вкус. Из благодарности к пяти слоям и уважения к пережитым городом тяжелым дням я доедаю бастиллу до последней крошки.

Женщины убирают посуду и приносят инжир, финики и сладкий чай с мятой. А также жаровню с ароматной смолой. Абдулатиф снимает свою феску и набирает в нее дыма, Салим наклоняется над дымом и ладонями обмахивает им шею. Но это не все! Приносят чашу с розовой водой, и мы орошаем себя и одежду. Из кухни на нас с умилением смотрят женщины.

Я прощаюсь с Абдулатифом и благодарю его. Он молча прижимает руку к груди. Я сравниваю достоинства его угощения и его работ. «В марокканской кухне лишь несколько стандартных блюд, но безграничный простор для вариаций делает их каждый раз неповторимыми. Но ведь и вы создаете уникальные композиции из ограниченного набора узоров и не чувствуете себя стесненными ими?» «С той лишь разницей, что моя лепка меня переживает, а моя бастилла – нет», – отвечает с улыбкой он.

...Обратно в гостиницу мы еле идем. Автомобилю не проехать по узким улочкам мекки: ведь ее замешивали по очень старому рецепту.

Алексей Дмитриев

Спонсор рубрики



Путешествие с «Аэрофлотом» в Марокко:

Рабат: из Москвы 4 раза в день перелет рейсами «Аэрофлота» в Париж, откуда рейсами Air France пассажиров на основании внутреннего соглашения между авиакомпаниями доставляют в столицу Марокко.

Касабланка: из Москвы 1–2 раза в день перелет рейсами «Аэрофлота» в Милан, откуда рейсами Alitalia пассажиров на основании внутреннего соглашения между авиакомпаниями доставят в самый большой город Марокко.

Все детали путешествия можно уточнить в туристическом агентстве или в Центре информации и бронирования «Аэрофлота» по телефону (095) 753-55-55.



СОВЕТ ГАСТРОНОМА

Каждый, кто окажется в Фезе, просто обязан попробовать:

- тажин из баранины с изюмом и абрикосовым или айвовым пюре;
- кефта, но не на шампуре, как люля, а тушенные в соусе и потом залитые взбитым яйцом и оттого похожие на жидкую яичницу с котлетками;
- бастиллу, пусть даже и не с голубями, а с курицей или бараниной.

И вы вряд ли удержитесь от того, чтобы не привезти с собой:

- хариссу – острую пасту из чеснока, перца чили, соли и оливкового масла, которую можно использовать с любыми блюдами вместо аджики;
- рас-эль-ханут («голова лавки») – смесь из сухих специй, включающую иногда до 100 ингредиентов; у каждого лавочника свой рецепт – отсюда и название;
- глубокие бело-голубые тарелки, на которых будете сервировать марокканскую еду: на дне сзади будет написано по-арабски «фас», то есть Фез.

ВКУС ВИНЫ

Если бы у чувства вина был вкус, овсянка стала бы самым известным блюдом в мире. Нет, речь идет не о тарелке с кашей, а о желтой певчей птичке, известной во Франции как l'ortolan, – символе невинности в шансонах о любви к Христу

Когда в Европе наступает осень, овсянки, направляясь в Африку, обычно делают остановку в районе Бордо. Здесь их ловят в деревьях специальными силками, которые называются matoles. Птичек либо ослепляют, либо сажают в темную клетку и держат там месяц, раскармливая просом, виноградом и инжиром – в Древнем Риме овсянку называли bessafico, что в переводе значит «тот, кто клюет инжир». Да и сама идея раскармливания дичи тоже вышла из безудержного обжорства римлян. Когда птички становятся в четыре раза больше, им устраивают ванну в бокале арманьяка, где их топят. После такой садистской расправы овсянка превращается из символа невинности в символ разнузданного чревоугодия. Поговаривают, что некий аббат, испытывавший слабость к овсянке, стал прятать голову под покрывалом, чтобы Господь не видел его удовольствия. Считается, что от него и пошла традиция вкушать l'ortolan с накрытой головой.

Готовить овсянку проще простого. Отправили ее в духовку минут на восемь – и можете подавать. А вот есть ее правильно – это целое искусство. Сначала накрылись специальной вышитой салфеткой. Потом положили всю птичку в рот так, чтобы только головка ее торчала между вашими губами. Откусили голову и отложили в сторонку. Да, забыл предупредить: овсянку лучше есть с жару, она должна быть обжигающе горяча. И надо подержать ее на языке, быстро вдыхая ртом воздух. L'ortolan будет остывать, но на самом деле важно другое: дать возмож-

ность жиру стечь в рот и ощутить вкус этой амброзии. Когда птичка остыла, начали разжевывать. Ни в коем случае не торопиться – должно пройти где-то пятнадцать минут, чтобы сначала тщательно разгрызть крылышки и грудку и перейти к внутренним органам. Настоящие знатоки овсянки клянутся, что могут прочувствовать всю ее птичью жизнь, пережевывая ее под покровом темноты: тут и соленый воздух Средиземноморья, и аромат лаванды с полей Прованса, и вкус ветра марокканской пустыни. Наконец, вы добьетесь до легких, наполненных арманьяком, и на вашем языке раскрывается непередаваемый вкусовой цветок.

Что может быть прекраснее? Тем не менее охота на овсянок и их продажа во Франции запрещены. Поклонники овсянки сравнивают этот запрет с кинжалом в сердце французской культуры и продолжают тайно предаваться наслаждению, несмотря на штрафы, доходящие до двух тысяч евро. Один повар, который признался, что нелегально провез в США четыреста птиц, спрятав их в коробке с памперсами, высмеял теорию, будто голову накрывают, чтобы скрыть стыд от Бога. «При чем тут стыд? Mais non! В темноте проще сосредоточиться, вас ничего не отвлекает от вкуса. Вкус у птицы просто божественный. Попробовать l'ortolan – это как принять просфору из рук священника». Может быть, поэтому традиция запрещает съедать за обедом больше одной птички?

Алексей Дмитриев



**ОТДЫХАЙТЕ И ГОТОВЬТЕ
С УДОВОЛЬСТВИЕМ**



Приправы, специи и пряности
от компании «Волшебное дерево»
для Вашего стола в праздники и каждый день.
E-mail: magictree@ntu-net.ru www.magictree.ru
тел.: (095) 462 50 89, факс: (095) 969 60 67
Товар сертифицирован.



НИКОГДА НЕ ОПАЗДЫВАЙТЕ К ОБЕДУ!

Он всю жизнь спешил. Даже родился на два месяца раньше срока. «Недоносок Винни» – называла его надменная родня. Она и не подозревала, что объект насмешек не просто войдет в историю XX века, а будет одним из главных ее творцов. И только за обедом этот великий жизнелюб никуда не торопился...

Шампанское Sir Winston Churchill

«В моем понимании хороший обед – это хорошая еда, затем обсуждение хорошей еды во всех деталях и, после того как это обсуждение будет закончено, беседа, в которой я выступаю в роли главного блюда». Так утверждал Уинстон Леонард Спенсер Черчилль, один из выдающихся политиков всех времен и народов, нобелевский лауреат по литературе, человек, обладавший парадоксальным умом, убийственным красноречием и отменным аппетитом.

Впрочем, в случае Черчилля куда как интереснее говорить не о еде, будь она самой изощренной или же банальной, как утренний омлет с сыром, а об алкоголе. Сэр Уинстон всю жизнь, а прожил он 90 лет, был не прочь обильно закусить. Но гораздо сильнее любил выпить (или же старательно поддерживал имидж лишнего алкоголика).

В анналах сохранилось немало историй и вполне достоверных свидетельств, в которых легендарный премьер-министр выступает адвокатом алкоголизма. Чего стоит знаменитая фраза «Я взял от выпивки больше, чем выпивка от меня!» Или вот, к примеру, фельдмаршал Монтгомери как-то заметил в присутствии нашего героя: «Я не пью и не курю, а потому здоров

на все сто!» «А я и пью, и курю, а здоров на все двести!» – париовал Черчилль.

Один из очевидцев его вполне будничного обеда описывает, что именно выпил в тот день премьер, пребывавший в 68-летнем возрасте: пинту пива, три бокала портвейна, три порции бренди. Но это ерунда! Мемуаристы взхлеб уверяют, что ежедневной нормой Черчилля была бутылка коньяка!

