

гастрономъ

вкус средиземноморья:
мусака по-гречески
и гребешки по-испански

время вегетарианцев:
грибное карпаччо
и тальятелле из цуккини

сытная зима:
четыре борща и
блины на десерт

55
рецептов
февраля



специальное
приложение

домашний хлеб

ISSN 0234-2510



рецепт с обложки



Дорогие друзья!

В новом году мы решили предложить вам несколько новых прикладных рубрик. В каждом номере вы найдете мастер-класс по приготовлению французской выпечки («Кондитерский цех») и словарь кулинарных синонимов. Мы подскажем, как из банальных продуктов получить необычные блюда («Берем упаковку»), поговорим о варке, жарке, приготовлении на пару, гриле («Техники»), познакомим вас с супербыстрыми рецептами разных стран («Закуски»). Остальное пусть будет сюрпризом. Приятным, конечно.

Ваш «Гастроном»

Овощной гамбургер

Что нужно:

4 булочки
50 г мягкого сыра
2 помидора
по 0,5 красного и желтого сладкого перца
1 небольшой цуккини
1–2 ст. л. оливкового масла
по небольшому пучку кресс-салата и салата фризье
черные оливки без косточек
соль, перец

Что делать:

Помидоры нарезать кружками, цуккини – ломтиками наискосок, красный и желтый перец – полосками. Салат вымыть и обсушить. Оливки разрезать пополам вдоль. Масло разогреть в сковороде и обжарить все овощи по отдельности. Приправить солью и перцем по вкусу. Выложить овощи на бумажное полотенце, дать стечь излишкам масла. Булочки разрезать пополам не до конца. Нижнюю половинку каждой булочки смазать сыром. Выложить на сыр два вида салата и обжаренные овощи. Украсить оливками и накрыть второй половинкой булочки.

группа тестирования рецептов



Татьяна Рощанинова
домохозяйка,
Москва



Люсьена Дудник
менеджер,
Москва



Наталья Рябова
домохозяйка,
Москва

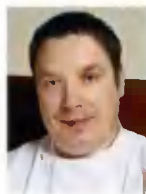
экспертный совет номера



Шехзад Ахмет
шеф-повар
ресторана «Гоа»



Алексей Арбузов
шеф-повар
ресторана «Уни»



Гийом Жоли
шеф-повар
гостиницы
«Holiday Inn
Москва Лесная»

ежемесячный журнал

гастрономъ

№2 (49), февраль 2006

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
стр. 1, тел./факс: 725-1070,
www.gastromag.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 Зимогорова
отв. секретарь Александр Стариков
бильдиректор-стилист Екатерина Овсепян
отдел рецептов Александр Ильин, Евгений Оскольский, 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, Валентина Билунова, Борис Бурда, Светлана Вейнгарт, Владислав Волков, Елена Голованова, Анатолий Горяинов, Ольга Громова, Александр Дмитриев, Вадим Жадко, Дмитрий Жаров, Елена Колдунова, Людмила Кришталева, Елена Кузнецова, Олег Кулагин, Инна Лукьянова, Марианна Орлинкова, Дарья Пахомова, Игорь Савкин, Александр Семин, Сергей Синельников, Марина Титова, Анна Шапкина, Ксения Филиппова, Иван Фролов, FOTOBANK, EAST NEWS

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь»
Марина Мамма

Отдел рекламы:

Николай Акимов, Александр Волков, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова, Анна Шувалова
тел.: 725-1070

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор),

Зоя Галишикова, Мария Чебатко
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 Панюшкина

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

Автор макета: Михаил Аникст
Фото на обложке: Helen

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



стр. 12

февраль 2006

содержание



стр. 54



стр. 62



стр. 36

4 Винегрет новостей

еда

- 10 Бараний горох для людей: нут в «Азбуке вкуса»
- 12 Манная каша и мясо под маринадом — рецепты с автографом Александра Носика
- 16 Подбираем кулинарные синонимы
- 17 Сыр месяца — ароматный комте
- 18 Как подложить свинью: тема номера — рулька, корейка и прочее
- 26 Пряности: чем приправить свинину?
- 28 Французские закуски на аперитив
- 30 Пробуем новые продукты и напитки
- 31 Готовим мусаку по-гречески
- 34 Хрустящие витамины: новый вкус чипсов
- 36 Большое меню Дон Жуана: романтический ужин с испанским уклоном
- 46 С морскими гребешками и мясным рулетом: открываем сезон борщей
- 50 Не только молоко: такие разные продукты Parmalat
- 53 Льняное масло: возрождаем традиции
- 54 Время вегетарианцев: быстрые рецепты блюд без мяса
- 59 Модное место: красочный обед в индийском ресторане



Лучшие рецепты

Закуски и салаты

«Ножки» из слоеного теста с сыром и кунжутными семечками	28
Грибное карпаччо	57
Кисло-сладкий салат из авокадо с креветками	57
Маринованные оливки и сладкий перец	29
Оладьи-канапе с красной и черной икрой	28
Радиккьо с пармской ветчиной и тыквенными семечками	111
Руккола с пармской ветчиной и двумя видами сыра	113
Салат из яиц в «шоте»	28
Тайский салат с крабами и киви	57
Тальятелле из цуккини в соусе из вешенок	57
Устрицы в огуречном желе	29
Хрустящие креветки и сальса из манго	29

Супы

Борщ в буханке бородинского хлеба	47
Борщ с гребешками и креветочным мешочком	
«Сюрприз», обернутым в черную капусту	48
Борщ со свежими овощами на основе свекольного консоме	49
Бульон из артишоков с белой спаржей и филе ягненка	38
Гороховый суп с картофельными клецками	107
Зимний суп со свиной	23
Праздничный борщ с мясным рулетом	48

Блюда из мяса и птицы

Грудка с кунжутом, репой и артишоками	19
Медальон из свинины с мандаринами	22
Печеночные кнедли с тушеной капустой	108
Свинина под маринадом и в коньячном соусе	14
Свиное филе в медовой глазури	20
Турнедо с яблоками и толчеными специями	24
Филе говядины в соляной панировке с люфв из тыквы	40
Филе молочного теленка с пенкой из шпината и паштетом из фуа-гра	39

Блюда из рыбы и морепродуктов

Морские гребешки с соусом из шафрана и желе из лайма	41
Черная треска с черным ризотто и сладкими томатами	37

Экзотика и национальная кухня

Бриоши	86
Мусака по-гречески	32
Наан	73
Финский солодовый хлеб	75
Французский крестьянский хлеб	76
Чиабатта	74

Десерты и выпечка

Блины с белым шоколадом и черным виноградом	63
Блины с манной кашей и фруктами	62
Крепы с карамелизированными абрикосами	64
Оладьи с лимоном	66
Саварен	85
Сливочное мороженое с перцем на крошках из миндального печенья	42
Трехцветный творожный крем	109

- 62 Блины с фруктами — масленичный десерт
- 68 Четыре ярких блюда из сосисок
- 70 Арсенал кухонной техники

специальное приложение

- 71 Мир хлеба

напитки

- 88 Советы домашнего сомелье: выбираем красные сухие вина
- 94 День защитника Отечества — повод выпить пива

стиль жизни

- 96 Коллекция посуды с мужским характером

- 100 Рестораны, где кормят «как дома»

- 105 Самурайская трапеза в «Икре морского ежа»

пища для ума

- 106 «Вольфганг жирен и в добром здравии». В «Аппетитной истории» — Моцарт
- 110 Родина главного сыра и окорока с короной: три дня в Парме
- 114 Птичий грипп — не причина для паники
- 116 Отвечаем на вопросы читателей
- 118 Кулинарный словарь
- 119 Где купить, где попробовать
- 120 «Гастрономъ» в марте

условные обозначения

- тема с обложки
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты блюд быстрого приготовления
- блюда, которые легко готовить



— мнение группы тестирования рецептов



— опубликовано на правах рекламы



— блюда, которые можно замораживать



— диетическое питание



— блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



— рецепты для опытных кулинаров



— полезные советы

Ресторанные новости

В Москве на улице Большая Никитская открылся уникальный ресторан «Шампань кафе». Его гордость – богатая винная карта. В меню – итальянская, средиземноморская и французская кухня. Попробуйте черную треску с соусом из болгарского перца и каннелоне с козьим сыром и травами. На десерт обязательно возьмите горячий пирог из груш с миндальной начинкой и сорбетом «грушевая граппа». Еще один плюс нового заведения – вид из окон, которые выходят прямо на Московскую консерваторию.

На Павловской улице в Москве появилось арт-кафе «Дуровь». В меню представлена авторская европейская кухня, большой выбор вин и других напитков. Сцена оборудована профессиональным светом и звуком. Здесь можно устраивать любые мероприятия, от театральных постановок до вокальных выступлений. В зале с комфортом разместятся до 250 гостей. Средний счет – 30–50 у.е.

В кофейне «Ландринь» на Суцешской улице очень любят детей. А дети любят «Ландринь» за фантастический сладости, детские программы и за то, что им здесь разрешают веселиться и безобразничать. Теперь им еще и раскроют некоторые тайны кулинарного искусства. «Академия сладостей» открывает в кафе специальный курс для детей, где их научат готовить несложные блюда.

В драйв-кафе «Экспедиция» созданы идеальные условия для занятых людей, которые даже во время обеда не могут оторваться от работы. Здесь появился бесплатный беспроводной Интернет, есть возможность распечатать и отсканировать необходимые документы. Даже сложные блюда в «Экспедиции» готовят очень быстро. С 11.00 до 16.00 действует скидка на основное меню – 20%.



Мясо как символ

В Австралии завершился конкурс на лучшее название мяса кенгуру. В нем приняли участие свыше 2,5 тысячи человек более чем из сорока стран мира. Из множества оригинальных вариантов жюри практически единогласно выбрало название «Австралиус». По мнению экспертов, оно звучит «благородно и величественно», что, несомненно, будет способствовать продвижению австралийского деликатеса на мировые рынки.

Ищите женщину

На Украине появилась женская водка. Не секрет, что представительницы прекрасного пола не любят вкус этого напитка и предпочитают разбавлять его каким-нибудь соком. Украинские производители решили облегчить задачу и выпустили водку с фруктовым вкусом, есть даже с ароматом розы. Водка с романтическим названием La Femme производится в селе Степанки. В ее основе – артезианская вода и спирт класса «люкс». Производители особо подчеркивают, что они делают не коктейль, а именно водку.

Бриллиантовый торт

Среди экспонатов выставки «Алмазы: чудо природы», прошедшей в Токио, можно было видеть не только ювелирные изделия, но и... торт, украшенный 223 бриллиантами различных размеров и огранки. Над его созданием полгода работали лучшие кондитеры японской столицы, причем пять месяцев ушло на разработку дизайна и еще один – на украшение торта драгоценными камнями. Кулинарный шедевр был выставлен на аукцион, в ходе которого его стоимость возросла до 1,65 млн долларов. Его создатели уверяют, что торт не только съедобен, но и очень вкусен, ну а бриллианты всегда пригодятся «в хозяйстве».



Бутерброд с музыкой

В британских супермаркетах появились музыкальные сэндвичи. Идея объединить еду и музыку возникла у специалистов компании Tesco, которые таким образом решили поднять настроение своим соотечественникам. Когда открываешь упаковку, звучит музыка. Все началось с известных рождественских мотивов: первые сэндвичи – с индейкой под клюквенным соусом – поступили в продажу в декабре. Они настолько понравились покупателям, что теперь компания собирается выпускать специальные серии – к Дню святого Валентина, к Пасхе и даже к дню рождения королевы. В дальнейшем музыкальные упаковки будут знакомить публику с творчеством молодых музыкантов.

Ресторанные новости

Ресторатор Аркадий Новиков представляет новый проект: в кинотеатре «Октябрь» на Новом Арбате открывается многофункциональный центр отдыха. Он объединяет два ресторана с различной кухней (это уже известная демократичная «Маленькая Япония» и новый итальянский семейный ресторан «Порто Черво»), кондитерскую («Делис») и молодежные караоке-бар и gj-бар. Среди заведений есть и дневные, и ночные — с полным набором развлечений, и приходиться сюда можно в любое время суток. К тому же собственная фабрика-кухня обеспечивает работу всего ресторанного комплекса. А в теплое время года вам предложат поужинать на свежем воздухе — на крыше кинотеатра откроется летняя площадка.

Интерьер нового кафе «Апрель», на Большой Спасской улице, выполнен в модном стиле эко: вся оригинальная авторская мебель — деревянная, и даже барная стойка сделана в виде бревна. Блюда от шеф-повара Ильи Кузнецова, который раньше работал в «Белом квадрате», отличается легкость и новизна. Кухня соответствует духу заведения: в меню представлены авторские решения классических блюд русской и европейской кухни. Средний счет — 30–50 у.е.

В **Пивном доме «Портер Хаус»** на улице Архитектора Власова — обновленное детское меню. Названия блюд — салаты «Побег из курятника» и «Шрек», супы «Азбука» и «Старичок-боровичок», горячие блюда «Подводная братва» и «Следствие ведут Колобки», волшебные десерты «Братец Медвежонок» и «Анастасия» — напоминают о любимых мультфильмах и не оставят равнодушным ни одного ребенка. А взрослые посетители Пивного дома, несомненно, оценят большой выбор пива. С 12 до 16 часов в ресторане подают домашние обеды — суп, салат, горячее блюдо и десерт (299 руб.).



Соус молодости

Британские ученые установили, что индийская приправа карри замедляет процесс старения организма. За столь положительный эффект отвечает желтый пигмент куркумин. Он активизирует так называемые витагены, которые усиливают жизнедеятельность клеток мозга и защищают нейтроны от последствий стресса.

Грибные рекорды

Итальянцы поставили сразу два деликатесных рекорда. Гигантский трюфель весом 7,3 килограмма был найден в окрестностях города Козенца на юге Италии. Обнаружил его владелец местного трюфельного ресторанчика. Другой гриб, весивший 1,2 килограмма, был продан на благотворительном аукционе за 95 000 евро. Счастливым обладателем стал житель Гонконга. Прошлогодний трюфель-рекордсмен стоил «всего» 42 000 евро.



Лучшая книга о еде

На международном конкурсе Gourmand World Cookbook Awards, проходившем в Швеции, гастрономический альбом «Рецепты лучших шеф-поваров Москвы» (издательство «Чернов и К°») стал победителем среди русскоязычных кулинарных изданий. Награда вручена в двух номинациях: «Лучший дизайн кулинарной книги» и «Лучшая книга о рыбе и морепродуктах». Теперь альбом будет бороться за звание Best in the World («Лучший в мире»).



Повар-вор

Пиццерия маленького калифорнийского городка Сан-Клементе прославилась на всю Америку. Ночью в кафе забрался грабитель и первым делом стал готовить пиццу. К сожалению, попробовать свой шедевр ему не удалось: в три часа утра явилась утренняя смена поваров. Вор ушел голодный, но не с пустыми руками: он унес сейф со всеми деньгами. А взамен оставил хозяевам пиццу, приготовленную по собственному рецепту. Блюдо так понравилось владельцам, что его включили в меню. Администрация пообещала даже назначить преступника шеф-поваром — после того, как он будет пойман и отсидит несколько лет в тюрьме.

Возвращение легенды

На заводе «Новый Свет» в Крыму восстановлено производство легендарного шампанского «Парадизо». Именно это игристое вино одержало победу на Всемирной выставке в Париже в 1900 году, опередив все знаменитые французские марки. Дол-

гое время легендарный напиток не выпускался и только в прошлом году впервые появился в продаже. «Парадизо» производится по рецепту основателя отечественного виноделия князя Льва Голицына, бывшего владельца «Нового Света» и создателя многих знаменитых крымских вин.

Ресторанные новости

Клуб-ресторан «4.1» в Автозаводском проезде предлагает оригинальную концепцию отдыха: вкусный ужин и танцы. В меню представлены авторские блюда европейской кухни по доступным ценам. Стоит попробовать «Фирменный салат 4.1», приготовленный из смеси салатов, щупалец свежеевыловленного камчатского краба и икры летучей рыбы, заправленный фирменным соусом от шеф-повара (500 руб.). Особого внимания заслуживают нежнейшая утиная ножка «Конфит» в карамели и «Фуэте» из средиземноморских тигровых креветок (360 руб.). На десерт здесь подают разнообразные чизкейки (от 130 руб.), торты и мороженое. В соседнем зале — танцпол, по пятницам и субботам звучат свежие музыкальные хиты и любимые мелодии. Есть зал с кальяном. Средний счет — 20–30 у.е.



Фото на десерт

Немецкие кондитеры разработали технологию производства сладких фотографий. Идея достаточно проста: обычное фото распечатывают на специальном принтере, а вместо чернил используют пищевые красители. Готовое изображение переносится на плитку белого шоколада, и оригинальный подарок готов! Владельцы необычной фотомастерской уверяют, что могут распечатать любое изображение: от картины Брейгеля до визитной карточки. Жаль только, что шоколадные шедевры недолговечны: если никто их не съест, они просто растают.

Чайный рай

Индийские чайные компании развивают новый вид туристических услуг. Плантации чая на северо-востоке страны постепенно превращаются в курорты. Туристам предлагается совершить по ним поездку и принять участие в дегустациях разнообразных сортов чая. Истинные любители напитка могут поселиться на

несколько дней в каком-нибудь старом колониальном доме и наблюдать за процессом выращивания и сбора чайного листа или просто гулять по окрестностям и заниматься рафтингом. Поиграть в колониального плантатора — не самое дешовое удовольствие: сутки пребывания в «чайном раю» обойдутся примерно в 450 долларов.



Знаете ли вы?

Знаменитый французский шеф-повар Ален Дюкас приступил к разработке меню для космических экспедиций, продолжительность которых превысит 1000 суток. Блюда космической кухни будут состоять из восьми основных ингредиентов, в том числе картофеля, риса, салата и шпината. Зелень предполагается выращивать прямо на борту корабля. Заказ на разработку необычного меню сделало Европейское космическое агентство.

Календарь «Гастронома»

1
февраля

В столице Исландии — Рейкьявике начинается фестиваль «Кухня викингов». Для туристов это уникальная возможность попробовать стейк из кита, жаренные тюлени плавники, вяленое акулье мясо. Для смелости рекомендуем выпить пару стаканов «черной смерти» — испанской водки, которую делают из картошки с добавлением тмина. Фестиваль продлится до 1 марта.

23
февраля

С 23 февраля по 1 марта проходит Барселонский карнавал — один из самых красочных и вкусных в Европе. Столица самой гастрономической испанской провинции Каталонии предлагает гостям потрясающее разнообразие блюд: острые колбасы, изысканные сыры, аппетитную пазлю, а на десерт нежнейший крем-карамель. А еще здесь можно принять участие в конкурсе на приготовление лучшей тортильи, в борьбе за приз «золотая перчинка», увидеть незабываемые карнавные шествия.

25
февраля

С 25 по 28 февраля жители итальянского городка Ивреа тоже устраивают карнавал. Все три дня здесь идут ожесточенные апельсиновые бои! По улицам едут платформы, запряженные лошадьми, на них стоят люди в костюмах солдат наполеоновских времен и кидают апельсины в толпу. Топпа отвечает им тем же. В последний день на главную площадь Ивреи выносят гигантскую поленту и угощают всех желающих.

27
февраля

Масленица — любимый русский праздник. С 27 февраля по 5 марта москвичей ждут гулянья, развлечения и аттракционы. Главные празднества пройдут на Васильевском спуске Красной площади: здесь можно будет попробовать разные блины, поучаствовать в конкурсах, посмотреть на выступления артистов. Во вторник выберут масленичную королеву. А в «обжорный день» — четверг — весь город примет участие в выпекании самого большого в мире блина: нужно обязательно побить прошлогодний рекорд.

не для баранов и не для птиц

Без нута не обходится ни один кроссворд. Почему-то подразумевается, что определение «бараний горох, он же птичий горох, он же турецкий горох, он же пузырник» должно вызвать затмение памяти и лихорадочную работу мысли: «Что это может быть?..»

На Кавказе, в Азербайджане, с нут на основе кислого молока варят суп «довга». Процесс приготовления требует немалых энергозатрат: кислое молоко не свернется, только если непрерывно мешать его при варке и еще 10 минут после, если в нужный момент опустить в кипящий суп деревянные палочки и вовремя добавить прочие ингредиенты (зелень, лук, мяту, мясную кость), наконец, если молоко и яйца взбить правильным образом.