Хорошая сигара и никакой физкультуры – одна из его заповедей. Другая сформулирована так: не беги, если можешь стоять; не стой, если можешь сидеть; не сиди, если можешь лежать, а если лежишь, то уж лучше спи!

Под занавес жизни Черчилль говорил: «В молодости я взял себе за правило – ни капли алкоголя до обеда. Теперь придерживаюсь иного закона: ни капли спиртного до завтрака!»

В число его фаворитов входили три напитка: шампанское, виски, коньяк (или как вариант: бренди). И каждому он воздал хвалу и оставил потомкам свои правила питья. «Один бокал шампанского возбуждает. Он укрепляет нервную систему, будоражит фантазию и активизирует мозг. Бутылка шампанского производит прямо противоположный эффект».

При этом в 50 лет сэр Уинстон признавался: «У меня на завтрак, обед и ужин – шампанское, а в остальное время – вертеры с кларетом и содовой».

Более полувека, начиная с 1908 года, Черчилль отдавал предпочтение брюту марки Pol Roger из французского Эперне. Производители утверждают, что композиция этого сильного, полнотелого шампанского с преобладанием пино нуара была утверждена сэром Уинстоном лично. А с 1984 года в честь своего великого клиента Дом Pol Roger начал выпуск шампанского Cuvee Sir Winston Churchill – сейчас это одно из самых дорогих и редких куве в мире. Изготавливается оно не чаще одного раза в восемь лет.

«Двин» или «Энисели»?

Отдельная история – коньяк. Черчилль предпочитал армянский 50-градусный «Двин» – самый крепкий коньяк в мире. А поставлял ему напиток не кто-нибудь, а Иосиф Сталин. Он-то и угостил им союзника на Тегеранской конференции.

Известно, что Сталин не раз отправлял английскому коллеге съестные подарки. Осенью 1941 года на острове Ньюфаундленд во время встречи с президентом Рузвельтом, открывая за ужином при-

Сэндвич «Колониальный»

1 порция

Что нужно:

2 квадратных ломтика белого хлеба

50 г куриного филе

0,5 помидора

30 г зеленого салата

1 ч. л. обжаренных кедровых орешков

1 щепотка сушеного

кориандра

соль, свежемолотый перец

Для соуса:

0,5 сладкого перца

1 ст. л. рубленого лука-порей (белая часть)

20 г ананаса

0,5 апельсина

несколько капель соуса чили

1 ч. л. сахара

1 ст. л. растительного масла

острый красный перец на

кончике ножа

Что делать:

Куриное мясо натереть смесью соли, перца и кориандра. Оставить на 20 мин., затем отварить на пару, 15 мин., остудить. Для приготовления соуса сладкий перец и фрукты нарезать мелкими кубиками. Масло разогреть в сковороде, обжарить порей и перец, 2 мин. Добавить фрукты и тушить еще 3 мин., чтобы фрукты дали сок. Всыпать сахар, посолить по вкусу. Снять с огня, остудить. Добавить соус чили и острый перец. Остывшее филе курицы нарезать ломтиками. Выложить филе на кусочек хлеба, потереть. Покрывать соусом, посыпать кедровыми орешками. Сверху положить порванный на кусочки листик салата, дольки помидора, снова салат и накрыть вторым ломтиком хлеба.

В 1 порции: 411 ккал,

белки – 17,9 г, жиры – 19,5 г,

углеводы – 40,9 г



сланную советским вождем банку черной икры, Черчилль зажмурился от удовольствия: «Да, неплохо иметь такую закуску, даже если для этого приходится воевать на стороне русских».

Принимая сталинские презенты, сэр Уинстон тем не менее не отказывался от своих слов, что «поддерживать хорошие отношения с коммунистом – все равно что заигрывать с крокодилом». И что «из всех тираний в истории человечества большевистская тирания – самая страшная, самая разрушительная, самая отвратительная».

Дареному коню в зубы не смотрят, но однажды британский премьер то ли в шутку, то ли всерьез пожаловался товарищу Сталину, что коньяк «Двин» стал каким-то невкусным. Тот распорядился узнать, в чем дело, и наказать виновных. Оказалось, причина падения качества – исчезновение главного технолога Ереванского коньячного завода Маргара Седракяна, его упекли в Сибирь. Разумеется, мастера купажа тут же выпустили, и «Двин» снова стал безупречным. А Черчилль, отвечая на вопрос то ли о секретах долголетия, то ли крепкого здоровья, создал любимому напитку отличную рекламу: «Никогда не опаздывайте к обеду, курите гаванские сигары и пейте армянский коньяк».

У писателя Юлиана Семенова – своя версия коньячных пристрастий великого политика. Вот эпизод из романа «Экспансия-3»: «Когда пришли в дом, к обеду, Черчилль кивнул на ящики, стоявшие в холле:

– Раз в две недели секретарь русского посольства привозит мне подарок от генералиссимуса – двенадцать бутылок отборного грузинского коньяка (скорее всего, речь идет о знаменитом «Энисели». – В.В.)... В сорок втором, когда я впервые прилетел в Москву, мы рассорились со Сталиным, я уехал в резиденцию, решив, что надо возвращаться на Остров. Без помощи Рузвельта мы не сговоримся. Сталин позвонил мне вечером, пригласил в Семеновское, на свою «ближнюю дачу»: «Не будем говорить о делах, господин Черчилль, я хочу угостить вас скромным грузинским ужином». Он хитрец, этот Сталин, он накачал меня коньяком, я пустился в воспоминания, он говорил, что во мне пропадает дар великого писателя авантурных романов, я сказал, что в нем пропадает талант виночерпия... Коньяк поразителен, застолье великолепное... С тех пор, вот уже пять лет, даже после моей отставки, русский дипломат привозит мне два ящика коньяка. Я как-то спросил: «Сколько это будет продолжаться?» Мне ответили: «Пока вы живы, сэр». Я ждал, что будет после Фултона

(в марте 1946 года Черчилль выступил в американском городе Фултон со знаменитой речью «Мускулы мира», которая, как считают историки, стала стартом «холодной войны» между Западом и СССР. – В.В.). Почему-то мне казалось, что «дядя Джо» прекратит свои поставки. Представьте себе мое удивление: когда я вернулся от вас, в холле стояло шесть ящиков! Вполне можно открывать винную торговлю».

Армянский, грузинский или все-таки французский коньяк был в бокале Черчилля – сегодня не так уж важно. Важнее – инструкция, оставленная этим продвинутым пользователем: «С хорошим коньяком нужно обращаться, как с дамой. Не набрасываться! Помедлить... Согреть в своих ладонях. И лишь затем пригубить».

Еще один штрих. «Сколь велико было пристрастие британского премьера к нашим спиртным напиткам, можно судить и по тому, что посланные Сталиным через Черчилля различные подарки Рузвельту – черная икра, балык, рыба – были доставлены в целости, а вот водка и коньяк были выпиты в пути. О чем сам Черчилль и сообщил Сталину, присовокупив свои извинения», – вспоминал в военных мемуарах генерал-лейтенант Голованов.

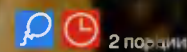
Виски, или зубное полоскание

Что же касается третьего любимчика – виски, то к нему Черчилль пристрастился еще в молодости, в Южной Африке (по другим источникам – в Индии), где участвовал в четырех военных кампаниях. В любом случае и там и там вода была совершенно непригодна для питья, и приходилось добавлять в стакан виски. «Прилагая определенные усилия, я полюбил этот напиток», – говорил он спустя годы. Обычно сэр Уинстон щедро разбавлял виски содовой, да еще бросал в стакан кубики льда, так что, по меткому замечанию одного его адъютанта, напиток больше напоминал какое-то зубное полоскание.

Пристрастие к алкоголю и табаку не делали чести богу политического Олимпа, но сам он оправдывал свои слабости так: «Никогда не доверяйте человеку, у которого нет ни одного восхищающего вас порока». Тем, кто отваживался указать ему на «злоупотребление», отвечал язвительно. Как-то раз, выходя из парламентского бара, он столкнулся с одной дамой-депутатом. «Сэр, да вы же пьяны!» – воскликнула дама. «А у вас кривые ноги!» – парировал Черчилль. – Но я-то завтра просплюсь!»



Омлет с сыром



Что нужно:

4 яйца
120 г тертого сыра
1 ст. л. муки
2 ст. л. молока
20 г сливочного масла
0.5 ст. л. рубленой петрушки
кетчуп

Что делать:

Яйца взбить с сыром, мукой и молоком, посолить. Масло растопить на сковороде. Зажарить омлет с двух сторон. Посыпать зеленью и подавать горячим с кетчупом.

В 1 порции: 412 ккал, белки – 24 г, жиры – 17 г, углеводы – 30 г

Ко всему вышесказанному можно добавить вот еще что: по утверждению ряда его биографов, Черчилль бросил курить и пить... за двадцать лет до смерти! А иначе с подобными лошадиными дозами он просто не дотянул бы до своего 90-летия. Но как же тогда быть с многочисленными фотографиями, где великий старец сплошь и рядом позирует с сигарой и стаканом? Да в том-то и дело, что кубинская сигара, как правило, незажженная, а бокал полон. Ловкий актер, Черчилль даже в старости (точнее, особенно в старости) любил предстать в глазах общества джентльменом. Неунывающим и непобедимым.

Вагон-ресторан для поезда жизни

И все-таки не виски единым был сыт наш герой. Послушаем Нормана Роуза, автора книги «Черчилль. Бурная жизнь»: «Он привык есть помногу и со вкусом. Иногда он с отвращением предпринимал попытки похудеть с помощью физических упражнений и замены острой пищи молоком с сухариками. Только все было тщетно: он не способен был на самоотречение!.. Напротив, он был твердо убежден, что его желания и нужды должны удовлетворяться в первую очередь».

Эгоист? Эгоцентрик? О, еще какой! Его близкий друг, лорд Биркенхед, однажды не без иронии заметил: «Мистер Чер-

чилль легко довольствуется самым лучшим». В числе этого «самого-самого» была и принадлежавшая греческому миллионеру Онассису яхта «Кристина»: на ней отошедший от дел премьер любил иногда рас-секать средиземноморские волны. Отдыхом на Лазур-ном Берегу, как и прочими славными радостями жизни, сэр Уинстон тоже не пренебрегал. Ведь он давно вывел формулу: «Когда едешь неизвестно куда, очень полезно прицепить к хвосту поезда вагон-ресторан».

Как всякий неординарный и эксцентричный человек, Черчилль имел массу странных на взгляд обывателя привычек. В коллекции причуд была и такая: он обожал завтракать в одиночку и... в постели. «За последние два-три года мы с женой несколько раз попытались позавтракать вместе, однако удовольствия было так мало, что мы оставили эти попытки», – признавался сэр Уинстон.

А чем, как не причудой, было поместье Чартуэлл, где он, точно какой-нибудь гоголевский помещик, завел лебедей, пони, кур, телят, овец, свиней?! Последних он выделял особенно: «Очень люблю свиней! Если собаки смотрят на нас снизу вверх, а кошки – сверху вниз, то свиньи смотрят на нас как на равных».

Как-то на Рождество Черчилль решил лично разрезать на порции праздничного гуся. Он встал. С улыбкой оглядел красавца-гуся и собравшихся за столом. Взял столовые приборы, чтоб немедля вонзить их в поджаристую корочку, и... тут кто-то из домохозяек радостно сообщил, что гусь-то не покупной, а один из своих. «Простите... – сэр Уинстон развел руками, сжимавшими вилку и нож. – Но я едва ли смогу есть птицу, с которой был знаком лично! Он был моим другом...» Кстати, курятник этот гурман строил собственноручно и окрестил его по-королевски: «Чикенгемский дворец».

В своем поместье Черчилль с верной супругой Клементиной охотно принимал разных знаменитостей и, разумеется, устраивал в их честь ланч или обед. Как написано в одной из биографических книг, трапеза включала любимое блюдо Черчилля – устрицы, а также закуски, и иногда суп по-савойски. «Далее подавалось филе камбалы, завернутое в копченую лососину, с гарниром из креветок под чесночным соусом. Затем шло жаркое из оленины, фаршированное паштетом из гусиной печени, под соусом из трюфелей. И, наконец, сыр «Стилтон» и марочный портвейн, пирожное или мороженое и кофе с бренди. На десерт он особенно любил сливки. Перед сном обязательно вкушал холодное консоме».

...Черчилль жил долго, сложно, бурно и далеко не безгрешно. В день своего 75-летия он не без иронии заявил: «Я готов к встрече с Творцом. Другое дело, готов ли Творец к такому тяжкому испытанию, как встреча со мной». Очевидно, что Всевышний готов не был: после этой реплики он отпустил сэру Уинстону еще пятнадцать лет жизни...

Влад Васюхин

КИЗЛЯРСКИЕ КОНЬЯКИ - ГОРДОСТЬ РОССИИ!



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

WWW.KIZLYAR-COGNAC.RU

120-ЛЕТ КИЗЛЯРСКОМУ КОНЬЯЧНОМУ ЗАВОДУ

Генеральный дистрибьютор ООО "Элида" тел: (095) 780-6578; (095) 363-2173

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЗВЕЗДНЫЕ ВОЙНЫ

Где еще могут встретиться певец-тенор и профессиональный повар? Конечно, в передаче «Кулинарный поединок» на телеканале НТВ. Сольные рецепты участников вызывают неподдельный интерес не только телезрителей, но и наших читателей

Кирилл Андреев
группа «Иванушки International»



Закуска на гриле

2 сладких перца
1 цуккини
соус

Сладкий перец и нарезанный кружками цуккини обжарить на гриле. Эту модную и во всех отношениях полезную закуску смело подавайте со сливочным соусом – не ошибетесь!

Сельдерей во фритюре

500 г корневого сельдерея
масло для фритюра
соус

Сельдерей очистить, нарезать крупными кубиками и обжаривать во фритюре в течение 5–7 мин. Получается действительно авангардное и, главное, вкусное блюдо. Если есть сомнения, то дополните его сливочным соусом, и все сомнения рассеются.

Кисло-сладкая телятина с нектаринами

300 г телятины
2 нектарина
оливковое масло
соус

Телятину нарезать небольшими кусками и обжарить на оливковом масле. Нектарины мелко нарезать и потушить вместе с мясом, приправить душистым перцем. Кисло-сладкий акцент блюда можно без труда усилить одноименным соусом.





эфир от 05.11.2005

Олег Яковлев

группа

«Иванушки International»



Диетические котлеты-микс

300 г телятины
1 сладкий перец
1 цуккини
1 яйцо
белый хлеб
панировочные сухари
оливковое масло
чесночный соус

Телятину, сладкий перец и очищенный цуккини пропустить через мясорубку. Фарш переложить в блендер и взбить с яйцом и мякотью белого хлеба. Готовить сов-

сем без соли, чтобы получить диетические котлеты. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на оливковом масле. Эти нежные диетические котлеты будут вкусными с любыми овощами. К ним можно подать сливочно-чесночный соус, если, конечно, вы не на диете.

Крем-суп из сельдерея

200 г корневого сельдерея
100 мл сливок
зелень, пряности
соль

Очищенный сельдерей нарезать соломкой, отварить в течение 7 мин. и измельчить в блендере вместе с бульоном и сливками. Затем снова перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить рубленую зелень, соль и пряности.

Нектарины в фольге

2 нектарина
50 г сахара
100 г творога
персиковый джем

Нектарины разрезать пополам, удалить косточки. Посыпать сахаром, наполнить творогом, добавить немного джема. Завернуть в фольгу и запекать 5–10 мин. в духовке при средней температуре. Если вообще десерт бывает здоровой пищей, то один из таких образцов, очень нежный на вкус, — перед вами.

эфир от 12.11.2005

Юрий Кононов
тенор



Помидоры фаршированные

2 помидора
100 г сыра
майонез
зелень

У помидоров срезать «крышку», вынуть мякоть и переложить ее в миску. Сюда же добавить тертый сыр, майонез и пучок мелкорубленной зелени. Получившейся массой наполнить помидоры, накрыть «крышкой» и подавать.

Мясо под белым соусом

150 г сливочного масла
200 г шампиньонов
100 г муки
150 мл сливок
1 сладкий перец
150 г постной свинины
1 зубчик чеснока
пряности, зелень
растительное масло

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить на нем мелко нарезанные грибы. Постоянно помешивая, добавить муку и сливки, затем измельченный чеснок, пряности, очищенный от кожуры запеченный болгарский перец. Свинину вымыть, обсушить. Приправить и обжарить на растительном масле, нарезать полосками и подавать под сливочно-грибным соусом с зеленью. К этому блюду можно подать кисло-сладкий соус.