Древние люди, как известно, ели все только полезное – интуиция у них была хорошая. Так что нут, как весьма распространенная культура, символичен: в нем много витаминов группы В и С, фосфора, калия и магния, он превосходит другие бобовые по количеству жиров и по качеству белка. А еще он крайне полезен для пищеварения – и тот же хумус можно рассматривать не только как восточное лакомство, но и как целебную мазь для внутреннего применения.

Подсказка составителям кроссвордов: если сформулировать задачу по-другому, хотя бы так – «от названия какой бобовой культуры произошла фамилия Цицерона?» – будет уже интереснее. А фамилия его произошла от cicer – так по-латыни называется нут, а он, в свою очередь, получил имя от греческого kikis – «мощь» и «сила». Имя – как орден: дается за невероятную способность выживать в сложных климатических условиях. Конечно, нам не понять, что же такого сурового в долине реки Иордан и в северных районах Сирии и Турции, где впервые 10 тысяч лет назад появился дикий нут, но поверим истории на слово.

Удивительное дело, к нуту, как ни к чему другому, подходит поговорка «где родился, там и сочился»: именно в вышеупомянутых регионах он и по сей день составляет главную часть рациона. На Ближнем Востоке из нута готовят классические блюда: хумус, фалафель. В Средней Азии без него не представить ни настоящего плова, ни фантастического рагу, в которое входят также сочная баранина, картошка, морковь, лук, много зелени и специй.

Обращаться с нутом можно просто – горох крестьянская, по сути, еда. В Тоскане из него делают сытную похлебку (потушить в кастрюле морковь, сельдерей, чеснок, базилик и сало; добавить оливкового масла; влить сваренный отдельно и порирированный нут вместе с получившимся бульоном; довести до кипения, помешивая; проварить еще полчаса; добавить томаты, зелень, соль и перец). В Испании готовят пасту из нута (карамлизируют в сахаре чеснок, лук, сельдерей, помидоры и чили, заливают апельсиновым соком, добавляют томатную пасту, цедру, лавровый лист, ягоды можжевельника, гвоздику, тимьян и розмарин; разбавляют 0,5 литрами воды, всыпают готовый нут и варят на медленном огне). Или же и вовсе 5 минут тушат нут со шпинатом и острыми колбасками чоризо. В Тунисе из него делают гуляш-рататуй «чакчука», который подают с яйцом-пашот. И уж везде без исключения готовят простое пюре из нута – отличный гарнир к любому основному блюду. (Впрочем, простое, да не простое: не так давно суп-пюре из нута с морскими гребешками и белыми грибами стал визитной карточкой одного московского шефа.)

Все-таки есть несправедливость в том, что для нас, северян, нут даже в XXI веке остается чем-то вроде морских гребешков – неизведанным и загадочным. Он давно уже растет в черноземных районах, но, говорят, когда нут зацветает, все ахают и спрашивают: что там такое красивое? И никак не верят, что это горох – ведь он растет элегантными елочками, и в каждом стручке у него по одной горошине. Горошины крупные, кремового цвета, с носиком (из-за этого – птичий горох) и напоминают баранью голову (из-за этого бараний).

Но сегодня нут продается и у нас – и в супермаркетах (под одним из своих имен: «нут», «турецкий горох», chickpeas), и на рынках, у узбекских продавцов. Для общего развития познакомиться с ним полезно. Помните только, что нут перед приготовлением нужно отмачивать. Оставьте его в холодной воде на ночь – а вообще специалисты рекомендуют перед замачиванием слегка пробланшировать, чтобы в горошке не начался процесс ферментации. Варить нут (не накрывая крышкой) тоже придется довольно долго. Проверьте время от времени степень готовности – он должен быть мягким, но не разварившимся. Ну а уж как распорядиться этими пахнущими орехом горошинами дальше – ваше личное дело.

Елизавета Зайцева



Популярный актер и новый секс-символ российского кинематографа Александр Носик с детства знает толк в еде. По его собственному признанию, любовь и умение готовить передались ему на генетическом уровне, от мамы



неприхотливый гурман



— **Какие отношения у вас складываются с едой? Ведь правильное питание — вещь системная, а вы, человек публичный, должны следить за формой...**

— Честно скажу: вкусно поесть я люблю. Воспитан на домашней кухне. Несмотря на то что родители были популярными актерами, мы не шикавали. Изыски проявлялись в технологии приготовления, во вкусе блюда, сделанного из достаточно простых продуктов.

В детстве я просто обожал — не поверите — манную кашу. Но каша была не простая, а шоколадная. Как известно, приготовление манки требует терпения, в ней не должно быть комков. Так вот, мама добивалась потрясающей однородности этой каши. Варила ее на молоке, добавляла столовую ложку нашего советского какао, сахар, кусок сливочного масла, желток сырого яйца, все это тщательно перемешивала, и получался шоколадный шедевр.

Еще она готовила безумно вкусные котлеты — рыбные, мясные... Они никогда не рассыпались, а во рту просто таяли. А какие борщи! Вот хоть стреляйте — более душистого борща, чем у мамы, я еще не ел. Даже хваленые настоящие украинские борщи не идут с ним ни в какое сравнение.

— **Как же она его делает? Может, есть какой-то секрет?**

— Самое удивительное, что рецепты практически у всех одинаковые, а по вкусу блюда получаются совершенно разные. Секрет же маминого борща очень прост: каждую его составляющую она готовит отдельно и только в самом конце смешивает все в одной кастрюле. Чеснок, лимонный сок, свежайшая зелень...

Но при всей своей гастрономической избалованности я абсолютно неприхотлив в еде. Легко могу довольствоваться малым. Оказавшись, например, в месте, где совершенно ничего нельзя есть — актерская судьба много куда забрасывала, — спокойно могу обойтись хлебом и водой. Такой вот неприхотливый гурман. Чего я не стану есть ни при каких обстоятельствах, так это перловку и фаст-фуд. Перловку просто терпеть не могу, а гамбургеры и хот-доги не очень хорошо сказываются на самочувствии. После них остается какое-то отвратительное ощущение... Не сильно приветствую овсянку, но каждое утро дисциплинированно ее ем. Это закон. С утра — овсянка и кисломолочные продукты, потом — все остальное.

— **То есть культура еды в вашей жизни не существует?**

— Культура как поклонения — нет. Но если

время позволяет зайти в хороший ресторан и насладиться хорошей едой, я обязательно так и сделаю. Или, если знаешь, что дома ждет что-то простое, но приготовленное именно так, как ты любишь, то все равно к этому стремишься, к этому бежишь... Я люблю мясо с кровью, люблю рыбу. Особенно стейки на гриле, с дымком. Подсел на японскую кухню и хотел бы научиться готовить роллы и суши, но овладеть этим искусством, на мой взгляд, очень сложно.

С удовольствием пробую национальную кухню. Как-то были на съемках в Тартарстане, и там я узнал, что такое беляш! Настоящий! Со сметаной! Это невероятно вкусно, оторваться невозможно. Таких беляшей я больше не ел нигде... Да что там говорить, я люблю все. Я всеяден.

— **Мясо, салат, котлеты, борщи... Насколько я понимаю, вы не сладкоежка?**

— К сладкому я достаточно равнодушен, хотя иногда случаются приступы «сладкой болезни». Очень нравится халва. В детстве обожал мамины шоколадные конфеты. Мог поглощать их в любое время суток и в любых количествах. Не помните, как в советское время делали домашние конфеты, похожие на трюфели? — **Помню-помню! На основе детского питания.**

Уважаемые
читатели журнала
"Гastronom"
Пусть ваша жизнь будет счастливой,
и здоровой!

Александр Носик

Свинина под маринадом и в коньячном соусе от Александра Носика

4 порции

Что нужно:

0,5 кг свиной вырезки, порезанной
на стейки

1 головка чеснока

сок 2 лимонов

100 г коньяка

2 ст. л. мелко натертого корня

имбиря

1 перец чили

2 ст. л. меда

оливковое масло

соль

Что делать:

Срезать со свинины почти весь жир, оставив слой около 1–2 мм. Выложить мясо в глубокую посуду, полить лимонным соком и посыпать мелко порубленным чесноком. Оставить мясо в маринаде на 30 мин. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, положить свинину и обжарить ее с обеих сторон до золотистой корочки. Коньяк смешать с имбирем, медом и мелко нарезанным перцем чили, туда же вылить маринад из-под свинины. Выложить обжаренное мясо в жаропрочную посуду. В большой сковороде разогреть 2 ст. л. оливкового масла, влить коньячную смесь, дать закипеть. Свинину посолить, влить полученный коньячный соус, накрыть крышкой и запекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

В 1 порции: 725 ккал, белки – 63 г, жиры – 28,5 г, углеводы – 5,6



– Вот-вот. Обычное детское питание, которое было настолько вкусным, что ели его столовыми ложками... Какао, сахар, яйцо, все это перемешивалось, потом замораживалось в холодильнике – и получались замечательные трюфели. Их складывали в пустые, бережно хранимые коробки из-под настоящих, дефицитных по тем временам фабричных конфет и потом угощали друзей.

Вот кто настоящий сладкоежка, так это мой друг Эвклид Кюрдзидис. Как-то мы вместе были на съемках, и там очень плохо кормили. Нашли по соседству гостиницу, где был ресторан со шведским столом. Есть хотелось дико, забегаем, быстро-быстро, потому что времени совсем мало, стали наполнять свои тарелки. Встречаемся уже за столом – у меня тарелка с горкой и у него. У меня – мясо, рыба, салаты, какие-то соленья. У Эвклида – ма-аленький кусочек сыра и целая гора сладостей.

– В сериале «Возвращение Мухомора-2», где вы играете главную роль, гастрономическая тема тоже не на пос-

леднем месте. Оперативные сотрудники то и дело что-то жуют, а совещания проводят в ресторане за бокалом вина. Только вот еда в кадре на вид не очень правильная...

– Рестораны, пикники – это телевизионная кинематографическая необходимость. Надо увеличивать количество мест, где происходит действие, изменять картинку, потому что иначе зрителю станет скучно и неинтересно. А насчет качества еды вы совершенно правы. На съемках вообще большая редкость, чтобы кормили хорошо – хоть в кадре, хоть за кадром.

– Кстати, фильм более полугода снимался в Киеве. Как вам украинская кухня?

– Очень тяжелая. Я теперь знаю, почему в аутентичных украинских селах нечасто встретишь жителей старше 50 лет. Каждый день есть жирную сметану с салом, пампушками и со стаканом горилки – не каждый организм такое выдержит.

– Вам льстит звание секс-символа?

— Мне кажется, в современном кинематографе что ни актер — то секс-символ. Вы же знаете, сейчас все построено на принципе продажи. Есть даже такая установка продюсера: в моем сериале все мужчины должны быть мачо, а женщины — секс-бомбами.

— **Но ваши роли действительно очень мужественные. И герои очень профессионально и технично применяют силу. Вы действительно владеете боевыми единоборствами или просто перед съемками тренируетесь?**

— Определимся сразу: заниматься и владеть — две большие разницы. Я просто занимался. Вольная борьба, дзюдо, хоккей — много всего. Где-то перед армией пошел на карате — тогда секции существовали еще подпольно, — ходил около полугода, но ничего, к сожалению, не приобрел. Единственное, чему там научился, — держать дистанцию, чтобы не получать по шее. Поэтому владеть — не владея, заниматься — занимался всегда. Я вечный ученик.

— **В тот период, когда вы уходили в армию, ваш отец Валерий Носик был на пике своей известности. Теоретически вы могли от армии, как говорится, откосить. Что, было такое непреодолимое желание отдать долг Родине?**

— И теоретически мог откосить, и практически. Однако было неумное стремление остаться... пацаном. Ведь мы росли еще по понятиям. Не очень хорошее выражение, конечно, но тем не менее... Было какое-то представление о правильности, хотя и в наше время очень много ребят скрывалось от армии. Это во-первых. Во-вторых, азарт. Если страшно и сложно — значит, интересно. И в-третьих, я видел, как бегали от военкомата те, кто косил, а мне совершенно не хотелось никуда и ни от кого бегать. И уж ни в коем случае вовлекать родителей в решение своих проблем. Я люблю, чтобы моя жизнь принадлежала мне. Если куда-то вляпываюсь, то это мои и только мои проблемы.

— **После школы вы дважды поступали в Плехановский институт. Что это было: зов души или опять нежелание беспокоить родителей?**

— И собственное желание, и взаимный договор с родителями. Они были против того, чтобы я шел по их стопам. Профессия актера, уж если на то пошло, больше женская. Во-вторых, подневольная. Опять

же никто не гарантирует тебе ни успеха, ничего. А мужчине все же надо отвечать не только за себя, но и за жизнь своей семьи. Плехановский институт был на тот момент самым популярным экономическим вузом, к тому же там учились мои друзья. Но, как видите, от судьбы не уйдешь. В театральный я прошел последним по списку. Нас было несколько человек из актерских династий, и преподаватели потом рассказывали, что намеренно занижали нам баллы и предъявляли завышенные требования.

— **Александр, вас устраивает «серийная занятость»? Не хотелось бы сыграть в полнометражном фильме?**

— В одном полнометражном фильме — «Цветы от победителей» по мотивам романа Ремарка — я снимался. Мне не нравятся клише: «серийный актер», «серийная занятость». Существует еще такое понятие, как «конъюнктура». Сейчас делается множество сериалов, в которых актерам очень выгодно сниматься как с финансовой, так и с профессиональной точки зрения. Единственное, о чем жалею, что из-за съемок нечасто получается играть в театре «Вишневый сад», в котором я служу. Расписание там составляется за месяц, а для антрепризных спектаклей — за три. Происходит несостыковка во времени.

— **Какой из ваших героев наиболее ближе вам, реальному?**

— Скорее всего, Артем Колосов из «Возвращения Мухтара». Чем длиннее сериал, тем больше сливаешься со своим персонажем.

— **И вы такой же бабник, как Артем?**

— Я люблю женщин, поэтому, конечно, я бабник. Не могу не восхищаться ими, но точно так же не могу их не критиковать. Но то, что делает Артем на экране и я в жизни — это, как говорится, две большие разницы.

— **А вот, например, как часто в жизни вы готовите?**

— Мне нравится этим заниматься, но времени не хватает. Если будет такая возможность и моя работа перейдет в то качественное состояние, когда, снимаясь в хороших фильмах и неплохо зарабатывая, я смогу проводить больше времени со своей семьей, — первым делом займусь как раз тем, что называется «искусство готовить».

Арина Юрьева



Прекрасный выбор, достойный подарок



Официальный дистрибьютор — компания «Ориалт»
Москва Рублевское ш., д.34/1. тел. (495) 737 53 77

www.orialt.ru

Трудности перевода

Понять, о каких ингредиентах идет речь в рецепте, иногда сложнее, чем приготовить само блюдо. Дело в том, что один и тот же продукт может называться по-разному. Надеемся, наш словарь кулинарных синонимов поможет разобраться с путаницей



БАДЬЯН (сибирский анис, звездчатый анис, китайский анис)

Бадьян – вечнозеленое дерево семейства иллициевых, с плодами в форме 6–8-конечной звезды.

Родиной его считают Юго-Восточную Азию.

В плодах содержится эфирное масло, близкое по составу к анисовому. Через Монголию и Сибирь бадьян попал в Россию, где его сразу же окрестили сибирским анисом и стали добавлять в пряники и коврижки. В русском языке слово «бадьян», по мнению многих лингвистов, происходит от татарского badĵap – «анис». Еще одно русское название – звездчатый анис – отражает форму плода и все то же сходство его сладковато-горьковатого вкуса и сильного запаха с анисовым (хотя аромат бадьяна ярче, а вкус приятнее).

Англичане иногда называют бадьян китайским анисом. И совершенно справедливо – это одна из наиболее популярных пряностей китайской кухни. Бадьян входит в традиционную составную приправу усянмянь (порошок «пяти ароматов»). Он включен в приправу хуацзею – свиное сало пережаривают с бадьяном, имбирем, перцем хуацзе и луком, затем процеживают и поливают смесью различные блюда. Китайцы добавляют бадьян в тесто, свинину, мясо птицы (посыпают крупно смолотым бадьяном, как солью), в различные напитки, а также используют в подливках к блюдам из овощей и риса. Вьетнамцы кладут бадьян в супы из говядины, а индонезийцы – в кечап-манис, густой темно-коричневый соевый соус.

В Европе бадьян появился только в начале XVI века и долгое время считался не-

имоверно дорогой пряностью. Сегодня его добавляют в печенье, фруктовые супы, пудинги и компоты, главным образом из слив, груш и яблок. Кроме того, эту пряность используют при изготовлении ликеров, пуншей, наливок и настоек, грога.

И напоследок – несколько полезных советов. Вкус и аромат варенья из вишни, сливы, алычи, айвы будет значительно интереснее, если за 10–15 минут до готов-

ности положить в него бадьян. Кроме того, варенье с бадьяном при хранении не засахаривается. Пользоваться бадьяном следует осторожно – его избыток может придать блюду горечь. На литровую банку компота достаточно одного кончика звездочки, на таз варенья – целой звездочки.

Об использовании бадьяна читайте также на стр. 26, 78.

ФИГА (инжир, смоква, винная ягода)

Фигой называют не только комбинацию из трех пальцев, но и плоды смоковницы – дерева семейства тутовых, родиной которого является Средиземноморье. В диком виде встречается также в Средней Азии, Иране и Индии. В древней Кариин смоква была известна еще 5 тысяч лет назад.

Египтяне выращивали и другой вид смоквы – ослиный инжир, или сикомор, дающий менее качественные плоды. В Древнем Риме смоковница считалась священным деревом – ведь ее ветви, согласно легенде, удержали корзину с младенцами-близнецами Ромулом и Ремом и спасли их от неминуемой гибели. Русское название «смоква» вызывает у ученых разногласия – одни считают его исконно славянским, другие полагают, что оно восходит к готскому smakko – «вкусный плод».

Свежие фиговые плоды – полезный диетический фрукт. Кожица у него снимается очень легко, а мякоть буквально тает во рту. Фиги богаты витаминами С, В, каротином, кальцием, железом и фосфором. Они хороши к сыру и к итальянской ветчине прошутто. Кроме того, их используют для приготовления варенья, джемов, консервов и конфет, добавляют в салаты и йогурт, едят с блинами и т.п.

Не теряют своей полезности фиги и в подвяленном виде, цвет плода при



этом становится янтарным, а вкус – еще более сладким. В таком виде их привозили в Россию из стран Востока, в основном из Турции, где они именовались инжиром.

Еще одно название этого плода – винная ягода – связано с тем, что в фигах содержится много сахара, они являются прекрасной средой для развития дрожжей, и вполне естественно, что их широко используют для производства спиртных напитков. Например, в Тунисе делают довольно приятную на вкус и ароматную водку «Буха» (Boukha) крепостью 36%. Правда, в Россию ее не поставляют.

Интересно, что съедобными являются только плоды женских деревьев – фиги.

Рецепт с использованием инжира см. на стр. 38.

200 ароматов комте

Трудно найти на свете другой сорт сыра, который может быть настолько разным. Во время специального исследования профессиональные дегустаторы обнаружили у комте более двухсот ароматов!

На востоке Франции, между Бургундией и Швейцарией, есть удивительный регион – Франш-Комте. В горных ручьях плещется форель, а на склонах пасутся коровы породы Монбельяр, дающие удивительно вкусное молоко. Из этого молока и делают знаменитый на весь мир сыр комте. У него нежно-желтая мякоть и твердая золотисто-коричневая корочка. Иногда в нем бывают дырки, вернее, ды-

рочки – размером с землянику. Но их может и не быть вовсе – все зависит от температуры, при которой сыр созревал.

По правилам, молоко должно начать превращаться в сыр в течение дня. При этом добавлять в него что-либо кроме натуральной сычужной закваски категорически запрещено. После того как будущий сыр сварят и положат под пресс, его оставляют созревать в темноте,

на еловых полках – на срок от трех месяцев до полугода, регулярно переворачивая и натирая солью. Чем комте моложе, тем его аромат нежнее, с легким запахом лесных орехов. У более выдержанных сыров появляется фруктовый или пряный привкус, напоминающий мускат.

Созревший сыр специалисты тщательно обследуют и выставляют ему оценку по 20-балльной шкале. Набравший больше 15 баллов считается комте экстра-класса, на него наклеивают зеленую полоску. От 12 до 15 – обычный комте, отмечается коричневой полоской. А вот получивший менее 12 баллов сыром комте называться не может: не дотягивает до высочайшего стандарта качества.

В магазины комте поставляют огромными, от 35 до 55 кг, «головами». Это удивительно многофункциональный сыр. Французы любят есть его просто так, класть на канапе, готовить в сочетании с овощами, рыбой и морепродуктами, подавать с орехами и свежими фруктами на десерт, использовать для фондю и запеканок...

Антуан Ренар, последние семь лет занимающийся в России туристическим бизнесом, родился в городе Безансон, в том самом Франш-Комте. Он говорит, что в доме его родителей до сих пор существует правило: «Если в холодильнике нет комте, значит, дома нечего есть». Мать Антуана всегда готовила два его любимых супа именно с этим сортом сыра. Первый – конечно же луковый, гордость классической французской кухни. Каждое воскресенье она вставала рано утром и пекла хлеб. Варила густой, ароматный луковый суп на курином бульоне, резала хлеб толстыми ломтями, раскладывала по глубоким массивным керамическим тарелкам, обильно посыпала тертым комте и заливала кипящим супом, обязательно добавляя при этом чуть-чуть мускатного ореха. Потом ставила в разогретую духовку, чтобы сыр приобрел золотистый оттенок... Рецепт другого супа сохранился в семье Ренаров еще с довоенной поры. Кубики корневого сельдерея, лука-порей и картофеля варят в овощном бульоне, а в самом конце заправляют сливками и порезанным такими же кубиками комте. Как только суп закипает, его нужно немедленно подавать – что называется, с пылу с жару. С этими супами всегда пили белое домашнее вино... и обед затягивался до позднего вечера.

Маша Раевская



НАСТОЯЩАЯ СВИНЬЯ

Знаете, как дословно переводится одно из кельтских наименований рая? «Место, где много жареной свинины». Там всегда одна свинья живая, а другая уже жарится. Как легко догадаться, в раю невкусным кормить не станут...

Дав себя одомашнить, свинья подарила человечеству один из шансов выжить. Прирученная до нее собака никому, кроме корейцев, своих гастрономических тайн не выдала. Северный олень в отсутствие ягеля разводиться отказывается, а там, где ягель растет хорошо, человек растет плохо. Свинья же благоденствует в приятном для человека умеренном климате, ест все, что прожует, от желудей до помоев, и вовсе не требует особых пространств для выпаса и содержания. А ее мясо, с помощью которого сначала как-то перебивались, если не было удачи на охоте, в итоге оказалось предпочтительней жесткой, жилистой и постной дичи.

От ушей до хвоста

Если религия вам свинину не запрещает (как известно, иудаизм и ислам категорически заявляют: «Свинству – бой!»), перед вами открываются практически необозримые кулинарные перспективы. Это мясо можно варить, жарить, запекать, тушить, коптить, солить, использовать для супов, основных блюд, холодных и горячих закусок, блюд из теста... Вот разве что компотов из него не варят, но кто знает, до чего дойдет наука. Свинья перерабатывается практически целиком – свиная щетина, например, была в свое время важным экспортным товаром, даже государственной монополией, приносящей России 5–6 миллионов золотых рублей ежегодно. Уже общим местом стало высказывание неизвестного менеджера чикагской бойни: «Мы используем все, кроме пороссячьего визга». А итальянцы выразили эту мысль еще более емко: «Оперы Верди – как поросенок: ничего нельзя выкинуть». Как говорили в сказках «Тысячи и одной ночи», то, чему уподоб-

ляют, достойнее того, что уподобляют... Действительно, как выкинуть, скажем, свиные уши – деликатес и экзотику? Или хвостик разве можно отбрасывать? Из него на родине великого Россини, в итальянском регионе Марке, делают такое лакомство! А уж какие части хрюка считали деликатесами древние римляне...

Народный символ

Чтобы выставить холодные закуски, которые может предоставить нам одна-единственная свинка, стола не хватит. Копченые корейка и грудинка, запеченные карбонад и буженина – это только для разминки. Бекон, без которого англосаксы и позавтракать толком не могут, – аккуратненькие красные прожилки мяса на белом сале, результат специального беконного откорма, упрощенно описанного в одном из рассказов Шукшина: «кормить, а потом не кормить и гонять». И конечно же сало – значительно более народный символ Украины, чем официальный трезубец, заимствованный то ли у Нептуна, то ли у боспорского царя Митридата. Выберите себе кусочек толщиной примерно в спичечный коробок, лучше всего от спины (от бочка будет похуже, а уж от брюха – совсем на

любителя), без следа волосяного покрова, нежно опаленного соломой, а не паяльной лампой. Не забудьте поглядеть на его цвет – у «правильного» сала он белый или нежно-розовый, желтизна изобличает почтенный возраст. И обязательно попробуйте, но только если вам отрезали кусочек по всей толщине: сверху сало обычно мягкое, а посередине может быть и жестким. Так что если отрезали неправильно, подумайте, почему они так сделали, и попробуйте, чтоб отрезали как следует. Если вкус понравился, можно произвести последнюю проверку – поводить куском сала над украинской купюрой и посмотреть, будет ли изображенный на ней деятель следить за салом глазами. Если будет – сало настоящее. Если нет – купюра настоящая. В любом случае вы не в проигрыше.

Финансы и политика

Отдельную кулинарную и культурную ценность представляет окорок – это не только еда, но и деньги. Окорока в Великом княжестве Литовском были самой настоящей валютой – ими разрешалось платить князю налоги. Неплохая валюта: инфляции никакой, сдачу можно просто отрезать... Разве что кошелек великоват. А в Испании свиные окорока стали символом политики местных монархов: они подвешивались к потолку любой бodeги в знак того, что мавры и иудеи здесь отнюдь не приветствуются – не войдут же они в помещение, набитое свининой до самого потолка! Шестьсот лет прошло, а окорока все висят, хотя этой политики и духа нет, – очевидно, значительно лучше пахнут... Повисят два-три года –



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Юрий Песков, шеф-повар ресторана «Гриль-Хаус»:

– Кусок свинины замариновать на 4 часа. Для приготовления маринада надо смешать соевый соус, оливковое масло, пару капель кунжутного масла, чеснок и розовый перец. Мясо обжарить с двух сторон на гриле – не передерживая, чтобы оно осталось сочным. Для соуса – обжарить на оливковом масле томаты конкасе, добавить к ним бадьян и гвоздику, влить сухое белое вино. Когда жидкость выпарится наполовину, вынуть специи и взбить соус в блендере. Вернуть соус на огонь, добавить ананасовый сок и нарезанный мелкими кубиками ананас. Выпаривать до загустения.



Грудинка с кунжутом, репой и артишоками

4 порции

Что нужно:

4 куса свиной грудинки
250 г репы
4 артишока
50 г корневого сельдерея
1 морковь
1 луковица
1 стакан мясного холодца
15 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
50 г семян кунжута
1 ст. л. белого винного уксуса

Что делать:

В большой кастрюле разогреть большое количество воды, посолить, добавить крупно нарезанные лук, морковь и сельдерей. Довести до кипения, добавить грудинку и готовить под крышкой 30 мин. Репу и артишоки бланшировать 2 мин., затем потушить на сливочном масле 10 мин. с добавлением уксуса, сахара и соли.

Переложить в сотейник, добавить холодец. Готовить, помешивая, пока холодец не растает. Убавить огонь и готовить, пока вся жидкость не впитается. Готовое мясо посыпать кунжутом. Подавать горячим с тушеной репой и артишоками.

В 1 порции: 1323 ккал, белки – 29,7 г, жиры – 123,8 г, углеводы – 22,6 г

Выбор

Love
RadioLove
Radio

и получится любимый в Испании хамон. У нас так нельзя – окорок просто сгниет, а в тех краях ветры с моря и с гор сталкиваются и несут особые бактерии, дающие хамону созреть. Лучший хамон готовится только из мяса свиней, набравших не менее 60 процентов веса при откорме желудами. При этом разрешается держать не более 15 свиней на гектар знаменитых дубняков, которые так строго охраняются правительством, что собственник земли без ведома властей не то что дуб срубить, но и ветку сухую подрезать права не имеет. А чтобы быть уверенным, что свинья не подкармливалась на помойках, ей на спину устанавливают сложное устройство со спутниковым навигатором, которое и докладывает хозяину по сотовой связи, где его подопечная гуляет. Тариф «Свинский» – вы платите только за хамон. Но о-очень много... Правда, древность того стоит. А вот знаменитая пармская ветчина еще в XIX веке просто не существовала – только в прошлом столетии королевский повар Джованни Вьяларди заимствовал у соседей-французов их технологию. В те времена по Парме гуляло не более 30 тысяч свиней, а сегодня этот регион выбирает на рынок ежегодно 8 миллионов окороков *prosciutto crudo di Parma* – разделите на четыре и оцените прогресс.

Кулинарные излишества

Но что это мы все об окороках? А свиные ребрышки – нежные и сочные, с самым сладким мясом у косточки, которое обгрызаешь только совершенно некультурным образом, держа кость рукой (ножом всего не срежешь, а оставлять несъеденным такое просто невозможно)? А аппетитнейшая свиная рулька, зажаренная целиком, – фирменное немецкое кулинарное излише-

Свиное филе в медовой глазури

6 порций

Что нужно:

1,3 кг свиного филе
300 г моркови
200 г акациевого меда
12 мелких луковичек
3–4 ягоды можжевельника
1–2 лавровых листа
сок 1 лимона
15 г сливочного масла
50 мл муската

1 ст. л. оливкового масла
соль, перец

Что делать:

Мясо натереть солью и перцем, сбрызнуть оливковым маслом. Духовку разогреть до 180 °С. Запекать свинину 30 мин., время от времени поливая ее мускатом. Можже-

вельник растолочь. Смазать мясо медом (немного меда сохранить), посыпать можжевельником, добавить лавровый лист и продолжать запекать еще 1 ч, поливая соком с противня. Мясо снять с противня, сохранять теплым до подачи. Сок, оставшийся на противне, слить, тщательно снять с поверхности жир, смешать с лимонным соком, прокипятить. Морковь крупно

нарезать, лук оставить целым. Сливочное масло растопить в сковороде, обжарить лук и морковь, 3–4 мин., посолить. Добавить оставшийся мед, немного воды и 1 ст. л. смеси сока с противня и лимонного сока, прогреть. Оставшимся соком полить мясо, подать его на блюде вместе с овощами.

В 1 порции: 781 ккал, белки – 36 г, жиры – 57,3 г, углеводы – 30,3 г

КСТАТИ

Классической приправой к холодным и горячим блюдам из свинины считается горчица. Она может быть различной – от очень острой до слабой, со сладковатым привкусом. В данном случае прекрасно подходит среднеострая дижонская горчица Maille, которая производится непосредственно во Франции из натуральных компонентов и по технологии, известной еще с 1634 года. Maille хорошо сочетается не только с мясом, но и с рыбой, сэндвичами, салатами.



ство, которое так же трудно съесть полностью, как и не съесть? Впрочем, словачское «вепрево колено» еще коварнее – его готовят более двух часов и рекомендуют заказывать только на двоих, а когда приносят, эти двое понимают, что надо звонить приятелям и звать их на помощь. Менее опасен в этом отношении чалагач – кусок свиной корейки, вырубленный вместе с ребром и зажаренный на решетке. Практически идеальная порция для нормального мужчины – да еще и какого мяса! Можно, кстати, и без косточки – получится обожаемый моими земляками-одесситами свиной биток. Прожаривайте свинину до конца – это вам не ростбиф, варианта «с кровью» здесь не существует, сок, вытекающий из прожаренного куска, должен быть абсолютно прозрачным. А чтобы получилось вкусно, смотрите, какую свинину покупаете. Качественная должна быть бледно-розового цвета без следа влаги. Если мясо с белым оттенком и влажное, скорее всего оно безвкусно. Жир должен быть плотный и белый, без сероватого или маслянистого оттенка, а если он желтоват – это признак старости, как и в случае с салом, у такой свиньи мясо наверняка жесткое. Избегайте также ярко-красного и дряблого мяса.

Просто праздник!

Говоря о свинине, невозможно не упомянуть о колбасах. И обычных мясных, свиных, с колбасками с потолка погреба каждого нормального сельского хозяина в Восточной и Средней Европе: толком откормленная, вовремя забитая и хорошо разделанная свинья обеспечивала семью мясом на целый год. И всевозможных кровянок и сальтисонах, со свинными субпродуктами и пряными травками, ароматных и таких нежных, что губами можно есть. И очень интересных сальных, куда мяса идет поменьше, а сала побольше, но все равно получается вкусно. А о свиных сосисках забыли – копченых, вареных, сы-

рых для гриля, только, конечно, без целлофана – этой мерзости в селах не было и нет, в натуральных кишочках, мгновенно промытых и подготовленных. Да-да, мгновенно – на забое свиньи вся семья вкалывает как проклятая, обеспечивает себе сытую жизнь. В немецкой деревне один из главных праздников так и называется: «свинопраздник» – «швайнфест». К чему он приурочен, понятно.

Восточный колорит

Свинину чтят не только на Западе. На Дальнем Востоке, например, к ней относятся с таким пиететом, что абсолютную неудачу мусульманской пропаганды в Китае многие списывают именно на полную нереальность отказа китайцев от любимого мяса. Рубленую свинину китайцы чаще всего готовят на пару. С острыми и кислыми местными соусами получается великолепно! А японцы, вообще-то предпочитающие рыбу, тем не менее отдали дань уважения свинине, создав свои деликатесные сорта. Добилась заслуженной славы куробута – свинина из префектуры Кагосима, где корм свиней на пятую часть состоит из сладкого картофеля батата – и мясо получается сладковатым. Доказано, что оно содержит больше витаминов, помогающих восстановить силы и избавиться от усталости, – для японских трудоголиков это не лишнее. Прославилась и ибараки розу порку, производимая близ Токио, – ее предпочитают коптить. А в префектуре Сидзуока свиней подкармливают йогуртом, в результате чего их мясо становится вкуснее, полезнее, содержит меньше холестерина, приобретает более насыщенный цвет и кисло-сладкий аромат и даже остывшее сохраняется мягким.

Прекрасная пара

У свинины свои требования к гарниру. Чехи, например, считают, что идеальный вариант – капуста. В основном тушеная и кислая, с маслом и сметанкой. Но в дру-



ОТДЫХАЙТЕ И ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ



Приправы, специи и пряности от компании «Волшебное дерево» для Вашего стола в праздники и каждый день.

E-mail: magictree@mtu-net.ru www.magictree.ru
тел.: (095) 462 50 89, факс: (095) 969 60 67
Товар сертифицирован.

гих краях к свинине подают и прочие овощи – например, картофель, слегка подваренный, а потом обжаренный в смеси сливочного масла и сахарной карамели. В Китае это мясо традиционно сопровождают баклажаны, цуккини, лук, сельдерей, лук-порей. Неплоха свинина и с молочной кукурузой, популярной в Штатах. Кстати, не стоит ограничиваться овощами. На Дальнем Востоке прекрасным гарниром считается главный злак – рис, замечательный фон практически для любой подливки. Отлично подходят яблоки, скажем, в виде пюре или просто печеные. Да и дру-

гие фрукты на гриле в сочетании со свиной, также приготовленной на гриле, могут приятно удивить. И вообще имейте в виду: даже если вы думаете, что знаете о свинине все, наверняка найдутся блюда из этого мяса, которые вас поразят.

P.S. Уинстон Черчилль заметил, что собака смотрит на человека снизу вверх, кошка сверху вниз, и только свинья – как на равного себе. Ну как не обратить внимание на столь достойное животное?

Борис Бурда



Ольга Захарова,
обозреватель
журнала

«Гастрономъ»:

– Франция. Испания и ножки. Две страны и одно понятие, которые всегда ассоциируются у меня со свиной. Французская сви-

нина – это ножка (в том числе и копытце) в сухарной панировке к пиву или вину. Жители хваленной гастрономической столицы с удовольствием поедают ее в одном из самых популярных заведений Парижа – Au Pied De Cochon («Свиная ножка»). Мясо, а точнее, хрящики – потому что какое на копытце поросенка мясо! – благодаря кулинарным ухищрениям получаются мягкие и нежные. Они почти как куриные косточки, которые, что греха таить, любят поглощать многие. Вот и эти ножки с удовольствием обглаживаются, обсасываются и «разбираются» на больших тарелках в самом сердце Парижа. Ресторан Au Pied De Cochon – место очень популярное, столики надо бронировать за несколько дней. Сюда любят наведываться знаменитости, которые, к слову сказать, помимо ножек заказывают и другие блюда – те же устрицы. Ножки ведь на любителя.

Свинина Испании – это, конечно, хамон. Тонкий, почти прозрачный кусочек мяса от задней ноги черной свиньи с характерным вяленым вкусом. По-моему, чем-то похожий на воблу. Хамон теперь есть и в Москве. Привозится он из Испании, но все равно что-то в нем не то. Быть может, не хватает хамонеры – специального устройства, облегчающего нарезку деликатеса. Ведь у нас только в самых дорогих магазинах хамон нарезают прямо на глазах у изумленной публики. Обычно же он продается в вакуумных упаковках – и ни вкуса его не почувствовать, ни захотеть страстно, до сглатывания слюны. Или все дело в том, что хамон, как и любые национальные блюда, особенно хорошо воспринимается на его родине?

Впрочем, это все только ассоциации. Когда на обед готовятся свиные отбивные с тушеными яблоками или апельсинами или на праздничный стол выставляются молочный поросенок с самодельным хреном, домашние колбаски и копченый окорок, не вспоминаешь ни о вобле, ни о куриных хрящиках, ни об Испании с Францией.



Медальоны из свинины с мандаринами

6 порций

Что нужно:

6 медальонов из свиной вырезки (всего 650 г)
300 г мелкого лука
50 г сливочного масла
8 мандаринов
1 ст. л. сахара
щепотка крахмала
0,5 стакана овощного бульона
20 мл коньяка
30 мл сухого белого вина
соль, перец

Что делать:

Лук очистить, потушить с половиной масла; добавить сахар, посолить. Продолжая готовить, вливать понемногу бульон до тех пор, пока сок не загустеет. В сковороде обжарить медальоны на масле 3–4 мин., снять их со сковороды. В оставшийся мясной сок влить коньяк, прогреть и поджечь. Когда пламя погаснет, добавить сок 5 мандаринов и разведенный в вине крахмал. Прогреть, помешивая, до загустения соуса. Подавать медальоны с карамелизированным луком и соусом, украсив дольками и цедрой оставшихся мандаринов. В 1 порции: 414 ккал, белки – 18,5 г, жиры – 32,7 г, углеводы – 11,4 г



Зимний суп со свиной

4 порции

Что нужно:

300 г мякоти свиного окорока
200 г мякоти тыквы
200 г картофеля
200 г вареного нута
100 г перловой крупы
50 г лука-порея, только белая часть
50 г сырокопченой ветчины
1,5 л овощного бульона
1 морковка
75 г корневого сельдерея
1 пучок петрушки
1 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый перец

Что делать:

Перловую крупу замочить на ночь в холодной воде, отки-

нуть на дуршлаг. Тыкву, картофель, порей, сельдерей и морковь очистить, нарезать кубиками. Овощи выложить в кастрюлю, влить кипящий бульон, готовить 5 мин. Добавить перловую крупу и нарезанную кубиками свинину. Продолжать готовить 30 мин. За 10 мин. до готовности добавить в кастрюлю нут и нарезанную кубиками ветчину. В конце приготовления влить тонкой струйкой масло, приправить солью и щедрой щепотью свежемолотого перца. Подавать горячим.

В 1 порции: 427 ккал, белки – 19 г, жиры – 24,7 г, углеводы – 31,9 г



Съем, что найду. Так рассуждает большинство мужчин, заглядывая в холодильник. Но чаще всего обходят вниманием вполне съедобные продукты и блюда: овощи, фрукты, супы... Вот странные люди: казалось бы, чем не пища?! А им подавай «мужскую еду». В итоге получается, что ею являются: кусок курицы, холодная котлета, бутерброд с колбасой...

Дело не только в «быстро и без заморочек». Сильная половина человечества интуитивно тянется к мясу, ведь ей нужно восполнять сотни тысяч калорий, которые ежедневно тратятся на работу, семью, автомобиль, занятия спортом...

Но не всякое мясо достойно настоящих мужчин. В первую очередь оно должно быть свежим, а во вторую — правильно приготовленным. Парное мясо — шик: его не везде купишь, да и готовить его нужно, не откладывая на потом, иначе какой смысл. Замороженное по всем правилам мясо тоже не теряет ценности — важно не продлевать это несколько раз, размораживая его, затем снова помещая в холод. Кроме того, мясо важно не переварить и не пережарить, чтобы оно не потеряло питательных свойств.