Напиток десертный

1 л молока
150 г сахара
2 яйца
2 апельсина

В молоко всыпать сахар и довести до кипения. Отделить желтки от белков, желтки смешать с 2 ложками молока и влить в кастрюлю. Апельсиновый сок добавить в горячий напиток и прогреть, постоянно помешивая.

Юрий Орлов
тенор



Грибной суп со сливками

100 г шампиньонов
1 сладкий перец
1 помидор
200 мл сливок
пряности

Нарезать грибы и болгарский перец, очищенный от семян. Поставить воду для супа на огонь и сразу приправить солью и пряностями. Затем положить в суп грибы с перцем, добавить сливки и мелко нарезанный помидор, проварить при слабом кипении 10–12 мин.

Мясо с апельсинами

300 г филе свинины
1 апельсин
1–2 ст. л. соевого соуса
специи
растительное масло
кетчуп, майонез

Куски свинины тщательно отбить, посыпать специями и положить ненадолго, чтобы мясо пропиталось пряными ароматами. Апельсин очистить, нарезать дольками. На каждый

кусочек мяса положить по дольке апельсина, свернуть рулетики и обжарить на сковороде на растительном масле, по 3–4 мин. с каждой стороны. Затем обжаренные рулетики довести до готовности в микроволновой печи. Выложить на тарелку, добавить немного соевого соуса. Подавать с томатным кетчупом и майонезом.

Блины с апельсиновым соусом

1 яйцо
300 мл молока
250 г муки
200 г сахара
1 апельсин

Приготовить тесто для десертных блинов: на 1 яйцо – 1,5 стакана молока, 1,5 стакана муки, 3 ст. л. сахара и щепотка соли. Готовятся блины как обычно. Для соуса: вскипятить в сотейнике стакан воды, бросить туда нарезанный дольками апельсин, добавить 4 ст. л. сахара и варить, помешивая, пока сироп не загустеет. Блины с апельсиновым соусом – это очень вкусно!



эфир от 19.11.2005
Полина Гриффис
певица



Свекольник

2 свеклы
2 яйца
2 огурца
1 лимон
100 г сметаны
лед
рубленая зелень

Очищенную свеклу измельчить в комбайне, залить кипятком и готовить 5–7 мин. Сварить яйца, охладить, очистить. Огурцы очистить от кожуры, нарезать кубиками и переложить в миску вместе с рублеными яйцами. Выжать туда же сок целого лимона, добавить куски льда. Смешать со свеклой и бульоном в большой супнице, добавить сметану с зеленью, перемешать. Получается прекрасный прохлад-

ный летний суп! Только почему-то после него так и хочется съесть что-нибудь вроде отбивной или бифштекса.

Сэндвич

150 г филе индейки
1 ст. л. оливкового масла
2 тоста
1 помидор
листья салата, зелень

Индейку нарезать тонкими ломтиками, обжарить на оливковом масле. Поджаренные тосты накрыть листьями салата и кольцами помидора. На помидор положить ломтики обжаренной индейки, сверху – еще один тост. Сэндвич разрезать по диагонали и украсить зеленью.

Закуска легкая

2 помидора
1 свекла
листья салата
лук-порей
оливковое масло
кунжутные семечки

Помидоры очистить от кожуры, удалить семена, нарезать мелкими кубиками. Добавить листья салата. Вырезать бабочек из сырой свеклы. Добавить листья порея. Заправить оливковым маслом, приправить и посыпать кунжутными семечками, обжаренными на сухой сковороде.

Десерт по-китайски

1 яблоко
оливковое масло
2 ч. л. сахарной пудры
100 г джема
острый красный перец
1 лимон
50 г лесных ягод

У яблока удалить сердцевину, нарезать его дольками и замариновать в оливковом масле. Позже посыпать их сахарной пудрой и обжарить. Из воды и ягодного джема

приготовить соус. Когда соус загустеет, переложить в него обжаренные яблоки и припустить с красным перцем. Ягоды добавить в конце, на несколько секунд. Горячий десерт выложить на тарелку горкой. Сверху положить мелко нарезанное «филе» лимона.

Индейка в сладком соусе

3 огурца
150 г филе индейки
30 г сахара
соевый соус, уксус
оливковое масло
по щепотке молотой корицы, перца и мускатного ореха
2–3 побега зеленого лука
кунжутные семечки

Огурцы нарезать и замариновать в соевом соусе с уксусом, затем обжарить. Приготовить карамель из сахара, воды, корицы, мускатного ореха и перца. Тонко нарезать индейку обжарить в этом соусе. Огурцы выложить на тарелку, сверху горкой – сладкое мясо. Посыпать рубленым зеленым луком и кунжутными семечками.



Константин Жук
шеф-повар журнала
«Школа гастронома»



эфир от 26.11.2005

Павел Петухов
су-шеф ресторана
«Вертинский»



Салат по-китайски

150 г куриного филе
1 ст. л. сахара
1 ст. л. соевого соуса
сок 0,5 лимона
1 ст. л. рубленого базилика
2 ст. л. оливкового масла
1 сладкий перец
листья салата

Нарезанное куриное филе замариновать в соевом соусе с добавлением сахара, базилика, лимонного сока и 1 ст. л. оливкового масла на 20–25 мин. Затем курицу быстро обжарить на оставшемся оливковом масле на китайский манер в воке или глубокой сковороде. Смешать листья салата, нарезанный сладкий перец и обжаренное куриное филе. Получается легкая и очень вкусная китайская закуска.

Китайские пельмени

250 г муки
150 г куриного филе
1 сладкий перец
100 г свинины
100 г вареных креветок
1 стебель сельдерея
оливковое масло

Для китайских пельменей тесто замешивают из муки и горячей воды без соли и яиц.



Оставить на час в закрытой посуде. Начинка для открытых пельменей тим-сам состоит из мелко рубленого куриного филе, сладкого перца, соли и оливкового масла. Тим-сам готовятся на пару. Начинка для пельменей по-шанхайски – это рубленые свинина, креветки, сельдерей, оливковое масло. Готовятся они сначала на пару, а затем обжариваются.

Цыпленок в кисло-сладком соусе

200 г брокколи
150 г филе цыпленка
1 сладкий перец

Брокколи разделить на соцветия, отварить в течение 4–5 мин. в подсоленной кипящей воде. Воду слить, обсушить. Филе цыпленка обжарить в соевом соусе с кусочками сладкого перца и подавать с брокколи под китайским кисло-сладким соусом.

Эскалоп с брокколи

200 г брокколи
200 г свинины
1 яйцо
50 мл сливок
сыр фета
панировочные сухари
оливковое масло
1 сладкий перец
70 мл сухого белого вина

Отварить брокколи. Свинину отбить, натереть специями. Яйцо, сливки и фету взбить. Отбивную окунуть в смесь, обвалять в сухарях, обжарить и запечь в духовке. На гарнир подать обжаренные и припущенные с вином овощи.

Равиоли с креветками

200 г муки
оливковое масло
3 яйца
100 г шпината
200 г очищенных креветок
150 мл сливок

Для теста смешать оливковое масло, муку, соль и яйца. Оставить на полчаса. Для на-

чинки: шпинат измельчить вместе с креветками, добавить соль и сливки. На тонко раскатанное тесто выложить начинку через 5–6 см. Накроить вторым слоем теста и прижать рюмкой. Вырезать равиоли. Отварить.

Рулет из курицы

150 г куриного филе
50 г очищенных грецких орехов
1 сладкий перец
50 г муки
оливковое масло

Куриное филе отбить. Приготовить начинку для рулета из рубленых грецких орехов и тонко нарезанного сладкого перца. Свернутый рулет обвалять в муке, обжарить на оливковом масле и поставить в духовку не более чем на 10 мин., тогда филе останется сочным. Мясо будет еще сочнее, если подать его, например, со сливочно-чесночным соусом. Подавать с тальятелле со шпинатом.

Игорь Добрынин
шеф-повар кафе-пастерии Pasta project





С ЧУВСТВОМ, С ТОЛКОМ, С РАССТАНОВКОЙ

Чувствовать себя изгнанником на празднике жизни — ощущение малоприятное. Можно, конечно, делать вид, что еда интересует вас лишь с эстетической точки зрения. Но куда приятнее кулинарные изыски пробовать

Новогодний ужин — непростое испытание для желудка. Даже если вы абсолютно здоровы. Хотя это фантастика. Таких людей не бывает. А значит, во время ночного пиршества стоит соблюдать элементарные правила правильного питания. Особенно людям, у которых уже есть проблемы с желудком. Мы не будем советовать положить рядом с тарелкой стопочку таблеток. Пусть лечебные препараты ожидают своего часа без показного драматизма. Мы поговорим собственно о еде.