Диетологи не советуют есть красное мясо чаще трех раз в неделю, поэтому бифштексы и гуляши из свинины, говядины, баранины лучше разнообразить блюдами из курицы, индейки. А вот колбасы и мясные копчености можно есть хоть каждый день. Но они должны быть высокого качества, без консервантов

Сейчас такими продуктами может похвастать далеко не каждый производитель. Поэтому, прежде чем выбирать кол-

басы и копчености, поинтересуйтесь, кто их выпускает. Один из самых известных московских производителей деликатесов из парного мяса — Клинский мясокомбинат. Он славится именно тем, что не признает искусственных красителей и наполнителей. Только парное мясо и пряности. Большинство продуктов Клинского мясокомбината делается по ГОСТу — неоспоримое доказательство, что колбасы действительно из мяса и в них нет иных добавок, кроме специй. Есть у Клинского и собственные разработки, оригинальные деликатесы — они тоже исключительно из натуральных продуктов: мясо плюс пряности.

Кстати, помещая в холодильник столь любимые мужчинами мясные продукты, не стоит забывать об их свежести. Так, суп, жаркое, гуляш и другие блюда из мяса нельзя долго хранить — если не съели за три дня, лучше их утилизировать. Пользы от таких продуктов уже никакой — только вред. А вот копченая и сырокопченая колбаса высокого качества — самая удобная «мужская еда»: долго не залежится, потому что вкусно, а если и залежится, то уж точно не превысит срок хранения.

Тамара Лебедева

Товар сертифицирован



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Наталья Рябова

Мне свинина нравится тем, что хорошо сочетается с различными овощами и фруктами, ягодами и даже медом. Кстати, для приготовления свиного филе в медовой глазури можно использовать любой мед, главное, чтобы он был не слишком густым. Я предпочитаю мясо поострее, поэтому немного преобразовала рецепт по своему вкусу. Перед обжариванием я натерла свинину не солью и перцем, а сухой аджикой. Кроме того, исключила из рецепта можжевельник. Оригинальной получилась свинина с мандаринами и карамелизированным луком. А суп из свинины вышел несколько густоватым, зато очень сытным: то, что надо зимой.



Турнедо с яблоками и толчеными специями

6 порций

Что нужно:

6 медальонов из свиной вырезки
100 г сала или бекона, нарезанных тонкими ломтиками
1 небольшая луковича
3 яблока
3 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. белого сухого вина
2 ст. л. овощного бульона
растолченная в ступке смесь белого и черного перца, гвоздики, семян кориандра и ягод можжевельника

Что делать:

Одно яблоко разрезать на 6 кружков, два других нарезать кубиками. Медальоны обернуть ломтиками сала или бекона, закрепить ниткой, обильно посыпать специями. В сковороде растопить 1 ст. л. масла, обжарить турнедо по 3 мин. с каждой стороны, посолить по вкусу. Снять с огня, выложить на блюдо, удалить нитку, сохранять теплым до подачи. В сковороде растопить еще 1 ст. л. масла, добавить яблоки,

обжаривать 2–3 мин. Кружки яблок вынуть и отложить, к оставшимся в сковороде кубикам яблок добавить измельченный лук, обжарить его до прозрачности. Затем влить вино, бульон, выпарить, 3–4 мин., и пюрировать в блендере. Добавить в пюре оставшееся масло, приправить солью и перцем. Горячие турнедо выложить на кружки яблок, подать с яблочным пюре.

В 1 порции: 324 ккал, белки – 20 г, жиры – 23,8 г, углеводы – 7,7 г

НИ ДНЯ БЕЗ ПЕРЦА

О пряностях можно долго спорить. Например, подобно Швейку, рассуждать о том, что майоран пахнет, как пузырек с чернилами, если понюхать его в аллее цветущих акаций. Или, напротив, восхищаться ароматами гвоздики и розмарина... На самом деле нужно просто уметь их подобрать

Разговор о пряностях для свинины начнем со специй – соли (возможно, это не очень логично, но кулинария – все-таки искусство, а не наука, и чрезмерная логика ей вредит). Итак, проще всего солить сало – оно в отличие от рыбы лишней соли не «возьмет». Поэтому экономить не нужно: на 1 кг сала – стакан соли, желательно крупного помола. Просаливают и окорока, обычно выдерживая их в рассоле или отваривая в нем, и другие свинокочености. С прочей же свининой (тушеной, вареной и жареной) главное – не тропиться: пораньше посолишь – более жесткая получится. Хотя солят свинину

далеко не все – китайцы, например, любят, когда она сладковатая.

После специй упомянем для порядка консервант – без селитры окорока и колбасы выглядели бы совсем не так аппетитно. Вот в жареную украинскую свиную домашнюю колбасу ее не добавляют, и что же? Она серая-серая...

Теперь можно перейти к настоящим пряностям. В первую очередь это перец. Для сала, пожалуй, скорее красный, чем черный, причем практически любой – от нежной и чуть сладковатой паприки до жгучих кайенского и чили. Натертый красным перцем соленый шпик – уже никакой

не шпик, а венгерское сало, продукт совсем другого уровня. Да и черный перец тоже неплох, скажем, для свиных стейков: можно даже не перчить их, а полить коньяком или спиртом, настоящим на перце. Старый трюк французских поваров: перец тогда не хрустит на зубах!

Не забывайте класть его в супы в самом конце приготовления, а в основные блюда – в начале. А если решили добавить в тушеную свинину или в ароматный борщ стручок красного перца, уберите семена – горечи в них гораздо больше, чем в стручке, а аромата никакого.

Свиных колбас без перца вообще не бывает. Впрочем, майорана им требуется не меньше – по-немецки он даже называется Wurstkraut, то есть колбасная травка. Он просто необходим всем свиным колбасам – и мясной, и сальной, и ливерной, и кровяной. Кстати, коллега Швейка, повар Юрайда, называл майоран королем всех пряностей, которые кладут в ливерную колбасу, и возразить ему нечего. Составляет ему компанию и гвоздика – пряность универсальная и для свинины пре-

красно подходящая. Кто не верит, пусть посмотрит на английский глазированный свиной окорок: его по поверхности надрезают сеточкой – до жира, в каждый угол этой сеточки втыкают гвоздичку, заворачивают все это в фольгу и запекают.

Добавляют в свиные колбасы и тмин, и не только в них – немцы, австрийцы и западные славяне любят запекать свинину именно с тмином, а также добавлять его в подаваемую к ней кислую капусту, как, например, в воспетом тем же Гашеком сегединском гуляше – тмин устраняет неприятный запах, порой присущий капусте. Только не забудьте перед тем как пустить тмин в дело, прожарить его на сухой сковороде, а потом прокатать скалкой – будет и вкуснее, и ароматнее. А вот молоть его (да и любые другие пряности) заранее – напрасный труд. Лучше сразу выбросить, а потом купить свежий.

Сразу и не скажешь, приправа хрен или пряность, – все зависит от того, с чем его употреблять. Но и ему в кулинарии нашлось место – рядышком со свининой. Знаменитое русское парадное блюдо – жареный поросенок – просто умоляет, чтобы его сопровождали хорошей порцией свеженатертого хрена, такого, чтобы при неосторожном вдохе слезы хлынули из глаз! Без хрена у такого поросенка и корочка толком не хрустит, и косточки его во рту недостаточно быстро тают. Вот только хреном из банки его портить жалко – лучше все же не полениться и натереть свежий корень.

Отдельный, сольный номер – это карри. Пряная смесь, всесильная, как учение Маркса: что с ней ни приготовишь – все вкусно. И рецепт примерно одинаков: сначала обжарил, можно уже вместе с карри, потом потушил, и ешь себе на здоровье. Свинина – не единственное, что поддается такому «обращению», но и отказываться от такого блюда нет смысла. Получается, так сказать, «свинина по-индийски» – все равно никому уже не объяснить, что карри придумали не в Индии, а в Англии – как раз для того, чтобы имитировать блюда индийской кухни.

Другая смесь – усянмянь – для свинины по-китайски. И великая пекинская утка, и фрутти ди марэ, и даже просто рис с ней хороши, но свинина – особенно! Привычные для нас корица и гвоздика придают блюдам экзотический восточный аромат – не только пряный, но и чуть сладковатый (китайцы, как мы же говорили, любят сладковатую свинину, да и мы ничего против нее не имеем). А еще есть бадьян – запах его размолотых звездочек напоминает детскую микстуру от кашля...

Вообще перечислить даже основные виды пряностей, которые используются со свининой, – задача не такая простая, как кажется. Очевидные чеснок и лавровый лист даже упоминать неудобно – о них и так все знают, но и они со свининой хороши! Да и чабер – бобовая травка для немцев (Bohnenkraut) – сочетается с ней не хуже самих бобов. Очень любят добавлять чабер в свинину болгары. Несравненный пикантный вкус придает свинным колбасам, и особенно кровяной, мускатный орех – тоже лучше не покупайте молотый, а натрите прямо в блюдо на специальной терочке.

Розмарин негложо класть в маринады к свинине – он отбивает неприятный специфический запах мяса, и оно приобретает аромат дичи. Еще можно добавить в такой маринад ягоды можжевельника – другой пряной ягоды в наших лесах не найти. А вот купаты особенно вкусны с барбарисом. Хороша свинина и с анисом, и с кориандром, и душицу в шашлычный маринад добавляют не случайно, и тимьян тоже вполне уместен, а наши любимые петрушка и укроп для множества блюд из свинины просто незаменимы...

Вот разве что сассафрас выходит из моды даже в своей родной Луизиане – говорят, он канцерогенен. Что, не пользуетесь сассафрасом? Даже не знаете, что это такое? Ну и слава богу – со всем остальным можете экспериментировать в свое удовольствие.

Борис Бурда

КСТАТИ

Смесь тайской зеленой пасты карри с кокосовым молоком – прекрасная приправа к мясным блюдам. Она добавляется к продуктам в процессе приготовления, затем все вместе тушится. Карри придает блюду острый пряный вкус, который слегка смягчается кокосовым молоком.



Тел.: (095) 945-8800

Товар сертифицирован

вуаля!

Во Франции аперитив – это не только бокал вина. К нему непременно подаются закуски – легкие, приготовленные с большой выдумкой и изяществом



Оладьи-канапе с красной и черной икрой

Из подготовленного дрожжевого теста испечь небольшие пышные оладьи. С помощью сервировочной формочки собрать канапе – вниз положить оладью, потом ложку сметаны, потом икру. Положить сверху еще одну оладью, вновь сметану и икру. Накрывать оладьей. Украсить зеленью.



Салат из яиц в «шоте»

Отваренное вкрутую яйцо мелко порубить, добавить 0,5 ч. л. майонеза, приправить солью и перцем по вкусу, выложить в стакан «шот». Украсить нарезанной кубиками мякотью свежего томата, каперсами, анчоусами и базиликом.

«Ножки» из слоеного теста с сыром и кунжутными семечками

Из готового слоеного теста вырезать тонкие полоски длиной 20 см. Обернуть каждую тонко нарезанным сыром «Эмменталь». Придать каждой полоске форму спирали, смазать взбитым яйцом, посыпать семенами кунжута. Запечь в духовке при 180 °С, 20 мин.



Благодарим Гийома Жоли, шеф-повара гостиницы «Holiday Inn Москва Лесная», за помощь в подготовке материала

Устрицы в огуречном желе

Устрицу открыть. Мякоть отделить от раковины, припустить 20 сек. в собственном соку. Раковину наполнить мякотью свежего огурца, нарезанной тонкой соломкой. На огурец выложить мякоть устрицы, укрыть ее пластинкой желе из огуречного сока. Нанести сверху каплю кунжутного масла и немного сока лайма.



Хрустящие креветки и сальса из манго

Тигровые креветки очистить, завернуть в тесто «фило» и обжарить во фритюре в течение 30 сек. каждую. Для сальсы очень быстро обжарить на оливковом масле нарезанный зеленый лук с небольшим добавлением чеснока, добавить 0,5 ч. л. мякоти томата, перемешать, снять с огня и смешать с мелко нарезанной мякотью манго и свежего огурца, взятых в равных количествах. Добавить в сальсу сок и цедру лайма, а также кориандр, соль и перец по вкусу.

Маринованные оливки и сладкий перец

Для маринада смешать 2 части оливкового масла с 1 частью апельсинового сока, добавить зелень розмарина, тимьяна, измельченный чеснок, соль и перец. Сладкий перец запечь в духовке при 200 °C, снять кожицу и, не дав остыть, нарезать полосками и залить маринадом. Оливки вынуть из банки, обсушить. В большом количестве оливкового масла обжарить репчатый лук, добавить свежий тимьян, розмарин и перец чили. Смешать оливки, горячее масло и лук.



Jean Caby
CHATELAIN 1898

Bon appétit!

МОДА НА ЗДОРОВЬЕ

Следить за здоровьем в последние годы становится модным. И ассортимент продуктов, предназначенных для правильного питания, постепенно расширяется, в том числе и конфет. Ведь качественный шоколад еще никому не вредил



«Ассорти швейцарских трюфелей» (Swiss Delice, Швейцария)

Говорят, что швейцарский шоколад хорош не только потому, что поставщики плодов какао проходят жесткий отбор. Некоторые считают, что секрет успеха – в использовании молока альпийских коров. Так это или нет – трудно проверить. Но швейцарский шоколад по-прежнему популярен, и его ассортимент в России постоянно расширяется. Недавно появилось ассорти шоколадных трюфелей из белого, молочного и горького шоколада. Как и остальная продукция Swiss Delice, эти конфеты производятся в Швейцарии по проверенным временем рецептам.

Растворимый кофе D'ARTE (DEK, Германия)

Компания DEK выпустила новый продукт класса «премиум» – натуральный растворимый кофе D'ARTE. На российском рынке он представлен тремя видами: классический Original Taste, напиток с пониженным содержанием кофеина Light Taste и Caffeine Free (без кофеина). Появление последнего в ассортименте D'ARTE не случайно – ведь декафенизированный кофе был изобретен именно в Германии.



Экзотические соки в ассортименте (Вьетнам)

Не каждый может похвастаться тем, что знаком со вкусом ананы, рамбутана и тем более – ююмбы. Некоторые даже не знают о существовании подобных фруктов. Тем не менее соки из этих экзотических плодов теперь продаются в столичных магазинах. Сок из ююмбы обладает тонизирующими и противогриппозными свойствами. Кисло-сладкий вкус рамбутана напоминает виноград. Что касается ананы, то в ней содержатся вещества с противовирусными и даже противораковыми свойствами.



Кофе Dallmayr entcoffeiiniert (Dallmayr, Германия)

Несколько лет назад считалось, что кофе без кофеина хуже обычного, потому что вместе с кофеином теряются составляющие основу букета компоненты. Однако это все же заблуждение – отсутствие кофеина не влияет на вкусовые качества и аромат напитка. К тому же компания «Даллмайер» удаляет кофеин по швейцарской технологии, безопасной и экологичной, – при помощи древесного угля и горячего пара.



Перец чесночный (ООО «Волшебное дерево», Россия)

Черный перец – одна из самых универсальных классических пряностей. Он подходит для большинства горячих и холодных блюд, маринадов и сухих приправ, которые в последнее время активно применяются в кулинарии. Компания «Волшебное дерево» предлагает собственный микс – «Чесночный перец».

Эта оригинальная сбалансированная смесь из сушеного чеснока, черного перца и пряностей рекомендуется для приготовления мясных котлет, овощного рагу, мяса и жаркого.

Био-овсяный продукт VELLE (Россия)

Произведен по старинным карельским рецептам на современном западном оборудовании. В основе – зерновой карельский овес, овсяные отруби, фруктовые наполнители, фруктоза и биоэмульгатор. В VELLE нет молока, зато много клетчатки, лакто- и бифидобактерий, так что регулярное потребление продукта наверняка благотворно скажется на здоровье.



мусака по-гречески

Эта запеканка из мяса и овощей популярна у многих народов, исторически или географически связанных с греками. И готовится она везде по-разному. Можно, конечно, освоить все рецепты, но начать хорошо бы с мусаки из Греции. Как-никак – родина блюда





Для приготовления 4 порций мусаки понадобится: 1 крупный баклажан, 2 средних цуккини, 3–4 некрупных помидора, 600–800 г картофеля, 300 мл оливкового масла, 600 г готового мясного фарша. Для соуса бешамель необходимо: 100 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 300 г тертого греческого сыра кефалотири, 1 л молока и щепотка тертого мускатного ореха. Кроме того, нам потребуются 3 небольшие миски, большая сковорода (желательно с антипригарным покрытием и толстым дном), дуршлаг, сотейник для приготовления соуса, деревянная лопатка, венчик для взбивания и огнеупорная керамическая или стеклянная форма для запекания в духовке.

1 Очистить от кожицы баклажан, предварительно срезав верхнюю и нижнюю часть. Получившийся «столбик» поставить вертикально на рабочую поверхность и нарезать тонкими ломтиками вдоль. Переложить полоски баклажана в отдельную миску и отставить.



2 Точно так же очистить и нарезать цуккини; отложить. Если для мусаки используются молодые кабачки с тонкой кожицей, ее можно не срезать. Картофель нарезать тонкими кружками и тоже выложить в отдельную посуду.



6 Второй овощной слой мусаки – ломтики баклажанов, которые также надо приправить солью и перцем, посыпать сыром, но фарш не добавлять, чтобы мусака при запекании не «просела».



7 В последнюю очередь выложить в форму слой цуккини, посолить, поперчить, посыпать сыром и покрыть оставшимся мясным фаршем, разровняв его лопаткой.



8 Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружками и выложить в один слой поверх мясного фарша. Сверху посыпать сыром.

3 В большой сковороде с антипригарным покрытием разогреть оливковое масло. Обжарить ломтики картофеля, затем в этом же масле – цуккини и в последнюю очередь – баклажаны. Овощи нужно выкладывать в сковороду в один слой и обжаривать с обеих сторон: картофель примерно 10 мин., цуккини – 8 мин., баклажаны – 7–8 мин.



9 Приготовить соус бешамель. Для этого сливочное масло растопить в сотейнике, добавить, постоянно помешивая, муку. Слегка взбить венчиком до кремообразного состояния, чтобы не было комочков. Продолжая взбивать, влить в сотейник молоко, посолить и поперчить по вкусу.

4 По мере обжаривания овощи поочередно откинуть на дуршлаг, чтобы стекли излишки масла. Делать это надо аккуратно, сохраняя форму нарезки овощей. Переложить каждый вид овощей в отдельную посуду и дать обсохнуть.



10 Яйца слегка взбить в миске и добавить в сотейник, продолжая непрерывно взбивать соус. Когда в соусе появятся маленькие воронки, он готов. Слегка приправить соус солью, перцем и тертым мускатным орехом.

5 Сформовать мусаку – выложить подготовленные овощи и мясо в форму для запекания. Первый слой – ломтики обжаренного картофеля, слегка посоленные и поперченные по вкусу. Затем – тертый сыр, сверху – слой фарша, который нужно разровнять лопаткой.



11 Залить соусом содержимое формы с овощами и фаршем, тщательно разровнять поверхность лопаткой. Слегка присыпать оставшимся сыром и запекать 15 мин. в духовке, предварительно разогретой до 180 °С, до появления золотистой корочки.



Христос Румулётис, шеф-повар ресторана-таверны «Ясон»:

– В каждом районе Греции – свой рецепт мусаки. Но в любом из них вы найдете свежие овощи, сыр и фарш.

Фарш для мусаки можно приготовить из любого мяса, но, на мой взгляд, лучше всего использовать смесь свинины и говядины. А вот фарш бараний – на любителя, он несколько жирноват.

Независимо от того, какой фарш вы выберете, его нужно предварительно подготовить. Пропустите мясо через мясорубку с луковицей и помидором – в этом случае фарш получится более ароматным и мягким. Если вы используете «зимние» помидоры, а других сейчас в России нет, будет нелишне добавить чайную ложку томатной пасты. Затем обязательно протушите фарш, чтобы выпарить лишнюю воду.

Лучший сыр для мусаки – бесспорно, греческий кефалотири. Но в принципе подойдет и другой, тот же пармезан.

Обратите внимание на то, что при обработке овощей баклажаны нужно обжаривать последними, поскольку масло после них чернеет.

Ну а подавать мусаку, по греческим канонам, надо с сыром фета, зеленым салатом, например романо, крупнозерновым хлебом и, конечно, с греческим красным вином.

хрустящие витамины



Тигровые креветки с яблочными чипсами, кумкватами и лаймом

1 порция

Что нужно:

5 тигровых креветок
5–7 кумкватов
1 лайм
2 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока
5 яблочных чипсов
соль, перец, сахар

Что делать:

Кумкваты обжарить с сахаром на сухой сковороде, влить немного воды и проварить 5 мин. Креветки очистить, оставляя последний сегмент с хвостиком. Вдоль спинки сделать надрез и удалить кишечную вену. Обжарить с мелко рубленым чесноком на оливковом масле до легкой корочки. Лайм разделить на сегменты без кожицы и пленок. Креветки выложить на тарелку, чередуя с яблочными чипсами. Украсить кумкватами и лаймом.

Чипсы. Вам наверняка всегда казалось, что нет более вредной еды. Калорийные, способные испортить даже безупречную фигуру... А вот, допустим, Шарон Стоун эти самые чипсы обожает. Правда, неплохой пример того, что ваши взгляды безнадежно устарели?

Увидеть в руках голливудской знаменитости чипсы можно не так уж редко. Правда, нам эти чипсы на первый взгляд покажутся несколько странными. Они сделаны из свежих фруктов и ягод, а вместо калорий в них сплошные витамины и питательные вещества. Скажем, пятьдесят граммов яблочных чипсов равны по полезным свойствам семистам пятидесяти граммам свежих яблок. Витамин С и железо сохранены в них едва ли не в первозданном виде. Говорят, именно такие чипсы предпочитает актриса Гвинет Пэлтроу. У певиц чуть-чуть другие вкусы: например, Гвен Стефани не отказывается от грушевых, а Виктории Бекхэм нравятся чипсы из клубники.

«Мы очень часто используем фруктовые чипсы, – говорит шеф-повар одного из лондонских ресторанов, куда наведываются знаменитости. – Мы украшаем ими не только десерты, но и блюда главного меню».

Фруктовые чипсы – натуральный продукт, технология их производства исключает пестициды и прочие химические примеси, ускоряющие созревание плодов. Фрукты для них отбираются самые качественные. Такие чипсы не содержат холестерина и канцерогенов, поскольку их не обжаривают, не используют жиры. Наконец, во фруктовых чипсах не может быть лишних калорий – они получаются сладкими благодаря натуральной фруктозе ягод и фруктов, и добавлять в них сахар просто не имеет смысла.

Эти чипсы, столь популярные в Европе, Азии и Америке, совсем скоро сможем

оценить и мы. В феврале компания «Новая Лагуна» начнет поставлять в российские магазины чипсы из натуральных фруктов: сначала яблочные, затем грушевые, а ближе к лету – клубничные. Вкус яблочных наверняка многим покажется знакомым – они будут сделаны из популярного сорта яблок «фуджи».

Рецепт приготовления фруктовых чипсов представляет собой сплав высоких технологий и ручной работы. Для одной разновидности чипсов яблоки очищают от кожуры, для другой кожуру оставляют – ведь считается, что в ней главная польза. Яблоки нарезают тонкими кружками и вымачивают в растворе лимонной кислоты. Благодаря этому фрукты сохраняют естественный цвет. После обсушки в высокотемпературной камере с высоким давлением полуфабрикат наконец превращается в чипсы.

Что касается выбора, то чипсы предлагаются «на вкус и цвет». Помимо оригинальных можно будет попробовать чипсы со вкусом лимона, карамели, ванили и корицы. Упаковка – герметичные пакеты по 10 и 22 г, а также легкие баночки по 25 и 50 г – гарантирует, что вкус сохранится неизменным в течение года.

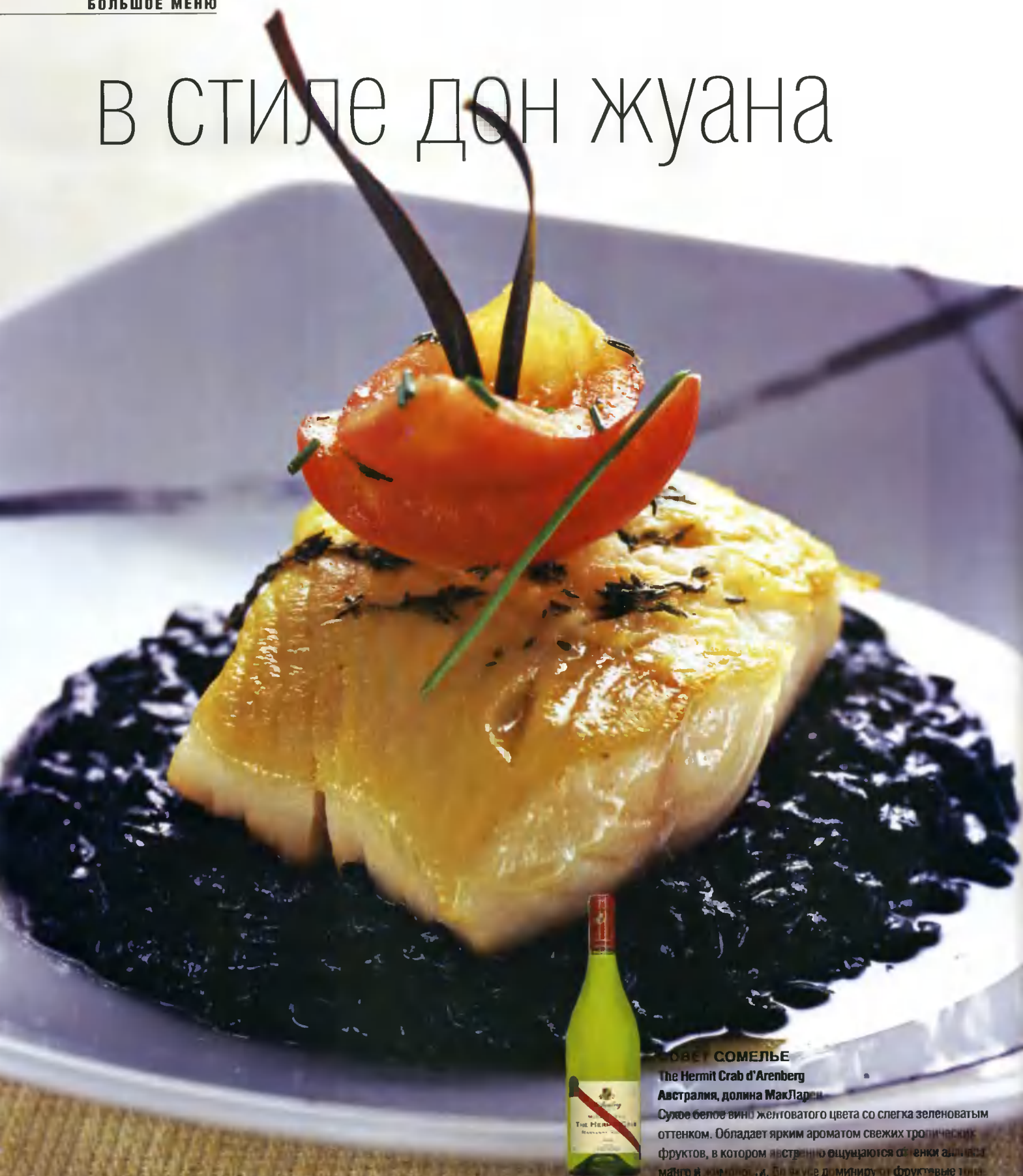
Вам остается только решить, как есть фруктовые чипсы: просто так, когда мучит легкий голод, добавлять в чай или утреннюю кашу. Или, подобно профессиональным поварам, украшать ими кулинарные шедевры.

Евгений Оскольский





В СТИЛЕ ДОН ЖУАНА



СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

The Hermit Crab d'Arenberg
Австралия, долина МакЛарен

Сухое белое вино желтоватого цвета со слегка зеленоватым оттенком. Обладает ярким ароматом свежих тропических фруктов, в котором явно ощущаются оттенки ананаса, манго и жимолости. Вкус же доминирует фруктовые тона.

С наступлением февраля ясно понимаешь, что отвертеться не получится. Придется праздновать, дарить сердечки и вкусно кормить. Даже если вы с трудом отличаете паэлью от тортिलы, устройте романтический ужин с национальным уклоном

Святой Валентин, чей день с недавних пор все отмечают как безумные, был не только врачом, но и большим гастрономом. Это он догадался в горькие лекарства добавлять мед, специи, травки с приятным запахом и вино. Был он, понятное дело, римлянином. Но итальянская еда в последнее время стала нам практически родной... а значит, обычной. В такой исключительный вечер нужно придумать что-нибудь более оригинальное. Оплот южноевропейской романтики – несомненно Испания. Фламенко, гитары, кастаньеты, страстные взгляды, черные очи, черные кудри, испанские летчики, Дон Кихот, коррида... Постараемся как-то увязать романтику вообще с едой в частности.

В лучшем свете

Какова цель романтического ужина? Предстать перед драгоценной половиной в лучшем свете. Отчего, вы думаете, эти ужины в большинстве случаев проходят при свечах? Чего такого специального в том, что вы с трудом различаете, где в тарелке кончается мясо и начинается гарнир? Все просто: игра теней скроет прыщ на носу, три лишних килограмма, облупившийся потолок, пятно на скатерти и гору очистков на кухне. А игривость взгляда, наоборот, подчеркнет.

В концепцию должно вписываться все, вплоть до формы стола. Семейный обеденный монстр, даже если он дорог вам с тех пор, как вы ходили под него пешком, категорически противопоказан. Стол должен быть компактным, чтобы вы могли погладить своей маленькой ножкой в хрустальной туфельке его мужественную ступню в домашней тапке. Если ничего подходящего нет, можно решить проблему смело и новаторски – сервировать ужин на ковре, покидав туда множество подушек.

Ставить на стол (или на ковер) что-либо кроме тарелок, бокалов, подсвечника и вазочки с цветами не рекомендуется. Родной до боли образ миски с салатом оставьте на 23 февраля, когда в почете будет объем, а не стиль. Если все же есть место для миски, то лучше возьмите прозрачную, с невысокими краями, наполните ее водой и поместите туда побольше плавающих свечей. Бутылку вина поставьте рядом – в идеале, конечно, в серебряное ведерко на ножке... не кидайте в меня камнями... табуретка тоже сойдет. Выньте из шкафа лучший фарфор и хрусталь, фамильное серебро и крахмальные салфетки. Впрочем, бывает такой накал страстей, при котором даже алюминиевые ложки не смогут убить романтику. Доверяйте велениям души.

Буря страстей в тарелке еды

Самое проблематичное в организации всяких заранее определенных по тематике вечеров – начало. Представьте: он только что вернулся с производственного совещания, где обсуждал трагическое падение индекса Доу-Джонса, а тут вы со своей паэлей при свечах. Для более плавного вхождения в тему начните готовить вместе – что-нибудь попроще и полегче. Не рискуйте советовать для романтического меню традиционную испанскую кухню. Даже одно блюдо способно основательно поработать над вашими отношениями. То есть, несомненно, вы проникнетесь большими и теплыми чувствами друг к другу – настолько теплыми, что вас сморит глубокий сон.

Но если запланирована ночь страсти, отличным выбором станут тапас – национальные испанские закуски. Изначально в них нет ничего романтического: по одной из версий, когда-то ими накрывали стаканы с вином для защиты от назойливых насекомых. Но как изменились времена! Теперь даже салаты и супы подают как тапас – крошечными порциями и в очень изысканном оформлении. Чем особенно хороши тапас в нашем случае: а) простотой исполнения; б) возможностью кормить друг друга с ладони; в) отсутствием грязной посуды. А главное, можно удачно выкрутиться, не прикладывая никаких усилий. В большинстве модных столичных супермаркетов имеются все необходимые испанские продукты. Вам понадобятся: благородный хамон (тончайше нарезанный сыровяленый окорок); разные перченые колбаски: чорисо, фуэт или сальчичон; сыр «Манчего» (у него мягкий запах овечьего молока и очень твердая корка); маслины и оливки всех сортов; хорошее

Черная треска с черным ризотто и сладкими томатами

2 порции

Что нужно:

300 г филе черной трески без кожи
150 г риса арборио
1 ст. л. чернил каракатицы
200 г сливок жирностью 38%
100 г оливкового масла
100 мл белого сухого вина
2 луковицы шалота
1 веточка тимьяна
8 долек филе томата

2 ч. л. сахара
1 ст. л. лимонного сока
рыбный бульон
соль, перец

Что делать:

Филе томата выложить в миску. Залить смесью соли, сахара, перца, тимьяна, лимонного сока и убрать в холодильник. В сотейнике разогреть половину смеси двух видов

масла и обжарить мелкорубленый шалот до прозрачности. Добавить рис, прогреть 40 сек. Влить вино и полностью выпарить. Постепенно добавлять горячий бульон и готовить способом выпаривания, постоянно помешивая. Через 8–9 мин. влить чернила каракатицы и сливки. Продолжать готовить еще 6–7 мин. В конце добавить сли-

вочное масло, посолить и поперчить. Филе трески натереть солью и перцем, обжарить с тимьяном на оставшейся смеси масел на раскаленной сковороде. Для подачи выложить ризотто на тарелку, на него поместить рыбу, сверху положить томаты.

В 1 порции: 1546 ккал, белки – 30,4 г, жиры – 131,7 г, углеводы – 60 г

Бульон из артишоков с белой спаржей и филе ягненка

2 порции

Что нужно:

1 луковица
1 морковка для бульона
2 зубчика чеснока
3 свежих артишока
150 г белой спаржи
соль, перец
300 г вырезки ягненка
50 г моркови
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахара
3 луковицы шалота
кресс-салат

Что делать:

Очищенные лук, морковь, артишоки и чеснок залить водой. Довести до кипения, приправить. Сварить бульон, процедить. Филе натереть солью и перцем, обжарить на сухой сковороде, 5 мин. Шалот разрезать пополам и карамелизировать. В тарелку с бульоном выложить лук-шалот, нарезанную соломкой морковь, очищенную спаржу и медальоны филе. Украсить маслом и кресс-салатом.

В 1 порции: 541 ккал, белки – 39 г, жиры – 19,9 г, углеводы – 53,5 г

СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

Conde de Ciruela Crianza Bodegas Santa Eulalia
Испания, Рибера дель Дуэро

Вино искрящегося рубинового цвета. Вкус мягкий, сбалансированный, фруктовые тона в нем сочетаются с оттенками, характерными для вин, выдержанных в бочке. Долгое и приятное послевкусие.



нерафинированное оливковое масло и хлеб с хрустящей корочкой. Все произвольно режется и раскладывается на тарелочках по всему дому. Запивайте хересом и риохой. Вкусно поесть и выпить – не это ли суть романтического ужина на двоих?

Серьезное предложение

Если у вас 12 и 13 февраля выходной – то это блюдо для вас. Как раз хватит времени найти все ингредиенты и морально подготовиться. Так что приступайте. Оно называется «Суп из фазана по-каталонски». Надо раздобыть одного юного, но откормленного граммов до семисот фазанчика, отрезать шею, дальние крылья и ноги (в смысле по локоть и по щиколотку) и вынуть потроха. Все это слегка обжарить, положить лавровый лист и апельсиновую

цедру, залить холодной водой, довести до кипения и варить около часа. Потом добавить красного вина, испанского бренди, немного апельсинового сока, коричные палочки, сушеный инжир, коричневый сахар, томатную пасту и чуть-чуть цедры. Довести еще раз до кипения и варить полчаса. Навар процедить, а протертый через сито инжир взбить в блендере вместе с небольшим количеством жидкости – и вылить обратно в родной бульон. Фазана тем временем разделяют на то, что в советской кухне так любили называть «куски порционные», и обжаривают их в масле на сковороде. Потом кладут в кастрюлю (причем ножки на 5 минут раньше грудки) и варят в инжирном бульоне минут 20. Под конец добавляют целый свежий инжир (нет ничего проще, чем найти в феврале на наших

широтах свежий инжир!), оливки с косточками и еще держат на огне минуты две-три. Подают этот прекрасный суп горячим, в больших глубоких тарелках, со свежей кинзой и ломтиками красных апельсинов. Очень впечатляет, честное слово. После него не надо уже никакого продолжения банкета кроме чисто тактильного.

А вот есть одна закуска... Подают ее теплой. Состоит она в основном из улиток и красной фасоли. Фантастически вкусная. Но непременно улитки нужны, колбасой их не заменишь. Подойдут самые простые, консервированные. Сначала поджарьте в хорошем испанском оливковом масле лук и чеснок. Потом влейте сухого белого испанского вина и выпарьте его. Всыпьте чуть-чуть муки, паприку, кайенский перец и молотую гвоздику. И добавь-

Филе молочного тельенка с пенкой из шпината и паштетом из фуа-гра

2 порции

Что нужно:

2 филе молочного тельенка (стейки по 150–180 г)
2 зубчика чеснока
20 мл оливкового масла
150 г сливок жирностью 20%
200 г свежего шпината
80 г паштета из фуа-гра
соль, перец

Что делать:

Мясо натереть солью и перцем, сбрызнуть маслом. Обжарить на раскаленной сковороде, по 4 мин. с каждой стороны (при желании дать дойти в духовке при 180 °С в течение 5–6 мин.). Шпинат хорошо промыть, обсушить и пробить

со сливками в блендере. Посолить, поперчить, протереть через сито. Перед подачей взбить венчиком до состояния легкой пены. Мясо выложить на тарелку, полить шпинатным соусом, сверху украсить ломтиками замороженного паштета.

В 1 порции: 588,6 ккал,
белки – 36,2 г, жиры – 46 г,
углеводы – 7,4 г



СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

Tilenus Pagos de Posada Bodegas Estefanía
Испания, Бьерсо

Вино насыщенного рубинового цвета с оттенками красного дерева. В аромате и вкусе угадываются тонкие тона черешни, малины и граната, с нюансами копченого мяса, какао и ванили. Долгое и приятное послевкусие.



четырнадцать
из Таиланда



одиннадцать
из Дании



один
из Вьетнама



растительное
из Урюпинска



и ни одного голодного мужа



Меридиан

Богатства морей и океанов





Филе говядины в соляной панировке с пюре из тыквы

2 порции

Что нужно:

300 г говяжьей вырезки
250 г крупной морской соли
мелко нарезанная цедра лайма и грейпфрута
1–2 веточки розмарина
4 вида перца горошком
200 г сахара
30 мл оливкового масла
300 г тыквы
80 г сливочного масла

Что делать:

Морскую соль смешать с сахаром, цедрой, горошинами перца и розмарином. Этой смесью посыпать вырезку и поставить в холодильник на

1 ч. Тыкву нарезать кубиками, обжарить, добавить немного воды и тушить до размягчения. Посолить, поперчить. Добавить сливочное масло и порировать в блендере. Вырезку очистить от соли, завернуть в фольгу и запекать на раскаленной сковороде на среднем огне 10–15 мин. Слегка охладить, вынуть из фольги и нарезать на медальоны. Для подачи поместить на подушку из оставшейся соли, рядом положить тыквенное пюре.

В 1 порции: 861 ккал, белки – 30,4 г, жиры – 59,1 г, углеводы – 51,8 г

те куриного бульона, чтобы соус получился не слишком густым. Вот как раз туда и нужно положить вынутых из банки улиток. Варить их минут двадцать, потом дать немного остыть. Красная фасоль в это время стоит уже на столе, смешанная с бальзамическим уксусом, оливковым маслом и мелко порубленной петрушкой. Ее смешать с улитками в соусе, встряхнуть – и съесть. Если ваша дама не ресторанный критик, можно поспорить на... на раздевание, что она такого не пробовала.

Вирши омара

Или вот еще – лобстеры. Омары, по-нашему. Крайне романтическая пища. Одна цена делает практически всю погоду в доме. Если он на тебя столько тратит, значит, это любовь! Сейчас я расскажу, каким образом этого ногостого зверька готовят в одном знаменитом ресторанчике в Гринвич-Вилледж – «Эль Фаро». Его подают там с изумрудно-зеленым соусом. Берется лучшее оливковое масло, на нем поджариваются чеснок и лук. Потом туда кидают запчасти от лобстера – надломленные клешни и разрезанный пополам хвост – и жарят, пока они не покраснеют. После чего достают их из сковороды и откладывают. В лук, куда натекло сока от лобстеров, всыпают муку и вливают рыбный бульон, немного кипятят, а потом добавляют хереса и много-много свежайшей петрушки. И обратно лобстера. Вот, собственно,

и все. Сочетание цветов получается грандиозное, правда, скорее итальянское, чем испанское. Запивать это нужно белой «Сангрией» – бывает и такая.