О правилах составления праздничного меню для людей с гастритом рассказал Игорь Кирьянов, доктор медицинских наук Международного центра охраны здоровья Игоря Медведева.

Увы, но классике жанра — салату «Оливье» — в этот раз места на столе не найдется, ведь салаты с майонезом и правильное питание — это, как говорят в Одессе, две большие разницы. И пусть Евгений Гришковец смачно описывает, как хорошо поглощать их на следующее

утро ложками, прямо из кастрюли. Мы так делать не будем. Хотя, конечно, хочется. С майонезом нужно поступать безжалостно — неважно, домашний он или суперлегкий оливковый, использовать его не следует. По мнению врачей, этот продукт не самым благоприятным образом воздействует на поджелудочную железу, поэтому мы заправим салаты нерафинированным оливковым маслом.

Жирные продукты — тоже под запретом, особенно в качестве закусок. Придется отказаться от свинины, а также от жирных сортов рыбы — таких как лосось и семга. А вот судак и треска прекрасно подойдут.

Кроме того, при составлении меню врачи рекомендуют отдать предпочтение продуктам, употребление которых не вызывает газообразования в организме. Если же неприятность все же случилась и вы чувствуете легкое вздутие живота, примите комплексный ферментный препарат «Юниэнзим с МПС». В его состав входит «Симетикон», снимающий неприятные симптомы, а растительные ферменты диастаза и папаин помогут переварить нерасщепленные остатки углеводов и белков, которые накапливаются в желудке и кишечнике. Принимать «Юниэнзим с МПС» надо по 1–2 таблетки 1–2 раза в день после еды.

Надо сказать, что соединять продукты друг с другом надо очень осторожно. «Недаром в классической еврейской кухне исключается перемешивание молочных и мясных продуктов, — подчеркивает доктор Кирьянов. — Когда в салате встречаются и сметана, и мясо, это неизбежно приводит к проблемам с кишечником. По той же причине откажитесь от капусты, причем любой, включая брокколи. Капуста опасна и сырая, и квашеная — особенно в качестве традиционной закуски к водке. Ни в коем случае не кладите в салаты орехи, у них высокий процент жирности, что неблагоприятно сказывается на желудочно-кишечном тракте. Не используйте в блюдах оригинальные и необычные для нас сочетания, к примеру, винограда и яиц. Фасоль, лобио, сациви — в черном списке. То же относится к острым приправам — они часто провоцируют изжогу».

Кстати, хорошее средство при изжоге или болях — «Маалокс». Он применяется как адсорбирующее и обволакивающее средство при повышенной кислотности желудочного сока. Препарат нейтрализует

ет кислотность и на несколько часов успокаивает боль в верхних отделах пищеварительного тракта. Таблетки или суспензию принимают обычно через час после еды или при внезапном возникновении болей.

Что касается употребления баклажанов, то если их запечь в духовке, без жира, – пожалуйста. Но ни в коем случае не добавляйте в баклажаны пасту из грецких орехов. А вот кабачков, как и огурцов, лучше избегать.

Ну вот, скажете вы. Оказывается, самого вкусного-то и нельзя. Не отчаивайтесь, не все потеряно. Врачи предлагают включить в меню заливную рыбу, которая при правильном приготовлении вовсе не гадость. А еще, например, можно сделать биточки из рыбы или кальмаров, лучше паровые. Но основной деликатес – креветки, которые очень полезны и в вареном, и даже в жареном виде. Главное – не покупать креветки с большим количеством льда и снега: это признак неоднократного размораживания. Простой рецепт: в оливковом масле пассеровать пару измельченных долек чеснока, поджарить креветки, сбрызнуть их лимо-

ном. Затем в ход идут любые травы: майоран, базилик, орегано. Кстати, жареных креветок много не съешь, что тоже немаловажно. Креветки можно запить парой бокалов красного сухого вина или парой рюмок хорошего коньяка. Но не более.

Еще один деликатес – сыр. Предпочтение следует отдать твердым сортам (гран-падано, пармезан, збринц), а вот рок-фору, бри и камамберу придется сказать «до свидания». Позвольте себе немного брынзы в салате. Однако тем, у кого ситуация осложнена желчекаменной болезнью или панкреатитом, сыр полностью противопоказан.

Из горячих блюд специалисты советуют приготовить отварную или запеченную телятину или говядину. Говядину можно и тушить, с приправами и овощами. Нежирная баранина даже повышает иммунитет.

Ну а на гарнир подайте самый нейтральный продукт – рис. Он является хорошим обволакивающим средством, защищающим слизистую оболочку. Но злоупотреблять рисом не стоит – все-таки в его составе крахмал, вызывающий в организме бродильные процессы. Прекрасно в качестве гарнира подойдут и некоторые



Запеченные баклажаны с морковью и перцем

2 порции

Что нужно:

1 баклажан весом 350–400 г
1 морковь
3 сладких перца (красный, желтый и зеленый)
2 ст. л. оливкового масла
свежий базилик

Что делать:

Баклажан вымыть, срезать плодоножку. Очищенные от семян перцы и баклажан нарезать кубиками. Морковь очистить, нарезать брусочками. Духовку разогреть до 200 °С. Смешать овощи в миске. Посолить по вкусу, сбрызнуть маслом, выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке 10–12 мин. При подаче украсить свежим базиликом.

СПАЗМОЛ®

дротаверина гидрохлорид 20 таблеток по 40 мг

ОТ СПАЗМА И БОЛИ



Боль – наиболее яркий сигнал того или иного заболевания. Одной из частых причин боли является спазм. Вследствие чего возникают головная боль, спастические боли в животе при расстройстве пищеварения, боли в «критические дни».

Для борьбы с болевым синдромом в этих случаях необходимо устранить его причину, то есть спазм. Средства, используемые с этой целью, называются спазмолитиками. К современным спазмолитикам относится спазмол. Он эффективно устраняет спастические боли различного происхождения.

- ✓ Современное и надежное средство от спазма и боли
- ✓ Действует быстро и эффективно
- ✓ Рекомендуются как взрослым, так и детям
- ✓ Отпускается без рецепта врача



Для лучшего пищеварения!



Юниэнзим вам необходим:

- ✓ после застолья или при переедании, в том числе на ночь
- ✓ если Вам приходится нерегулярно питаться, "перехватывать" на ходу
- ✓ при чувстве переполнения и тяжести в желудке, отрыжке
- ✓ для устранения симптомов вздутия живота
- ✓ при нарушениях пищеварения, вызванных хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта



Состав:

Фунгальная диастаза (1:800) *	20 мг
Папаин *	30 мг
Симетикон	50 мг
Активированный уголь	75 мг
Никотинамид	25 мг

*Ферменты растительного происхождения не разрушаются желудочным соком. Наличие симетикона позволяет препарату эффективно справиться с газообразованием. Никотинамид нормализует моторику ЖКТ.

Применение: принимать по 1-2 таблетке после еды.



Трансатлантик
ИНТЕРКОНТИНЕНТАЛ

Маркетинг и
дистрибуция

Креветки с рисом и овощами

4 порции

Что нужно:

300 г длиннозерного риса
600 г варено-мороженных
креветок
2 красных сладких перца
1 стебель сельдерея
3 ст. л. оливкового масла

Что делать:

Креветки разморозить, очистить от панциря, головы и кончики хвостов удалить. Пе-

рец разрезать пополам вдоль, очистить от семян, нарезать полосками. Рис слегка обжарить в большой сковороде с 2 ст. л. масла, влить туда же 750 мл воды. Посолить по вкусу, накрыть крышкой и, не перемешивая, готовить на среднем огне 15 мин. Сельдерей очистить, порубить, слегка обжарить на отдельной сковороде с оставшимся маслом. Добавить полоски перца, немного воды и перемешать. Накрыть крышкой и готовить на маленьком огне 10 мин. В конце добавить креветки, хорошо перемешать. Прогреть все вместе 2 мин., снять с огня. Рис выложить на большую тарелку. Сверху поместить креветки с овощами и подавать.



замороженные овощные смеси. А вот от кукурузы в чистом виде следует держаться подальше.