Игры патриотов

Может создаться впечатление, что в Испании едят одних хладнокровных. Нет, друзья мои, нация, которая с таким пафосом и при большом стечении народа забывает быков, любит теплокровный белок. И считает эту любовь в достаточной степени романтической. Испанские романтики едят не только мясо, но и внутренние субпродукты. Пожалуй, о бычьих подробно писать не будем. Хотя знатоки страсти и утверждают, что это мощнейший афродизиак, но далеко не каждый – даже вполне продвинутый – гурман станет их есть. А вот почки любят многие. Почки по-испански – значит, в хересе. Прежде всего нужно подготовить продукт. Купив телячьи почки, вы избавите себя от львиной доли забот – они почти не имеют специфического запаха. Говяжьи или бараньи почки надо очистить от жира и пленок, разрезать на небольшие куски и надсечь сверху «крестиком». Потом обильно посыпать их содой, оставить минут на 20, промыть, залить уксусом с солью и оставить еще на полчаса. Затем промыть, обсушить – и готовить: сначала пожарить лук в оливковом масле, добавить почки, немного чеснока (можно белых грибов), петрушки и херес. Тушиться этому

блюду совсем недолго. В русском варианте его можно запекать в горшочках.

На фазенде

А! Вот еще какой вариант мы упустили. Допустим, вы отправились на дачу вдохнуть свежего воздуха – в том числе и в чувства. На даче у людей цивилизованных разгорается страсть пожарить что-нибудь на мангале. А испанцы очень цивилизованные. Они устроили из жарки на мангале лука (!) целую историю – кальсотада. И вы вполне можете ее повторить. Для этого потребуются свежий лук-порей – чем он толще, тем лучше. Порей целиком (мыть не нужно) кладут на решетку и иногда переворачивают. Когда несколько верхних слоев сгорят, внутри лук становится мягким и нежным на вкус. Пока он жарится, нужно успеть приготовить сальсу ромеско из протертых орехов, тушеных с острым перцем, чесноком, зеленью и большим количеством помидоров в оливковом масле. Теоретически никто не мешает на той же решетке рядом жарить толстые куски говядины. Запивать большим количеством красного вина, немного подогретого.

Стараться над десертом, если вы решили до конца выдержать испанский стиль, не стоит: допейте херес с турроном – нугой с миндалем. Ее лучше заказать себе ближайшим рейсом из Мадрида.

Марианна Орликова



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Люсьена Дудник

Ризотто с треской – очень красивое и при этом сытное блюдо. Правда, дорогую черную треску я заменила филе обыкновенной. Мне показалось, что в рецепте слишком много масла, я использовала поменьше. Сахара тоже можно взять меньше. А вот при приготовлении говядины в соляной панировке рекомендую брать именно морскую соль, все-таки у нее специфический привкус. К розоватому цвету мяса и оранжевому пюре из тыквы, на мой взгляд, нужен еще зеленый оттенок, поэтому я украсила блюдо дольками лайма и листочком салата.



СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

Tenuta Rapitala Chardonnay

Италия, Сицилия IGT

Белое вино, обладающее нежным фруктовым ароматом с нотками ванили. Вкус мягкий, полный, с длительным и устойчивым послевкусием.

Морские гребешки с соусом из шафрана и желе из лайма

2 порции

Что нужно:

5 лаймов
2 пластинки желатина
4 морских гребешка без икры
60 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
1–2 ч. л. сахара
1 щепотка шафрана
соль, перец

Что делать:

Морские гребешки натереть солью и перцем, обжарить на оливковом масле до золотистой корочки. Сок 4 лаймов прогреть, добавить размочен-

ный желатин и сахар по вкусу. Залить желе в формочки и поставить в холодильник на 2–3 ч. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить сок 1 лайма, приправить солью, перцем и шафраном. Взбить венчиком до однородной эмульсии. Полученный соус вылить на тарелку, в центр выложить застывшее желе. По краям разложить гребешки и по желанию украсить дольками обжаренного чеснока.
В 1 порции: 939 ккал, белки – 44 г, жиры – 80,9 г, углеводы – 9,1 г

Оливковое масло «БОРХЕС»



*Aceite de Oliva
España*

*Все солнце
Испании
в одной капле
оливкового масла*



Натуральное оливковое масло «Борхес» класса экстра – уникальный продукт с великолепным вкусом и неизменно высокого качества

Ведущий экспортер
фасованного оливкового
масла – фирма «Борхес»

Представитель-дистрибьютор
в России – ООО «Баскония»
тел.: (495) 702-10-73
700-88-40





Сливочное мороженое с перцем на крошках из миндального печенья



2 порции

Что нужно:

60 г миндального печенья
4 вида перца горошком
2 шарика мороженого

Что делать:

Печенье измельчить до состояния крошки, выложить на дно тарелки. Сверху положить шарик мороженого. Присыпать свежемолотой смесью перцев, сверху украсить кусочком печенья.

В 1 порции: 236 ккал, белки – 3 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 27,9 г

СОВЕТ СОМЕЛЬЕ

Viu Manent Late Harvest Semillon

Чили, долина Кольчагуа

Сладкое вино. В свежем букете ощущаются нотки цветов яблони и сидра, сочетающиеся с тонами сушеных фигов, айвы и сладкого картофеля. Вкус раскрывается в оттенках мандарина и каштана, улавливается также легкий сливочный тон.



Александр Ильин,
редактор отдела
рецептов:

— Я могу поведать об испанской кухне много. Но рассказ мой будет совершенно не объективным. Слишком уж близким оказалось наше знакомство. Надо было ограничиться заезженной паэльей для туристов – с курицей и рыбой сразу, или континентальным завтраком в отеле, или зелеными чили, печеными в фольге. Не смог. Не вышло. Лучше назову некоторые вещи, без которых, мне кажется, испанскую кулинарию нельзя и вообразить. Прежде всего – продукты. Миндаль, оливковое масло, чеснок, паприка, шафран. Хамон и другие су-

шенные итоги свиноводства. Вот если это есть, что-то уже можно приготовить. Не факт, что получится, но попробовать стоит. Во-вторых, как ни глупо прозвучит, все остальные продукты в Испании свежие. Видимо, потому, что там очень развитая, прямо на зависть, транспортная система. И получается так, что от любой, домашней или ресторанной, кухни до ближайшего рынка – максимум час на машине. Третья черта имеет отношение скорее не к кулинарии, а к национальной психологии. Испанцы готовят с крайней степенью щедрости. Мадридский бармен, делая коктейль «Мохито», льет ром на глаз, без всякой мерки: он видит вас первый раз в жизни (не исключено, что и в последний), но свирепо подливает еще. В битком набитых пинчос-барах города Сан-Себастьяна (пинчос – те же та-

пас, но по-баскски) на ваш вопрос «сколько я должен?» отвечают вопросом «а сколько вы съели?». Когда в провинциальном экстремадурском ресторане вы заказываете тарелку микс-салата, официант приносит фарфоровое ведро со спаржей, артишоками, морковью и томатами; возможно, где-то на дне там есть и салатные листочки. И точно такой же размах чувствуется в рецептах Арзака, одного из величайших поваров, каких я видел в жизни, – при всем том, что его кухня высока, как Эверест. Это не скрыть, не убрать. Как манеру идти широко расправив плечи.

И запомните самое главное. Кудрявая петрушка. Ее испанцы не едят. Или делают это в страшной тайне. По крайней мере, я ни разу не видел. Надеюсь, и не увижу.



ИСКУССТВО резьбы

Слово «карвинг» по-английски означает «вырезание». В международном употреблении оно давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно отличаются друг от друга. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Мастера Таиланда работают в совершенно иной манере. В государственной символике этой страны повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя в основном так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Разумеется, каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайской технологии карвинга легче обучиться, но в ней нет той утонченности, которой можно достичь с помощью тайских инструментов. Кулинарные традиции Таиланда богаты красотой и изяществом, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит артистизмом.

Любой продукт, который вы собираетесь резать, всегда нужно рассматривать с одной из позиций:

1. У вас есть фрукт, и вам необходимо подобрать для него подходящий узор.
2. Вы выбрали узор, и вам нужно найти под него подходящий фрукт.

Карвинг требует терпения, внимательности. Работа эта созерцательная и очень творческая. Вознаграждением будет изумление и восхищение всех, кто увидит конечный результат. Здесь, как и в природе, не бывает двух одинаковых цветков или рисунков. У каждого мастера – индивидуальный почерк, и ваши гости могут угадывать до бесконечности, из чего было сделано то или иное украшение.



Хризантема из пекинской капусты



1. Взять обычный кочан пекинской капусты весом от 300 до 700 г. Удалить рыхлые капустные листья и обрезать верхнюю часть кочана так, чтобы осталось около 15 см листьев.



2. Работать нужно карбовочным желобковым ножом (овального или треугольного сечения).



3. Сделать по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию. Начало среза – тонкое. По мере приближения к кочерыжке нож углублять в капусту.

Овладеть старинным искусством художественной резьбы по овощам и фруктам не так сложно, как кажется на первый взгляд. В Москве открыта Школа карвинга, занятия в которой ведет мастер из Таиланда. Под его руководством слушатели школы сначала осваивают основные приемы карвинга, а затем, шаг за шагом, оттачивают мастерство. Впрочем, в школу приходят не только начинающие кулинары, но и профессионалы, стремящиеся к совершенству. Изучать карвинг можно и в домашних условиях, но для этого необходимо приобрести специальный карвинг-набор. Помимо различных ножей в него входит учебник по карвингу – подробная пошаговая красочная инструкция. Кроме того, прилагается DVD-диск с учебным фильмом на русском языке.



4. Не дорезая 1–2 см до кочерыжки, удалять вырезанные большие листья капусты. Если лист держится крепко – сделать несколько насечек карбовочным или любым другим небольшим ножом.



5. Следующие ряды лепестков «хризантемы» прорезать тем же способом, укорачивая длину к середине. Если края лепестков будут достаточно тонкие, то в холодной воде они свернутся в кольца или загнутся.



6. Положить «хризантему» в ледяную воду на 20–30 минут. Цветок приобретет неповторимую форму. Вырезать зеленые листья из огурца и сделать композицию на большом блюде с салатом или нарезкой.



Алла Мишина,
генеральный директор представительства германского завода **Borner GmbH** в СНГ. Автор 6 патентов по карвингу, ножам

для него, методологии обучения, а также книги «Карвинг – мастер-класс». Учредитель единственной в СНГ Школы карвинга, в которой преподают специалисты из Таиланда:

– Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству, и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит в оформление стола изящество и утонченность.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному, творческие способности и умение готовить вкусную пищу. Для заботливых родителей карвинг – это способ научить детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

В январе 2005 года Торгово-промышленная палата РФ наградила наше предприятие почетной грамотой «За высокие потребительские свойства» и призом «Золотая Ника», а набор для вырезания «Карвинг» получил Гран-при и звание «Товар года-2005». Стоимость набора для карвинга с книгой и DVD-диск – 1500 рублей.

В Россию тайский карвинг привезла и развивает фирма «Бёрнер Ист», www.borner.ru

Адрес: Москва, Рижский проезд, д. 11. **Тел.:** +7-495-6830078, 6832737



не переборщи!

Кулинария, как всякое искусство, стремится быть интернациональной. Вот и русский борщ проник в мировой кулинарный фонд. Хотя утверждать здесь что-то трудно. Как за честь называться родиной Гомера борются семь городов, так и из-за возможности считать борщ национальным блюдом спорят целые народы

Обломки кораблекрушения

Больше всего прав на борщовое первородство, по их собственному мнению, имеют украинцы – и они действительно мастерски готовят свекольный борщ с картофелем, капустой, помидорами и горячими чесночными пампушками. Литовцы также считают barsčiai своим национальным кушаньем. Их холодный борщ из кефира с солью, свежими огурцами, свеклой, зеленым луком и укропом (а часто и с крутым яйцом) и вправду необычайно хорош в жаркий летний денек. Впрочем, подают его литовцы не совсем полетнему – непременно с горячей отварной картошечкой, а в некоторых приличных домах – и с пышущими жаром сочными котлетами. А белорусы утверждают, что их борщ самый древний, не обращая внимания на аналогичные заявления поляков, румын и даже болгар.

Парочка прекрасных и вполне оригинальных рецептов есть и у евреев, которые не только переняли это блюдо у соседей-украинцев, но еще и умудрились облагодетельствовать борщом свою новую родину – США. Естественно, свиной в их борще даже и не пахнет, а если он сварен на мясе, то и сметану в нем искать бессмысленно. Правоверные иудеи часто готовят борщ исключительно на курином бульоне, придают ему откровенно сладкую нотку и обычно используют в нем вареную свеклу, а не тушенную с томатом и уксусом.

Наконец, не забудем и о том, что на Руси слово «борщ» появилось задолго до этого популярного блюда. Согласно словарю Фасмера, первоначальное его значение – борщевик, а сегодняшнюю «похлебку из красной свеклы» стали так называть потому, что раньше ее варили из

борщевика. Поэтому сочетание слов «Москва» и «борщ» никого, кроме туристов из Украины, не удивляет. Сие столичное произведение отличается от обычного борща тем, что его готовят на бульоне из говядины и «свинокопченостей». Перед подачей в московский борщ кладут кусочки говядины, ветчину, нарезанные кружочками сосиски и зелень. Отдельно подают сметану и почему-то ватрушку с творогом.

Сам по себе существует борщ флотский, и на Черноморском флоте, кому бы он в итоге ни принадлежал, проблемы, какой борщ варить – украинский или московский, – нет. Для своего любимого блюда матросы и боцманы делают бульон из говядины с добавлением свиной копченой грудинки (когда-то использовали только солонину, которую брали с собой в дальнее плавание). Капусту нарезают шашками (не саблями, а квадратами), а картофель – кубиками. Подают во время сильной качки – с отварной грудинкой, сметаной и зеленью. Приготовленный на суше, без морской пихости и усердия, он несет в себе явный отзвук цитаты из «Золотого тельца»: «В этом флотском борще плавают обломки кораблекрушения...»

Отметим, что на самом деле свекольный борщ, в классический рецепт которого входит картофель, появившийся во всех перечисленных странах пару-тройку веков назад, не может иметь слишком древней истории... И все же мы это блюдо вполне справедливо считаем символом кухни русской, и именно таким оно вошло в мировую кулинарию.

Суп с открытой архитектурой

Какого-то абсолютной классического рецепта борща не существует, однако есть

некие хитрости его приготовления. Перед тем как ввести в кипящий бульон тушеную или предварительно отваренную и шинкованную свеклу, попробуйте его подкислить уксусом – цвет борща будет ярче. Интересно получится, если за 5 минут до готовности блюда положить в него несколько долек очищенного яблока или немного горчицы: консистенция станет гуще, вкус приобретет пикантную нотку. Сахар же в борщ лучше не просто так сыпать, а добавить его в свеклу перед тушением: в процессе термической обработки она будет впитывать сахар и вкус ее станет более насыщенным. Только не забывайте: хотя борщ и считается многонациональным супом «с открытой архитектурой», с добавками лучше не перебарщивать.

Эстеты могут подкрасить борщ свекольным квасом – в уже готовое, но еще слегка кипящее блюдо вливают немного кваса и сразу же снимают с плиты, накрыв крышкой. Квас готовится просто: сырую свеклу помыть, очистить, нарезать произвольными ломтиками, залить холодной водой, поставить в теплое место, накрыть марлей и забыть дней на шесть-семь. Затем убрать в холодильник еще на несколько дней. Жидкость приобретет густой цвет и слегка тягучую консистенцию. Квас процедить и хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде или даже заморозить в небольших пластиковых порционных контейнерах и использовать по мере необходимости.

Говорят, что в старину в дешевых трактирах нерадивые повара при варке борща клали в котел медные пятики... Наверняка получалась гадость, но цвет был – краснее некуда!

Сергей Синельников

Борщ в буханке бородинского хлеба

4 порции

Что нужно:

2 средние свеклы
60 г белокочанной капусты
40 г моркови
50 г корня петрушки
50 г репчатого лука
40 г томатного пюре
30 г сливочного масла
5 мл винного уксуса
2,5 л бульона, сваренного на
утиных и куриных костях
50 г копченой свиной шейки
50 г копченой говядины
50 г отварного языка
20 г чернослива
3 зубчика чеснока
0,25 сладкого перца
черешки укропа
1 ст. л. подсолнечного масла
60 г жирной сметаны
буханка бородинского хлеба
соль, сахар, перец

Что делать:

Свеклу нашинковать соломкой, слегка обжарить на сливочном масле с томатной пастой. Добавить уксус, сахар, соль и перец. Тушить 30 мин. Лук и морковь нарезать соломкой, спассеровать отдельно на сливочном масле. Нашинковать капусту и заложить ее в кипящий бульон. Варить 10 мин., добавить лук и морковь. Довести до кипения, положить свеклу. Довести до кипения, добавить соль, перец и измельченный зубчик чеснока. Снять с огня. Обернуть в марлю укроп, оставшийся чеснок и сладкий перец и дать настояться в кастрюле 20 мин. Буханку хлеба разрезать, удалить мякиш, сбрызнуть подсолнечным маслом, подпечь в духовке. В хлеб положить нарезанные соломкой копчености, язык и чернослив. Налить борщ. Украсить свежей зеленью и сухариками. Отдельно подать предварительно замороженную сметану.

В 1 порции: 379,1 ккал, белки – 12,1 г, жиры – 15,7 г, углеводы – 47,3 г



Александр Кутепов,
су-шеф ресторанов отеля Marriott Tverskaya





Юлия Малли, шеф-повар
компания Pote & Chabot

Праздничный борщ с мясным рулетом

4 порции

Что нужно:

2 крупные свеклы
400 мл говяжьего бульона
200 г белокочанной капусты
100 г томатов конкасе
200 г картофеля
200 г репчатого лука
300 г моркови
5 мл винного уксуса
30 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
1 лавровый лист
укроп, перец, соль, сахар

Для рулета:

500 г говядины
200 мл бульона
140 г репчатого лука
160 г моркови
1 зубчик чеснока
тимьян, соль, перец

Что делать:

Для рулета говядину обжарить куском. Добавить измельченные лук, морковь и чеснок, влить немного бульона и тушить 1 ч. Мясо разобрать на волокна, приправить тимьяном, солью и перцем. Осту-

дить. С помощью пищевой пленки свернуть в рулет. Убрать на 1 ч в холодильник, затем разрезать рулет на три неравные части. Для чипсов нарезать морковь и свеклу тонкими ломтиками, обжарить во фритюре. Из сырого картофеля, свеклы и моркови вырезать по небольшому шарiku для украшения. Оставшуюся свеклу нарезать соломкой. Нашинковать капусту, лук и морковь. На сливочном масле пассеровать лук и морковь. Отдельно слегка обжарить свеклу, добавить уксус, сахар и помидоры конкасе. Влить немного бульона и проварить 10 мин. В оставшийся бульон добавить капусту, через 5 мин. ромбики картофеля и довести до кипения. Добавить оставшиеся овощи. Приправить. Довести до кипения, снять с огня. На тарелку выложить рулет, чипсы и шарики из овощей.
В 1 порции: 402 ккал, белки – 29 г, жиры – 16,6 г, углеводы – 33,7 г



Алексей Марковский,
шеф-повар ресторана «Григорьев»

Борщ с гребешками и креветочным мешочком «Сюрприз», обернутым в черную капусту

4 порции

Что нужно:

3 небольшие свеклы
800 мл рыбного фюме
120 мл вытяжки из омаров
60 г болгарского перца
60 г цуккини
80 мл розового вина
50 мл оливкового масла
4 капустных листа savolo nero или савойской капусты
12 крупных очищенных тигровых креветок
12 крупных морских гребешков без икры
морская соль, сахар
лимонный сок, белое вино

Для овощного жюльена:

80 г лука-порей
80 г лука-шалота
80 г мякоти крабов
8 хвостиков лангустинов
80 г сливочного масла
80 г белого сухого вина

Что делать:

Свеклу нарезать брусочками, обжарить. Добавить рыбное фюме, розовое вино, вытяж-

ку, сахар и морскую соль. Варить 25 мин. Снять с огня, добавить цуккини и болгарский перец, нарезанные кубиками. Мякоть гребешков мариновать 10 мин. в смеси из оливкового масла, лимонного сока, белого вина, соли и перца. Затем быстро обжарить. Овощи для жюльена нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле вместе с хвостиками лангустинов. Добавить белое вино и мякоть крабов. Креветки разрезать пополам и слегка отбить, обернув пленкой. Выложить на креветки жюльен, свернуть мешочек. Припустить его, 3–4 мин. Обернуть ошпаренным капустным листом. Борщ налить в тарелку, в середине поместить обжаренные гребешки, на них – капустный лист с жюльеном и креветками.
В 1 порции: 528,6 ккал, белки – 61 г, жиры – 26,7 г, углеводы – 11,0 г



Уильям Ламберти,
шеф-повар кафе «Галерея»

Борщ со свежими овощами на основе свекольного консоме 4 порции

Что нужно:

2 средние свеклы
80 г отварного языка
40 г цуккини
40 г спаржи
40 г кенийской фасоли
40 г стручкового гороха
40 г моркови
40 г отварного картофеля
40 г филе томата
1 ст. л. рубленого укропа
40 г оливкового масла
5 г винного уксуса
ржаной хлеб

Для консоме:

2 яичных белка
2 куриных окорочка
60 г моркови
60 г сельдерея
60 г репчатого лука
2 шампиньона

Для свекольного соуса:

сок из трех плодов свеклы
2 г агар-агара
200 мл жирных сливок
соль, перец

Для сметанного соуса:

4 ст. л. сметаны
2 ч. л. оливкового масла
молотый черный перец

Что делать:

Приготовить куриное консоме. Для этого все ингредиенты смешать в блендере. Залить 3 л воды и варить, помешивая, пока масса не поднимется. Перестать мешать и проварить еще около 20 мин. Когда масса осядет, снять с огня и процедить. Свеклу нашинковать, обжарить. Добавить томаты и уксус, слегка выпарить. Влить куриное консоме, довести до кипения, процедить. Добавить в бульон укроп и нарезанные соломкой овощи и отварной язык. Отдельно подать ржаной хлеб, обжаренный на гриле. Для приготовления сметанного соуса смешать сметану, оливковое масло, приправить перцем. Для свекольного соуса смешать в блендере свекольный сок, агар-агар и жирные сливки. С помощью сифона наполнить смесь газом и охладить в холодильнике в течение 15 мин. Соусы подать в стопках.
В 1 порции: 515,4 ккал, белки – 23,0 г, жиры – 39,3 г, углеводы – 17,4 г



АЗБУКА ВКУСА

Дорогие друзья!