Если все же в результате переедания и обилия жирной пищи в правом подреберье появились тянущие и режущие боли, примите «Спазмол». Как спазмолитическое и миотропное средство, он быстро расслабляет гладкую мускулатуру внутренних органов, расширяет кровеносные сосуды и не влияет на нервную систему. Подходит он и в случае желчекаменной болезни, спастического колита, хронического холецистита, гастрита и даже язвы желудка. Дабы обезопасить себя – запачитесь необходимой таблеткой еще до начала возлияний.

До сладкого в новогоднюю ночь дело доходит не всегда. Оно и к лучшему. Ведь

половинка кусочка торта – это максимум, что можно себе позволить. Но лучше приготовьте специальный легкий мусс или пудинг. Помните – молоко, бисквит и сахар вызывают пресловутое брожение. Желательно обойтись и без шоколада, который наносит удар по поджелудочной железе. И никаких коктейлей и консервированных соков.

Вообще, основной девиз – есть всего понемногу. И пить тоже: лучше всю праздничную ночь просидеть с бокалом одного, но очень хорошего напитка. И не пробуйте ничего непроверенного. Не нужно экспериментов. Надо встретить Новый год в трезвом уме и, как писал Набоков, с крепким, как бурдюк, желудком.

Саша Денисова

РУКОВОДСТВО ПО
ВОЗЛИЯНИЯМ И
ДРУЖЕСТВЕННЫМ
ПОГЛОЩЕНИЯМ

А. Бэйм

Менеджер Мафий БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ



Альберт Бэйм
«Большие порции. Руководство по возлияниям и дружественным поглощениям»
Москва, «Эт Сетера Паблшинг», 2004 г., 200 стр.

Главное, не обращайтесь внимания на рыжую надпись «Менеджер мафии» на обложке. Тема организованной преступности занимает здесь места не больше, чем вообще в жизни. На самом деле эта книга об известных марках алкоголя. О людях, которые их придумали, привели к процветанию или же довели до полного краха. И люди все были в своем роде замечательные. Самуэль и Гарри Бронфманы, два брата-хитреца из Канады, купившие по случаю карликовую компанию «Сигрэм» и превратившие ее в международного гиганта. Эдгар Бронфман, их бестолковый наследник. Джек Дэниэлс, начавший гнать виски в возрасте девяти лет. Джон Мартин, приемный отец водки Smirnoff, а также родной – практически всей американской водочной индустрии. Джеймс Бэрроу, создатель джина Beefeater. Истории получаются

весьма поучительные, интонацией же напоминающие тексты Теодора Драйзера – его геройские, как это сейчас принято говорить, саги о молодых капиталистах, тяжеловесные, но не отпускающие до последней страницы. Может быть, тому виной хороший перевод – давно уже я не встречал таких романтических. В общем, рекомендую.

Правда, у книги этой есть одно побочное свойство: время от времени хочется чего-нибудь выпить. Минус это или плюс, судить не берусь.

**Авдотья Смирнова,
Татьяна Толстая**
«Кухня школы злословия»
Москва, «Кухня», 2004 г., 360 стр.

Программу «Школа злословия», выходящую на телеканале «Культура», многие видели. Некоторые даже любят. И вот теперь по мотивам этого искрометного шоу вышла книга. С какой целью редакторы решили дополнить ее кулинарными рецептами – для меня тайна. Потому что большая

ЧТО ЗА ЛЮДИ

Все-таки люди важнее, чем еда и напитки. Хотя они тоже имеют значение. Но вот как установить правильное соотношение между этими сторонами жизни?

часть этих рецептов годится лишь для того, чтобы иллюстрировать душевную чистоту гостей программы, находящих далеко от материальной стороны бытия. Вот приходит на передачу Глеб Павловский, назначенный молвой в лидеры отечественной закулисы, – и оказывается скромным в быту человеком, обожающим бутерброды с томатной пастой. И с черным хлебом. Вот скажите, лично вы часто едите такое? Можете даже и не отвечать. Многие же на-

легают на котлеты – рубленные, мясо с хлебом пополам. В частности, Анатолий Чубайс. Иные отговариваются алкоголем или вовсе, как писатель Проханов, кузнечиками в меду. В общем, торжество демократических тенденций. Уж не знаю, насколько все эти немудреные вкусы соответствуют истине, одно ясно: вот все же умные люди, а в еде разбираются единицы. И не стесняется никто.

Александр Ильин



Читателей журнала «Гастрономъ» мучают предпраздничные проблемы. В преддверии Нового года они, читатели, мечтают, ищут способы похудеть, чтобы влезть в новое платье, потом наесться до отвала, а затем снова быстро похудеть. Например, Оксана Ким прислала по e-mail на orinkova@idvz.ru вопль души:

«Осталось всего ничего до Нового года, и мне срочно нужно скинуть несколько килограммов. При этом работа такая, что нет никакой возможности натирать свежую морковь. Помогите советом!»

Если все дело в бешеном рабочем графике, то лучше всего выбрать монодиету на основе продукта, который можно отыскать в любом, даже самом захудалом магазине. Подойдет кефир. Чтобы не было скучно, пейте не только кефир, но и йогурт, ешьте ряженку, простоквашу, катык. Обязательно выбирайте натуральные продукты, без добавок, и обычной жирно-



сти, а не пониженной — у вас и так будет дефицит. Одновременно ешьте зелень и огурцы, без ограничений. И не забывайте пить больше негазированной воды. За три дня вы потеряете пару килограммов. Через 2 недели можете повторить.

уксусом и посыпьте коричневым сахаром — у вас получится отличная: а) закуска; б) десерт; в) гарнир к птице.

«Когда мы ездим отдыхать в Грецию или Турцию, с большим удовольствием едим там оливки и маслины. Но у нас они совсем другого вкуса: как будто искусственные. Можно с ними что-нибудь сделать?»

Семья Вороновых

В Греции и Турции есть многовековая традиция обращения с этими чудесными дарами природы. К сожалению, до нас чаще всего доезжают сравнительно дешевые консервы. Но над ними можно немного поколдовать. Возьмите маслины или оливки из банки (те, что с косточкой), слейте

«Объясните, пожалуйста: из чего делается соус хойсин?»

Артем Клиничин

Этот китайский соус цвета темно-красного дерева делают из ферментированных соевых бобов с добавлением сахара, уксуса, кунжутного масла и красного риса (рис как раз и придает характерный цвет). Кроме того, в состав хойсина входит смесь «пять специй». За пределами Китая соус знаменит в основном как аккомпанемент к утке по-пекински, хотя его применение гораздо разнообразнее. Например, хойсин используют для маринадов, глазируют им запекаемую птицу (можно и курицу), в него обмакивают спринг-роллы (для этого его разжижают кунжутным маслом и черным уксусом).

«Я стараюсь есть побольше фруктов и овощей. Что можно готовить с зеленым горошком, кроме салата «Оливье»?»

Анна Артемьева

Мы ведь говорим не о консервированном горошке? Потому что консервированный подходит даже не для всякого «Оливье». Зеленый горошек

очень хорош в свежем виде, прямо из стручков — но таким его можно купить разве что в июле. Но и замороженный не хуже. Есть только один недостаток — его очень легко



«переготовить». Если вы попробуете просто разморозить горошек (лучше всего постепенно, в холодильнике), то обнаружите, что он вполне съедобен и без всякой тепловой обработки. Горячее же блюдо из горошка лучше всего готовить на пару. Добавьте к нему листья мяты, длинные полоски от урца (без кожуры и без семечек) и свежемолотый черный перец. Кроме того, горошек можно припустить: со шнитт-луком и крупно нашинкованной китайской капустой или цикорием. Или сделать из него холодный суп-пюре, добавив кресс-салат. Ну и классиче-

ское сочетание: смешайте зеленый горошек с готовым рисом и быстро обжарьте с индийскими специями.

«Я очень люблю клубнику и покупаю ее даже зимой. Но она такая безвкусная! Не подскажете, чем ее можно заправить, кроме сливок?»

Аля

Клубнику сочетают с самыми неожиданными продуктами — и получается очень вкусно. Попробуйте сделать салат из клубники и авокадо, заправив его лимонным соком и мелко нарубленными листьями базилика. Или посыпьте ягоды мелко натертым свежим кокосом. Полейте клубнику портвейном или шампанским, дайте постоять минут 15 и подавайте. Или добавьте к ягодам «филе» из долек грейпфрута, сбрызните бальзамическим



рассол и немного подсушите их. Теперь плоской стороной тяжелого широкого ножа раздавите каждую оливку. После этой операции их нужно положить в маринад. Варианты могут быть разными — в зависимости от того, вкус каких специй вам по душе. Проще всего взять оливковое масло, сухие прованские травы, чеснок и дольки лимона. Или смешать оливковое масло с небольшим количеством красного винного уксуса, чеснока и лаврового листа, нагреть и добавить апельсиновую цедру. Залитые таким маринадом оливки и маслины должны простоять в холодильнике как минимум сутки — чтобы пропитаться запахом специй.

Дорогие читатели!

Открыта подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вас вновь ждут замечательные призы от Издательского дома «Вкусная жизнь». Те, кто оформит годовую подписку на журнал «Гастрономъ» или «Школа гастронома» до 15 декабря 2005 года через редакцию, примут участие в лотерее. Шестьдесят победителей получат кулинарную книгу, предоставленную интернет-магазином www.bolego.ru. Удаchi.

Внимание! Льготы для подписчиков!

Если вы были годовым подписчиком на журнал «Гастрономъ» или «Школа гастронома» или полугодовым подписчиком на журнал «Садовник» в 2005 году, то можете оформить годовую подписку на 2006 год на одно или несколько наших изданий по льготным ценам:

«Гастрономъ» — 702 руб.,

«Школа гастронома» — 648 руб.,

«Садовник» — 480 руб.

Если в 2005 году вы были подписчиком на журнал «Ручная работа» на любое количество номеров, то годовая подписка на 2006 год для вас будет стоить 552 руб.

Оформить годовую подписку вы можете до 15 декабря 2005 года.

Гастрономъ

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» — 65 руб.

Годовая подписка — 780 руб.

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины — \$2,80. Для остальных стран — \$7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» — 30 руб.

Подписка на 1 месяц — 60 руб. Годовая подписка — 720 руб.

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость 1 номера для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины — \$1,50. Для остальных стран — \$3,00.

САДОВНИК

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2005 году — 40 руб.

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2006 году — 45 руб. Годовая подписка на 2006 год — 540 руб.

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость 1 номера для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины — \$2,00. Для остальных стран — \$5,00.

Р Р

РУЧНАЯ РАБОТА

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2005 году — 23 руб. В 2005 году журнал выходит 1 раз в месяц.

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2006 году — 25 руб. Подписка на 1 месяц в 2006 году — 50 руб. С 2006 года журнал выходит 2 раза в месяц. Годовая подписка на 2006 год — 600 руб.

Стоимость 1 номера для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины — \$1,40. Для остальных стран — \$2,90.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Оформить подписку на наши журналы очень просто.

1. Заполните квитанцию. Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.
2. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.
3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1, или по факсу: (095) 725-1074. В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму. В цену подписки не включена комиссия Сбербанка. Отправка журналов осуществляется бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.
4. Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: chesnakova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.

Beneficiary:

ZAO «Izdatskiy dom «Vkusnaya zhizn» Acc.

№40702840538040205252

With Sberbank Russia, Tverskoye otdel'niye 7982, Moscow

S.W.I.F.T. Code: SARRUMM

Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia

Correspondents (Nostro):

The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N

Acc.890-0057-610

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



Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России» 44140, 44141 — Гастрономъ; 84584, 83273 — Школа гастронома; 46505, 20218 — Садовник

Роспечать: каталог агентства «Роспечать»

81150, 81158 — Гастрономъ; 83316, 83284 — Школа гастронома;

46345, 20415 — Садовник

МАП: каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ

12598, 99378 — Гастрономъ; 12599, 11308 — Школа гастронома;

24324, 63427 — Садовник

Интер-Почта-2003: тел.: (095) 500-0060 (по Москв)

(095) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел.: (095) 787-3445

Обновление: г. Сергиев Посад, тел.: (254) 6-0983

Подписное агентство KSS: Киев, тел.: (044) 464-0220

ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»

г. Минск, тел.: (017) 291-9891. 44141 — Гастрономъ,

81158 — Школа гастронома; 46345 — Садовник

Урал-Пресс: тел.: (095) 214-5162

г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274

Извещение

Кассир

Квитанция

Кассир

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»

7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России (наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225 (номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Школа гастронома на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Садовник на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Ручная работа на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

(наименование платежа)

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»

7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России (наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225 (номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Школа гастронома на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Садовник на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Ручная работа на 200 __ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

(наименование платежа)

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.



Текст: Сергей Синельников; фото: ©East News

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

« » 200 г. (подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

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

Змея. Не слишком распространенный в Европе продукт. Однако во многих азиатских странах мясо змеи очень популярно. По утверждению китайских знахарей, оно облегчает ревматические боли и питает кровь, змеинная желчь используется в укрепляющих средствах. Сваренная змеинная кожа незаменима для лечения воспаленных глаз, а сердце весьма полезно для стареющих мужчин. Нежное, немного похожее по вкусу на курятину мясо змеи открывает простор для необычных кулинарных изысканий. В Гуанчжоу даже есть специализированный «змеиный» ресторан. Здесь предлагают особое банкетное меню, изюминка которого – вино из змеиной желчи.

Блюда из змеиного мяса распространены также в Камбодже – повара «чулком» снимают шкуру, потрошат, варят около 20 минут, добавив под конец внутренности для «навару», и подают с каким-нибудь овощным гарниром. Известны и различные настойки из змеи.

Зобная железа. Деликатесный субпродукт, который иногда называют «сладким», или «пикальным», мясом. Зобную железу берут только у молодых телят и ягнят, так как с возрастом она уменьшается и у взрослых животных практически атрофируется. Наиболее ценится телячья зобная железа. Перед приготовлением «сладкое мясо» должно пройти предварительную подготовку. Затем зобную железу шпигуют тонкими ломтиками трюфелей, бекона, языка; готовят из нее террины и паштеты, делают начинку для валованов и тарталеток, запекают, тушат (например, со сморчками и мадерой).

Зопник. Многолетняя трава семейства губоцветных. Растет в Средней и Восточной Европе, на Кавказе (в России – в Предкавказье, Дагестане, Сибири и на Дальнем Востоке). Благодаря густому войлочному опушению растение раньше употребляли для изготовления фитилей. В кулинарии используется очень разнообразно – клубневидные утолщения корней отваривают, запекают, жарят на растительном масле, солят и замораживают. Мукой из зопника заправляют супы, добавляют в соусы, а также в хлеб и сдобу.

В следующем номере «Гастронома»: зомби, зразы, зубан

Где купить

Продукты и напитки

Вина компании «Виником»

Billa, BP, Metro C&C, SPAR, «Азбука вкуса», «Ароматный мир», «Крокус», «Перекресток», «Рамстор», «Реал», «Седьмой континент» и т.д.

Вина компании «Форт»

Champagne J. Lassalle Blanc de Blancs: «Галерея градусов», «Мегацентр Италия»; Champagne J. Lassalle Brut Preference: «Крестовский», «Мир вина», «Холдинг Центр»; Champagne J. Lassalle Brut Rose Reserve des Grandes Annee: «Алые паруса», «Винный супермаркет», «Галерея градусов», «Коллекция вин», «Цезарь Парк»; Monti Furchi (100 г/л): «Галерея градусов», «Кротекс», «Мир вина», «Холдинг Центр»; Simonsig Kaapse Vonkel: «Азбука вкуса», «Алые паруса», «Галерея градусов», «Крестовский», «Холдинг центр»; Targaras Chardonnay Grande Reserve: «Алые паруса», «Галерея градусов», «Станем друзьями», «Холдинг Центр»
Витамины фармацевтической компании «Алтайвитамины»
659325, г. Бийск, ул. Заводская, 69, тел.: (3854) 338-719

Кофе Nespresso

Бутик Nespresso, Новинский б-р, д. 31, тел.: 8-800-200-0004

Гербалайф в России

www.herbalife.ru, 8-800-200-7979

Коньяки Кизлярского коньячного завода

«12 месяцев», «Азбука вкуса», «Ароматный мир», «Ашан», «Копейка», «Мосмарт», «Остров», «Пятерочка», «Перекресток», «Патэрсон», «Рамстор», «Седьмой континент», «Страна Геркулесия», «Маркткауф», «Твой дом», «Холдинг Центр»

Подарочные наборы с деревянной подставкой:

масло оливковое RAFAEL SALGADO Extra Virgin Premium (Испания) и уксус винный выдержанный «Херес» (Испания), масло оливковое RAFAEL SALGADO Extra Virgin Premium (Испания) и уксус бальзамический выдержанный (Италия)

ЗАО «Вега импэкс», тел.: (095) 781-42-08/09, крупные сети супермаркетов

Продукция компании «Зимборг»