Приближается весна, время обновления, сюрпризов и традиционных весенних праздников. «Азбука Вкуса» приглашает Вас вместе встретить праздник для любимых. Мы приготовили для Вас неповторимое весеннее настроение, легкость и оптимизм вместе с целой гаммой новых продуктов, каждый из которых наделен неповторимым вкусом и увлекательной историей.

Встречайте Праздник для любимых в «Азбуке Вкуса»!

СУПЕРМАРКЕТЫ:

ул. 2-я Тверская-Ямская, 54
ДЦ "Dream House", Барвиха
Мичуринский проспект., 22
Проспект Мира, 58
Комсомольский проспект, 34
Можайское шоссе, 32
ул. Б. Дорогомиловская, 16
ул. Петровка, 19
ул. Садовая-Черногрозская, 13
ул. Садовая-Триумфальная, 22
ул. Валовая, 8

пармалат: паста, сливки и томаты

Пусть название этой марки и переводится как «Пармское молоко», ассортимент продуктов Parmalat уже давно стал гораздо шире

В наступившем году Parmalat отметит свое 45-летие. За это время когда-то скромная провинциальная компания сделала фантастическую карьеру. Parmalat образца 2006 года – транснациональная корпорация, занимающая лидирующие позиции не только в производстве молока и молочных продуктов, но и соков, фруктовых и витаминных напитков, кондитерских изделий, десертов и других продуктов питания. Сейчас под «крышей» Parmalat – более тридцати популярных торговых марок. Производственные мощности расположены на пяти континентах. Годовой товарооборот исчисляется миллиардами евро.

В этом году компания будет отмечать еще одну знаменательную дату – 15 лет работы на российском рынке. И сегодня «Гастрономъ» представляет своим читателям самые известные в нашей стране «пармалатовские» продукты и рецепты простых, полезных и очень вкусных блюд из них.

Начнем со сливок. Стерилизованные сливки Parmalat различной жирности (от 11 до 35%) с длительным сроком хранения – продукт натуральный, изготовленный из цельного молока без добавления консервантов. Сливки жирностью 35% прекрасно подходят для десертов, украшения тортов. Они легко взбиваются. Сливки с 23%-ным содержанием жира незаменимы для соусов. Приготовлены они по итальянской рецептуре. Паста с соусом на основе этих сливок сделает дежурное будничное блюдо праздничным.

Ну а 11%-ные сливки принято добавлять в кофе.

В ассортименте компании видное место занимает томатная продукция, и по-



Фарфалле с неаполитанским томатным соусом

4 порции

Что нужно:

400 г пасты Divella фарфалле
800 г резаных томатов Pomito
50 г копченой ветчины
или бекона
1 морковь
2 стебля черешкового
сельдерея
2 луковицы
1 ст. л. рубленого базилика
3 ст. л. оливкового масла

200 мл сухого красного вина
2 ст. л. тертого пармезана
соль, перец

Что делать:

Морковь, лук и сельдерей очистить. Морковь нарезать мелкими кубиками, сельдерей тонкими колечками, лук мелко порубить. Бекон также нарезать кубиками. Масло разо-

греть в кастрюле или глубокой сковороде, обжарить овощи с беконом, 2–3 мин. Влить вино и выпарить наполовину на сильном огне. В посуду с овощами добавить рубленые томаты, посолить, поперчить. Убавить огонь до минимума и готовить соус, помешивая, 30 мин., пока не загустеет. В конце приготовления доба-

вить рубленый базилик. Фарфалле отварить в кипящей подсоленной воде согласно указаниям на упаковке, откинуть на дуршлаг, обсушить. Смешать с соусом и подавать, посыпав тертым пармезаном.

Тальятелле под сливочным соусом с цуккини и грибами

4 порции

Что нужно:

250 г пасты Divella тальятелле
200 г шампиньонов
200 г молодых цуккини
80 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
80 мл сливок Parmalat
23%-ной жирности
1 ст. л. рубленой петрушки
1 ч. л. рубленого базилика
или мяты
соль

Что делать:

Грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. В сотейнике растопить 20 г масла, добавить очищенный чеснок и грибы. Быстро обжарить, затем чеснок удалить. Грибы готовить 20 мин. на слабом огне, периодически подливая сливки и помешивая. Тем временем цуккини нарезать тонкими полосками, быстро обжарить на сковороде с 40 г масла, посолить, посыпать базиликом и готовить еще 10 мин. После чего смешать цуккини с грибами и сливками. Тальятелле отварить согласно указаниям на упаковке, откинуть на дуршлаг. Затем выложить в сервировочное блюдо, заправить оставшимся маслом и сливочным соусом с цуккини и грибами. Аккуратно перемешать, украсить петрушкой и сразу же подавать.



клонникам настоящей итальянской кухни следует обратить внимание на Pomì. Это протертые помидоры, причем помидоры, выросшие исключительно на итальянском «сапожке», под щедрым солнцем. Производятся Pomì только летом, в июле и в августе, когда синьор помидор созрел и налился силой. Pomì не содержат консервантов и добавок. Готовить из протертых помидоров можно и соусы, и супы, можно добавлять их ароматную мякоть в блюда из мяса, птицы и рыбы. А более удачного сочетания с итальянской пастой и придумать сложно!

Кстати, переходим к пасте. Марка Divella едва ли нуждается в особом пред-

ставлении, ведь первая мельница для помола зерна была построена Франческо Дивелла еще в 1890 году! Спагетти, пенне ригате, ригатони, фузилли, фарфалле, феттучине, тальятелле и другие виды паст производятся исключительно из твердых сортов пшеницы. В некоторые виды добавлены шпинат и помидор. Divella плюс Pomì, плюс сливки Parmalat – вот секрет вкуснейшего обеда в итальянском стиле. Надеемся, что приведенные здесь рецепты помогут вам устроить у себя на кухне маленькую, но весьма соблазнительную trattoria!

Алексей Никитин



НЕВЕРОЯТНЫЙ ЗИГИР-ЁГ

Льняное масло некогда пользовалось большой популярностью в Средней Азии и на Руси. Никто не мешает возродить традиции

Любые рассказы о льняном масле начинаются с того, что оно невероятно полезное. И это вполне понятно – в нем содержится такое количество полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6, что оно оставляет далеко позади даже рыбий жир. А сколько в нем витаминов! Одной-двух столовых ложек в день вполне достаточно, чтобы активизировать жизненные силы организма, снизить количество холестерина в крови, улучшить пищеварение и даже подлечить гастрит и язву... После рассуждений о полезности вы, должно быть, ждете рассказа о том, что льняное масло – ужасно невкусное? Ну, я бы так не сказала. Хотя своеобразный привкус у него есть – и он скорее всего похож на вкус травы с небольшой горчинкой. Если льняное масло сильно горчит, то есть два варианта. Первый (и самый распространенный): масло просто испорчено. Дело в том, что сырое льняное масло обладает мощной биологической активностью, и если его неправильно хранить, очень быстро портится. Правильно хранить – значит, в прохладном месте и в темной непрозрачной бутылке. Второй вариант – масло выжимали не холодным прессованием, а под воздействием температуры, от чего у него немедленно появляется неприятный запах и более темный цвет. У сырого льняного масла цвет светло-желтый, а запах практически отсутствует. Так что с кулинарной точки зрения вывод напрашивается однозначный: льняное масло ни в коем случае нельзя нагревать. Лучше всего заправлять им овощные салаты, особенно смесь листовых салатов с орехами, в которые можно добавить льняных же семечек. А салат из огурцов и помидоров с луком можно приправить сметаной, ложкой льняного масла, солью и перцем. Очень хорошо заправлять льняным маслом овощи – особенно рассыпчатый картофель. Запеченным на гриле баклажанам, перцам и цуккини оно тоже не помешает. Наши предки сдабривали этим маслом каши. А в Прибалтике брали творог, посыпали его рубленой зеленью и поливали льняным маслом.

Ну и, наконец, об Азии. В Средней Азии льняное масло, которое там называют зигир-ёг, добавляли в тесто для лепешек и сдабривали им плов, от чего тот приобретал дополнительный аромат, а рис становился насыщенно-желтым. Возьметесь следовать традициям – не забывайте о чувстве меры, чтобы льняное масло не перебило основной вкус блюда.

Маша Раевская



ЛЕН – пища XXI века!

"Когда бы льняное семя стало обычным компонентом питания людей, здоровье бы их улучшилось".

Махатма Ганди



ЗАО "Масло и Лецитин"
тел. (495) 744-7086

без мяса, без птицы

Весной многие люди перестают есть мясо. Делают они это по разным причинам: кто-то протестится, кто-то стремится похудеть. В любом случае это не повод отказываться от вкусных блюд



Тайский салат с крабами и киви



Тальятелле из цуккини в соусе из вешенок



Грибное карпаччо



Кисло-сладкий салат из авокадо с креветками



Тайский салат с крабами и киви

4 порции

Что нужно:

250 г шпината
3 киви
1 небольшая папайя
1 красный сладкий перец
3 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. тайского рыбного соуса
1 ст. л. коричневого сахара
небольшой корень свежего имбиря (2,5–3 см)
50 г орешков пинии или кедровых
200 г мяса краба

Что делать:

Шпинат промыть, обсушить, удалить стебли и поврежденные листья. Разложить листья шпината по 4 тарелкам. Киви очистить, нарезать ломтиками. Папайю очистить, разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать кубиками со стороной 1 см. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать тонкими полосками. Кубики папайи и полоски перца выложить в салатницу. Смешать лимонный сок, рыбный соус и сахар. Очищенный имбирь мелко порубить и добавить в соус. Получившийся дрессинг вылить в салатницу с перцем и папайей, осторожно перемешать. Разложить салат по тарелкам на листья шпината. Орешки поджарить на сковороде без жира. На салат выложить кусочки краба, посыпать обжаренными орешками. В 1 порции: 200 ккал, белки – 12 г, жиры – 8,1 г, углеводы – 19,5 г



Тальятелле из цуккини в соусе из вешенок

2 порции

Что нужно:

4 цуккини
сок 1 лимона
30 г сливочного масла
70 мл оливкового масла
40 мл сухого белого вина
1 зубчик чеснока
4 горошины розового перца
150 мл сливок жирностью 38%
150 г грибов вешенок
1 веточка тимьяна

Что делать:

Цуккини нарезать вдоль тонкими полосками. Сбрызнуть лимонным соком и убрать в холодильник. Для соуса в смеси масел обжарить измельченный чеснок и розовый перец. Добавить грибы, готовить 5 мин. Влить вино, выпарить. Затем добавить сливки, тимьян, приправить солью и перцем, выпарить наполовину. Тальятелле из цуккини выложить на тарелку, полить теплым грибным соусом. В 1 порции: 647,8 ккал, белки – 5 г, жиры – 67,5 г, углеводы – 5 г



Грибное карпаччо

2 порции

Что нужно:

250 г крупных шампиньонов
1 ст. л. лимонного сока
1 пучок свежего базилика
1 небольшой помидор
1 ст. л. бальзамического уксуса
0,5 ч. л. зерен маринованного зеленого перца
2 ст. л. оливкового масла
30 г пармезана

Что делать:

Грибы очистить, нарезать тонкими пластинами и выложить на блюдо. Сбрызнуть лимонным соком. Базилик промыть, обсушить, листики нарезать тонкими полосками. Помидор нарезать кубиками. Уксус смешать с солью и зернами зеленого перца, добавить масло, рубленый базилик и томат. Получившийся соус равномерно распределить поверх грибов. Сверху посыпать тертым сыром. В 1 порции: 223,4 ккал, белки – 9 г, жиры – 19,9 г, углеводы – 2,1 г



Кисло-сладкий салат из авокадо с креветками

2 порции

Что нужно:

1 авокадо
1 нектарин
1 апельсин
100 г корня сельдерея
100 г отварных и очищенных тигровых креветок
30 г твердого сыра
2 ч. л. апельсинового сока
2 ст. л. оливкового масла

Что делать:

Сельдерей нарезать тонкой соломкой. Апельсин и нектарин очистить, нарезать кубиками. Авокадо очистить, удалить косточку и пюрировать в блендере. Смешать авокадо, фрукты и сельдерей. Посолить, заправить маслом, взбитым с апельсиновым соком, добавить креветки. Выложить в вазочку для коктейля, посыпать тертым сыром и украсить петрушкой. В 1 порции: 447 ккал, белки – 17 г, жиры – 33,4 г, углеводы – 19,6 г



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Валентин Лобачев, шеф-повар ресторана «Пеликан»:

– Для приготовления горячего вегетарианского блюда в азиатском стиле понадобится быстро обжарить на оливковом масле нарезанную тонкими ломтиками морковь, добавить четвертинки шампиньонов. Через минуту положить сладкий перец и соцветия слегка отваренной брокколи, еще через минуту – тонкие ломтики цуккини, измельченный чеснок и чуть-чуть сухого кориандра. Влить немного соевого соуса, перемешать, снять с огня и накрыть крышкой. Через две минуты добавить к овощам заранее отваренную рисовую лапшу, все перемешать. Подавать, присыпав обжаренными кедровыми орешками. Блюдо можно готовить как в воке, так и на обычной сковороде.



красочный обед

Трапеза в индийском ресторане «Гоа» всегда становится ярким событием в жизни отечественного сторонника растительной жизни

Где знают о вегетарианстве больше, чем в Индии?! Писатель, кулинар и путешественник Александр Генис заметил по этому поводу: «60 процентов индийцев – вегетарианцы, но это не портит, а украшает их стол. Пользуясь бесчисленными пряностями, произрастающими в здешних краях, индийская кухня облагородила овощную диету. Туриста она угощает не тоскливыми блюдами худосочного западного вегетарианства, а полноценным красочным обедом – шашлыком из творога, изящной чечевичной подливой – дал, остроумным овощным рагу, своеобразным мороженым в съедобной серебряной фольге, но главное – хлебом. Выпеченные в глиняной печи-тандуре пшеничные лепешки так хороши, что могут не только сопровождать, но и заменять индийский обед».

Все верно. Поэтому если и стоит российским вегетарианцам (это с нашим-то опытом постной жизни!) перенимать чужеземный опыт, то взор свой нужно обращать не на Запад, а на Восток. И в первую очередь на главный бестселлер восточных базаров – пряности (из-за которых, как утверждают историки, и велись в древности войны, совершались

великие географические открытия, подвиги и глупости).

Щепоть пряностей способна фантастическим образом преобразить любое самое пресное блюдо, придать ему остроту и аромат, неведомый прежде и неповторимый вкус. Главное – знать, как ими правильно пользоваться: чего, сколько и в какой момент добавлять.

Учиться премудростям индийской кухни лучше всего из первых рук. И для этого не надо подобно Афанасию Никитину отправляться за три моря. Одним из гастрономических «посольств» Индии в России можно назвать популярный столичный ресторан «Гоа».

Шеф-повар Шехзад Ахмед (он родом из штата Пенджаб, в России работает с 1999 года) ценит вегетарианские блюда прежде всего за пользу, которую они приносят здоровью, хотя сам не является строгим вегетарианцем.

«Мы, индусы, постоянно едим блюда из кисломолочных продуктов, а овощи на нашем столе представлены во всех видах – вареном, печеном, тушеном, жареном», – говорит Шехзад.

Из меню своего ресторана 31-летний кулинар особо выделяет шпинат с домаш-

ним сыром и овощную смесь, которая жарится со специями и подается с соусом. Вообще шпинат – любимый продукт Шехзада, а шпинат с вареной картошкой – лучший гарнир и отличное самостоятельное блюдо.

Домашний сыр (вроде адыгейского) со шпинатом (называется это блюдо *palak paneer*) – типичная для индийцев горячая еда. Шпинат без стеблей может вариться, а может быстро обжариваться на рапсовом масле с ложкой семян тмина. Порезанный на кусочки сыр, который перед подачей на стол смешивается со шпинатом, тоже обжаривается – до золотистого цвета. Для москвичей это блюдо, как и многие другие, готовится поварами «Гоа» в щадящем режиме – не таким острым.

Хотя есть и среди наших соотечественников любители аутентичной индийской еды, которые, придя в «Гоа», просят, чтобы все было «по-настоящему», то есть пряным и острым: им не очень-то нравится вегетарианство в его западном варианте, им хочется незабываемого и красочного индийского обеда. Ну, а средний счет здесь – \$30–40.

Влад Алексеев

ужин трудоголика

Компания Findus – один из признанных лидеров по производству замороженных готовых продуктов. Ее продукция продается в 20 странах, включая Россию

История компании началась в 1945 году, когда маленькая фабрика в Швеции стала выпускать продукты под маркой Findus. Сегодня компания имеет собственное производство не только в Швеции, но и в Норвегии, Франции и Таиланде. От Скандинавии до Австралии популярностью пользуются готовые замороженные блюда (а здесь и фрикадельки с картофельным пюре, и свиной шницель с соусом бернез, и говядина по-крестьянски), рыбное филе (в панировке, с миндалем, с лимоном), всевозможные овощные ассорти, выпечка.

Эта аппетитная продукция имеет стабильно высокое качество. Во-первых, благодаря отменному, экологически чистому сырью – оно поступает от надежных поставщиков. Во-вторых, строгому контролю. И в-третьих, компания вкладывает много сил и средств в научные исследования и теперь имеет в своем распоряжении уникальные технологии быстрой заморозки. Представьте себе: горох замораживается и упаковывается в течение двух часов с момента сбора урожая!

Процесс замораживания (так называемая шоковая заморозка) осуществляется очень быстро и происходит при низкой температуре (–40 °C). Этот способ, при котором не используются консерванты и другие добавки, специалисты признали оптимальным. Использование прогрессивных технологий позволяет сохранить качество, цвет, структуру и витамины до 1,5 года.

Стоит отметить, что внешний вид замороженных овощей и фруктов или готовых блюд почти не отличается от вида свежей продукции.

Что же касается вкуса, то постоянные потребители считают его «домашним», ведь мясные и рыбные блюда, лазанья и выпечка приготовлены по лучшим рецептам. Хотя в случае с быстрозамороженными продуктами в качестве главного аргумента выступает не столько вкус (здесь всегда есть место для импровизации, и даже не самая искушенная хозяйка может добавить что-то свое), а удобство приготовления и экономия времени. И в самом деле, разве не замечательно получить свежие булочки с корицей за считанные минуты?! Причем минуя скучную стадию приготовления теста: достаточно просто разморозить булочки.

Так же просто приготовить великолепное овощное ассорти по-тайски, или по-вьетнамски, или ассорти с курицей карри. Эти смеси из серии Вок Findus и экзотичны, и вкусны. Их подают на гарнир и в качестве самостоятельного блюда.