«Седьмой континент», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Калинка-Стокманн»

Сахар A la Perruche

«Перекресток», «Азбука вкуса»

Специи и приправы Cykoria S.A

«12 месяцев», «Авоська», «Алые паруса», «Ашан», «Дикси», «Маркткауф», «Метроном АГ», «Наша марка», «Перекресток», «Петровский», «Пятерочка», «Рамстор», «Седьмой континент», «Столица»
Сыр из козьего молока Solignon
«Азбука вкуса», «Калинка-Стокманн», «Перекресток», «Седьмой континент»

Тунец консервированный Rio Mare

«Азбука вкуса», «Алые паруса», «Калинка-Стокманн», «Крестовский», «Перекресток», «Твой дом», супермаркет в «Мегацентре Италия»
Чай «Кузмишев»

«Азбука вкуса», «Алые паруса», «Коллекция вин», «Перекресток», гастроном «Ёжик» на Кутузовском пр-те

Аксессуары

Гастрономический альбом «Рыба и морепродукты. Рецепты лучших шеф-поваров»

Издательство «ЧЕРНОВИК», заказ по тел.: (095) 507-1900 или «Школа кулинарного мастерства», Волоколамское ш., 2, стр.1, эт. 24, тел.: (095) 725-1070

Керамическое блюдо Ceramiche Il Pino

«1000 мелочей», «Бауланд», «Крестовский», сеть торговых центров «Твой дом», «Три кита» и др.
Коллекция ROSENTHAL, столовая и кухонная посуда, аксессуары, подарки в ассортименте
Ленинградский пр-т, 80, «Бауклотц», салон-магазин «Фея домашнего очага», тел.: (095) 943-9221, 942-9287, 65-66 км МКАД, «Крокус Сити Молл», тел.: (095) 727-1975, ул. Тверская, 16/2,

галерея «Актер», тел.: (095) 937-5430, Новинский б-р, 31, «Новинский пассаж», тел.: (095) 543-9350

Книги по кулинарии

Интернет-магазин «БОЛЕРО», тел.: (095) 74-256-74, www.bolero.ru

Новогодние игрушки и подарки

ТД «Бауклотц», Ленинградский пр-т, 80, тел.: (095) 943-9222

Посуда, текстиль, аксессуары в ассортименте

«Калинка-Стокманн». Смоленская пл., 3, «Смоленский пассаж», тел.: (095) 785-2500

Посуда и аксессуары Villeroy&Boch, столовые приборы и кухонная посуда WMF

Салон-магазин Villeroy&Boch. Москва, ул. Смоленская, 10, тел.: (095) 248-7657, ул. Наметкина, 3, тел.: (095) 718-6200, ул. Б. Никитская, 31, тел.: (095) 202-0873, М. «Сухаревская пл.», 2/4, тел.: (095) 207-8303, «Крокус Сити Молл», 65-66 км МКАД, тел.: (095) 727-1700, «Дом фарфора», Ленинский пр-т, 36, тел.: (095) 137-2542, «Домино». Санкт-Петербург, Большой пр-т, П.С., 25, «Пассаж», Невский пр-т, 44, ул. Итальянская, 15, Невский пр., 44, отель «Гранд-Палас», бутик 13. Самара, ул. Садовая, 239. Красноярск, пр-т Мира, 78. Екатеринбург, ул. Ленина, 64/2. Челябинск, ул. Худякова, 13. Саратов, ул. Чернышевского, 183; www.villeroy-boch.ru

Сервировочная подставка «Чудодерево»

Компания «Жар-птица – Здоровая кухня». Электродный проезд, 6-36, тел.: (095) 676-71-03; 672-71-36 e-mail: info@fire-bird.ru

Силиконовые формы, аксессуары и посуда TUPPERWARE

www.tupperware.ru, тел.: 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно)

Столовая посуда и сервизы

«Дом фарфора», Ленинский пр-т, 36, тел.: (095) 137-6023

Где попробовать

Коктейли

«Тема», бар, Потаповский пер., 5, стр. 2, тел.: (095) 924-2720

Торт «Новогодняя история» и лирожные

«Эксклюзив», центр кулинарного мастерства, ул. Дубнинская, 2, кор. 6, тел.: (095) 480-0174

Шоколадные трюфели

Hediard, бакалейный дом, ул. Садовая-Кудринская, 7, тел.: (095) 739-5698, 254-1710
Michel Hévij, шоколадное ателье
ул. Покровка, 40, тел.: (095) 916-2582

«Гоголь-Моголь», кафе-кондитерская

Гагаринский пер., 6, тел.: (095) 203-5506, 203-9233

«КафеМан», десертный ресторан

Ленинградский пр-т, 48, тел.: (095) 212-2272

«Ле Гато», кондитерский бутик

ул. Тверская, 23, тел.: (095) 937-5678

Где побывать

«Кауффман», винный бутик

Кузнецкий мост, 3, стр. 2, ул. Остоженка, 27, корп. 1

«Индийские специи», магазин

ул. Сретенка, 36/2, тел./факс: (095) 207-1621, ул. Миклухо-Маклая, 5, тел./факс: (095) 956-2403

«Пеликан», ресторан

Ананьевский пер., 4/2, тел.: (095) 923-2648

«Улей», ресторан

ул. Гашека, 7, тел.: (095) 797-4333

«Пивная келья», ресторан

ул. Сивцев Вражек, 3, тел.: (095) 203-6841, 203-6887

«Танго», мебельный салон

Кутузовский пр-т, 41, тел.: (095) 249-1645, 249-1654
Комсомольский пр-т, 36, тел.: (095) 257-2994, 242-6373

Читайте в январе

Рождественский обед в стиле модерн

Вот так необычно назвал наш отдел рецептов традиционное «Большое меню», которое в честь отмечаемого в январе православного Рождества будет посвящено именно этому торжеству. С дедовских времен на Рождество в России было принято жарить поросенка, гуся или индейку, варить сбитень, печь специальный пирог. Новые времена – новые моды. Но в любом случае в ночь на 7 января наши православные читатели скажут, встречая первую звезду: «Здравствуй, радость сердца, Рождество Христово!»

Нуга как она есть

В новом году мы продолжим пополнять нашу «Азбуку вкуса» и в первом номере расскажем о восточном лакомстве с томным именем «нуга». Сахар, мед, орехи, яичные белки – вот основные ее ингредиенты. Можно добавить и шоколад. Записные сладко-ежки советуют подавать нугу с фруктами и сливочным кремом, гурманы находят приятным союз нуги с пюре из манго.

Тещин холодец

Все, хватит дрожать перед рецептом этого блюда! В январе – самое время учиться варить студень, поскольку еда эта и сытная, и по-своему праздничная, и требующая холода. Холодец делают в разных странах и из разных продуктов. У чехов он называется тлаченка, у грузин – мужужи, у граждан Крита – циладья. А вот кулинары Коми владеют рецептом «тещиного холодца»: овечью голову варят с укропом и лавровым листом, отдельно – баранину или говядину, затем мякоть отделяют от костей, измельчают, добавляют соль, тертый чеснок, черный перец, заливают бульоном и выносят на холод. Вот только при чем тут теща?!

Вешаем стеклянную лапшу!

В странах Азии лапша занимает, пожалуй, второе место по популярности после риса. Секрет успеха прост. Во-первых, использовать ее можно и в супах, и в качестве самостоятельного блюда, и как компонент всевозможных кулинарных шедевров. Во-вторых, делают лапшу из разных видов муки, что позволяет добиться разнообразного вкуса. В-третьих, число добавок к лапше бесчисленно. А самое главное – лапшу легко готовить! Не случайно анонсируемый материал будет опубликован под рубрикой «Быстрые рецепты».

Ты уехал, ты уехал в Петербург...

Северная (она же культурная, она же криминальная) столица России отличается от Москвы еще и тем, что рестораны и кафе нередко называются там весьма причудливо. К примеру, «Бессонница», «Полковнику никто не пишет», «Вкус и цвет», «Пель&Мень», «Удачный выстрел», «Зверь», «Идиот» и даже... «315 03 19». Спросите любого москвича, регулярно бывающего в Питере, или питерца, перебравшегося по работе в Москву, и он с ходу назовет вам самые вкусные и стильные заведения города на Неве. Но для тех, кто еще не очень искушен в питерской гастрономии, мы представим в следующем номере лучшие рестораны СПб.

Следующий номер выйдет 26 декабря