Для россиян замороженные овощи – просто находка: они позволят пренебречь нашими климатическими условиями (долгая зима) и все еще имеющими место проблемами торговли (трудности с транспортировкой и хранением свежей продукции). То есть вы всегда можете иметь в морозилке красивые коробочки с готовыми блюдами или полуфабрикатами – на случай прихода неожиданных гостей или внезапно проснувшегося аппетита. Или просто в случае так знакомого каждому работающему горожанину цейтнота!..

www.findus.ru

Алексей Никитин





МОТИВ КРУГА

Признаться, нам надоело рассуждать о принципах блинопечения. Надеемся, все наши читатели знают их наизусть. Предлагаем использовать блины в десертах в качестве устойчивого мотива – круга или, если хотите, солнца



Блины с манной кашей и фруктами



2 порции

Что нужно:

4 сладких блина
200 мл молока жирностью 6%
2 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
40 г сливочного масла
0,5 груши
0,5 яблока
6 ягод голубики
0,5 ч. л. лимонной цедры
1,5 ст. л. манной крупы

Что делать:

Манную крупу заварить в кипящем молоке, добавить сахар, цедру и ванильный сахар. Фрукты нарезать дольками и карамелизировать на сливочном масле с сахаром до золотистой корочки. Затем вернуть в блины, сверху полить манной кашей.

В 1 порции: 549 ккал, белки – 10 г, жиры – 23,9 г, углеводы – 73,4 г



КСТАТИ

Для приготовления блинов отлично подходит специальная литая сковорода с титаново-керамическим антипригарным покрытием «Титан+» от немецкой фирмы NORBERT WOLL. Покрытие этой сковороды позволяет печь блины без применения масла или жира. При этом можно пользоваться металлическими аксессуарами, не опасаясь появления царапин. Толстое дно за три минуты нагревается на стандартной плите до 300 °С, и блины прожариваются быстро и равномерно. Но главное, один край сковороды ниже другого, так что готовые блины легко и удобно снимаются.



Блины с белым шоколадом и черным виноградом



2 порции

Что нужно:

4 блина
150 г белого шоколада
100 г черного винограда
без косточек

Что делать:

Шоколад растопить на водяной бане. Блины свернуть в трубочки, полить белым шоколадом и украсить виноградом.

В 1 порции: 587,4 ккал, белки – 8,9 г, жиры – 25,8 г, углеводы – 79,9 г

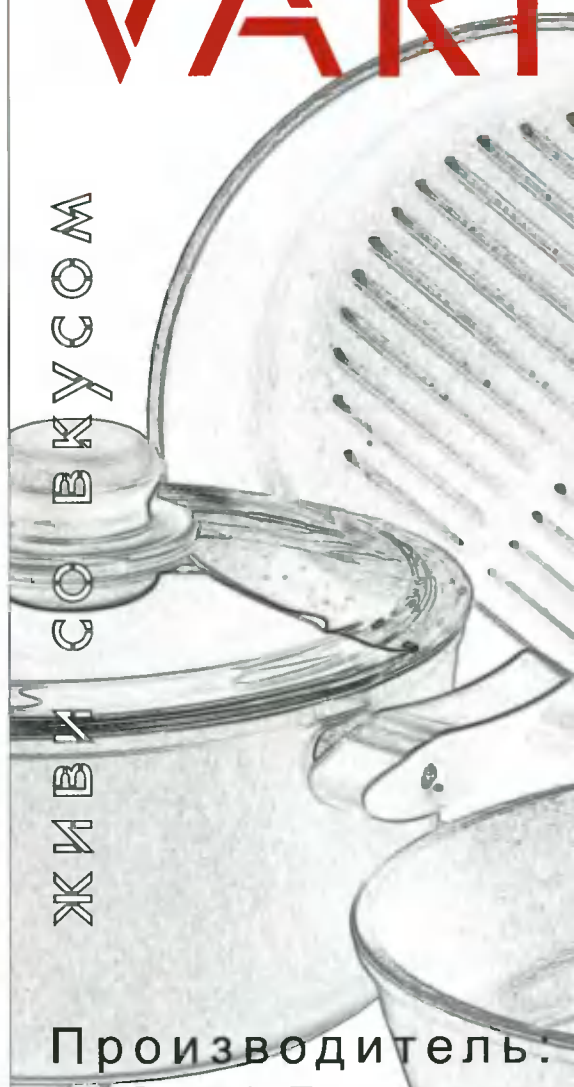
V A R I ®



посуда с антипригарным покрытием

VARI

ЖИВИ СОБКУСОМ



Производитель:

ООО «ПК «Ландскрона»

тел. : +7(812)320 1242

факс: +7(812)320 1247

office@landskrona.spb.ru

www.landskrona.spb.ru

Крепы с карамелизированными абрикосами



2 порции

Что нужно:

4 очень тонких блина (крепа)
2 абрикоса
3 ст. л. коричневого сахара

Что делать:

Абрикосы вымыть, обсушить, удалить косточки, нарезать дольками, карамелизировать с сахаром на разогретой ско-

вороде. Крепы свернуть треугольниками и на каждый положить 2–3 дольки абрикоса.

В 1 порции: 246 ккал, белки – 4,6 г, жиры – 2,2 г, углеводы – 51,8 г



Оладьи с лимоном



2 порции

Что нужно:

4 оладьи

2 лимона

3 ст. л. сахарной пудры

Что делать:

Лимоны аккуратно очистить от кожуры и белой пленки, разделить на дольки. Обильно посыпать сахарной пудрой и выложить на оладьи.

В 1 порции: 189 ккал, белки – 2,4 г, жиры – 1,3 г, углеводы – 42,0 г



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Татьяна Рощанинова

Рецепт блинов с карамелизированными фруктами и манной кашей весьма оригинален и интересен, но меня не очень вдохновил: поливать мучное изделие кашей мне кажется несколько странным. А вот остальные блюда – с абрикосами, шоколадом, виноградом и лимоном – понравились: готовятся легко и быстро, да и вкус замечательный. Вот только к карамелизированным абрикосам и растопленному белому шоколаду я добавила немного измельченной лимонной цедры – чтобы привнести в их чересчур сладкий вкус легкую кислинку.

блин — не комом

«Блины должны быть рыхлые, легкие, для печения их нужны сноровка и опыт. Удача зависит более всего от дрожжей, от выбивки теста». Что еще добавить к этим словам из старинной книги? Умение выбрать сковороду в этом деле играет не последнюю роль



По традиции, накануне Масленицы **Tefal** представляет новую серию посуды **Sensoria**. Она обладает целым рядом преимуществ. Прежде всего – повышенной устойчивостью к царапинам (более чем на 35%), которую обеспечивает антипригарное покрытие **Expert** с усовершенствованным верхним слоем. Можно без опасений пользоваться металлическими аксессуарами, а это значит, что сковороды отлично подходят для интенсивного использования. Новое покрытие легко узнать по уникальному внешнему дизайну «Графит». Индикатор нагрева **Thermospot** показывает, когда сковороды нагрелись до оптимальной температуры, тем самым гарантируется высокое качество приготовления пищи. В серии **Sensoria** этот индикатор увеличен на 12%, что делает его более контрастным и заметным.

Сковорода для блинов диаметром 25 см покрыта эмалью вишневого цвета. В ее дно встроен диск из меди – **Armatel**, препятствующий деформации. Другая представительница этой серии диаметром 22 см имеет внешнее антипригарное по-

крытие черного цвета – такую посуду легче чистить, антидеформационный диск выполнен из нержавеющей стали.

Еще одно оригинальное предложение Tefal – специальная блинница высокой мощности (до 1300 Вт) с двумя съемными плитками. На ней можно прямо за столом испечь 6 маленьких и 2 традиционных русских блина. При этом совершенно обязательно использовать масло или жир – блины не прилипают и легко переворачиваются. В комплект входят 6 специальных лопаточек, каждый сможет легко перевернуть и снять свой блинчик. А чтобы все они получились одинаковыми, предусмотрен мерный половник.

В последние годы Масленица в России стала действительно «широкой» и отме-



Яблочные блины от Павла Рогожина, консультанта журнала «Гастроном»

Для этих блинов сначала надо приготовить опару на молоке. Для этого 75 г дрожжей следует развести с 2 стаканами теплого молока, всыпать 500 г муки и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась. Тем временем запечь до мягкости в духовке 6 кисло-сладких яблок и протереть их через сито. Получившееся яблочное пюре смешать с опарой, добавить еще 500 г муки и вбить 6 яиц. Все хорошо перемешать и развести сливками до консистенции сметаны. Полученному тесту дать еще раз подняться и печь блины как обычно.

чается с большим размахом. И если раньше в конце февраля – начале марта мы пекли «просто блины», то сегодня, с возвращением старинных рецептов, хочется приготовить разные – такие, как делали раньше: «одни на дрожжах, чисто гречневые; другие – чисто пшеничные; третьи – гречневые пополам с пшеничной мукой; четвертые – на соде, которая заменяет дрожжи». А для этого обязательно нужна хорошая сковорода.

Александра Пахомова



ПРОСТО СОСИСКИ

Что интересного можно приготовить из упаковки сосисок? Полагаете, ничего? Посмотрите прежде, что мы придумали

Чили с сосисками

6 порций

Что нужно:

1 банка красной фасоли
50 г шпика
6 сосисок («Дымов», «Деликатесные»)
2 ст. л. растительного масла
1 большая луковица
3 зубчика чеснока
2 сладких красных перца
400 г протертых томатов
1 ст. л. вустерского соуса
1 ч. л. приправы чили
кайенский перец, соль
сметана и кукурузные чипсы

Что делать:

Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть. Масло разогреть в большой сковороде, добавить нарезанный перьями лук, из-

мельченный чеснок, обжарить, 1–2 мин. Добавить очищенный от семян и нарезанный полосками сладкий перец, увеличить огонь до максимума и обжарить все вместе, постоянно размешивая, 3–4 мин. Влить протертые томаты, дать закипеть, уменьшить огонь до среднего. Влить вустерский соус, добавить приправу чили и кайенский перец по вкусу. Готовить 10–12 мин. Шпик нарезать тонкими полосками. Разогреть сухую сковороду, выложить в нее шпик, обжаривать его, помешивая, 2–3 мин., затем добавить крупно (наискосок) нарезанные сосиски и готовить все вместе еще 5–6 мин. Добавить к овощам вместе с фасолью. Прогреть 5 мин. Подать со сметаной и чипсами.

Хот-дог с красным луком, как его готовят в Аризоне

4 порции

Что нужно:

4 сосиски («Дымов», «Деликатесные»)
2 ст. л. растительного масла
1 большая красная луковица
2 зубчика чеснока
1 ст. л. готовой зернистой горчицы
соль
свежемолотый черный перец
4 пшеничные тортильи

Что делать:

Духовку разогреть до 200 °С. Сосиски положить на противень, застеленный пергаментом. Готовить в духовке 20 мин., пока сосиски не при-

обретут золотисто-коричневый цвет. Тем временем лук и чеснок очистить, лук нарезать тонкими кольцами, чеснок измельчить. Выложить в сковороду с разогретым маслом, готовить 10 мин., пока лук не станет мягким. Добавить горчицу и прогреть, аккуратно размешивая, 1–2 мин. Приправить солью и перцем. Тортильи поместить в теплую духовку на несколько минут, чтобы они стали мягче. В центр каждой лепешки поместить сосиску, на нее выложить ложку луковой смеси. Свернуть тортилью. Сразу же подать.





«Деликатесные» сосиски. Уникальная рецептура компании «Дымов». Аромат пряностей прекрасно дополняет нежный вкус сосисок.



Хрустящий хот-дог, как его готовят в Новом Орлеане

4 порции

Что нужно:

4 сосиски («Дымов», «Деликатесные»)
2 ст. л. растительного масла
3 горошины черного перца
щепотка семян кумина
щепотка семян белой горчицы
1 зубчик чеснока
0,5 ч. л. сушеного тимьяна
щепотка красного острого перца
100 г сыра с голубой плесенью
2 ст. л. майонеза
8 помидоров черри
4 перышка зеленого лука
4 веточки кинзы
4 булочки для хот-догов

Что делать:

Горошины черного перца раздавить плоскостью ножа. Масло разогреть в сковороде, до-

бавить перец, семена кумина и горчицы. Готовить на среднем огне 30 сек. Чеснок, не очищая, разрезать пополам. Положить в сковороду сосиски и чеснок. Готовить, время от времени переворачивая сосиски, пока они не подрумянятся со всех сторон, около 5 мин. Удалить чеснок, добавить тимьян и острый перец, снять с огня, перемешать и оставить на 1–2 мин. Сыр размять вилкой, смешать с майонезом. Помидоры разрезать пополам. Лук крупно нарезать наискосок. С веточек кинзы оборвать листики. Булочки разрезать вдоль пополам, положить внутрь помидоры, лук и листики кинзы, затем – обжаренные сосиски, а поверх сосисок – ложку сырного майонеза. Сразу же подать.

Быстрый гуляш с сосисками

4 порции

Что нужно:

2 ст. л. оливкового масла
500 г сосисок («Дымов», «Деликатесные»)
2 луковицы
400 г консервированных рубленых томатов
1 ст. л. томат-пасты
1 ст. л. сухого бульона в гранулах
1 ст. л. паприки
большая щепотка сахара
4 средние рассыпчатые картофелины
2 большие пригоршни нарезанной зелени
натуральный йогурт

Что делать:

Сосиски нарезать крупными кусками. Лук и картофель очистить, крупно нарезать. В большой кастрюле разогреть 1 ст. л. масла, обжарить

сосиски до однородного коричневого цвета и отложить в сторону. Оставшееся масло смешать с луком в той же кастрюле и готовить на сильном огне, периодически помешивая, 5 мин., пока лук не приобретет золотистый оттенок. Добавить резаные томаты, томатное пюре и 2 стакана воды. Посыпать бульоном, паприкой и сахаром, как следует посолить и поперчить, размешать и довести до кипения. Опустить в кастрюлю картофель, накрыть крышкой и готовить 10 мин., периодически помешивая. Добавить нарезанную зелень, сосиски и кипятить на медленном огне еще 5 мин. Подать к столу, разложив по глубоким тарелкам и полив натуральным йогуртом.

Чудо-механизмы

Трудно представить, что когда-то домашние хозяйки обходились на кухне без электрических помощников. Ведь все уважающие себя компании стремятся сделать кухонную технику более функциональной, надежной, красивой

Набор «КАРВИНГ-ПРОФИ», Triangle (Золинген, Германия)

Восемь различных предметов, которые входят в набор (в том числе мусат для заточки), предназначены для создания карвинг-композиций, вырезания узоров и орнаментов из овощей и фруктов. Инструменты изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, у них эргономичные ручки. Набор ориентирован на массового пользователя, но будет интересен и профессионалам.

Соковыжималка Philips

У соковыжималки HR 1861 – мощный мотор (700 Вт) и уникальный запатентованный микро-фильтр, благодаря чему сок из фруктов и овощей отжимается до последней капли. Чтобы получить стакан яблочного сока, понадобится всего 2 яблока. Причем большой подающий лоток позволяет класть туда фрукт целиком, с кожурой и косточками. Соковыжималка с одинаковой легкостью справляется с овощами и фруктами любой жесткости – от хрустящей моркови до сочной клубники, поскольку имеет два режима скорости.



Посудомоечная машина Asko

Посудомоечная машина Asko D3530 с русифицированным ЖК-дисплеем относится к классу AAA. Продуманный внутренний дизайн позволяет одновременно разместить 14 комплектов посуды. Широкий выбор программ при восьми температурных режимах (до 95 °C) обеспечивает возможность установки оптимального режима – для разной посуды любой степени загрязненности. Кроме того, в машине есть специальное устройство PowerZone™ – для тщательного мытья кастрюль, сковород и столовых приборов.

Микроволновая печь Nero DeLuxe от Samsung Electronics

Система пошаговой подсказки Guiding Light в модели CE1197GBR заметно упрощает настройку параметров печи. Исчерпывающая информация о работе сосредоточена на двух дисплеях: верхний отображает выбираемые режимы и вес порции, а круглый ЖК-дисплей показывает точное время, оставшееся до готовности блюда. Печь оснащена грилем и конвекцией, а также может использоваться в режиме пароварки. Рабочая камера объемом 32 л покрыта гигиеничной и устойчивой к царапинам биокерамической эмалью, что в сочетании с функцией «очистка паром» позволяет легко поддерживать печь в идеальной чистоте.



Кофе-машины Siemens Nespresso

Благодаря усилиям Siemens и Nespresso недавно появились две инновационные кофе-машины. Для консервативных ценителей высококачественного напитка идеальным решением станет полуавтомат Siemens Nespresso SN 50 – с ручной загрузкой капсул Nespresso в специальный отсек (конструкция «пеликан»). Машина готовит сарруццо, caffè latte или latte macchiato. У модели Siemens Nespresso SN 70 – полностью автоматическая система загрузки капсул. У обеих модификаций – понятный диалоговый дисплей с возможностью выбора языка. Без внимания не останется ни один важный момент: будь то степень жесткости воды или включение и выключение подогревающей подставки.

Пароварка Braun

Пароварка FS 20 Braun мощностью 850 Вт – очень функциональный агрегат. Две большие корзины (по 3,1 л каждая) с разделителем и специальная чаша для риса (на 2 л) из непрозрачного пластика позволяют готовить до трех блюд одновременно. В комплекте имеется дополнительная емкость для окрашивающих продуктов. Производитель гарантирует мгновенное парообразование и автоматическое отключение таймера, рассчитанного на 60 мин.





любимый хлеб

французов, немцев, русских,
итальянцев, мексиканцев,
индийцев

добавляем по вкусу

мед, орехи, сыр, оливки,
фрукты, лук, семечки

брускетта, микетта, розетта...

где купить калач, кулич,
багет, батон, каравай,
чабатту, питу, наан

добрая сдоба

бабы, бриоши, саварены

специальное
приложение

МИР ХЛЕБА



наш насущный

Египтяне, придумавшие семнадцать тысяч лет назад смалывать пшеницу в муку и разводить из нее тесто, пекли простые лепешки. Кое-где традиционный хлеб до сих пор выглядит примерно так же. Хлеб ведь такое дело, в котором без традиций никуда

Хлеб — всегда и везде — являлся началом всех начал. «Всему голова». «Будет хлеб — будет жизнь». Его пекут даже там, где пшеница не растет: в Мексике делают тонкие маисовые лепешки, в Шотландии — овсяный хлеб-пирог, в Швеции — грубый ржаной и картофельный лефсе; есть хлеб из муки с добавлением риса, гороха и желудей... Процесс хлебопечения по своей сути прост и однообразен, но и у близких соседей такой непохожий хлеб! Загляните в булочные в разных странах — и вы почувствуете, что даже запах хлеба всюду разный.

Высокая культура

Законодателем высокой хлебной культуры считается Франция: шеф-пекари в большинстве топ-отелей мира — французы, у них свой покровитель — святой Оноре, свои фестивали, музеи, безумные затеи (вроде спальни из хлеба для Сальвадора Дали, которая много лет назад прославила булочные Пуален) и конкурсы на лучший багет города, победить в котором — высшее счастье. А рядовой парижанин не представляет себе жизни без булочной в соседнем доме, куда он каждое утро спускается за свежими круассанами.

Главные отличительные черты французского хлебного бизнеса — любовь к своему делу, расторопность («правильные» пекарни открываются в пять утра, чтобы в семь первые клиенты уже могли получить к завтраку горячий хлеб), чуткость к вкусам покупателей и в то же время неукоснительное уважение традиций. Например, сегодня в Париже самый модный хлеб — своеобразный микс и того

и другого: багет а l'ancienne, то есть «по-старинному». Его готовят из кислого теста, он выходит из печи с грубой корочкой и пористой, желтоватого цвета мякотью, заостренные концы его припудрены мукой. Ешь такой багет — и переносишься в эпоху Марии-Антуанетты.

Чудесный аппетит

В Италии хлеб до сих пор, к счастью, не стал частью индустрии. Он по-прежнему традиционный, особенно на юге страны, который считается «заповедником» хлебопечения: здесь повсюду можно найти семейные булочные, где рецепты хлеба бережно передают из поколения в поколение.

В Италии несколько типов хлебов, очень разных в принципе: фокачча, брускетта, микетта, розетта, банана, биова, боволо, чабатта, чирьола, манина феррарезе, пане казаречьо — один из главных фаворитов юга от Тосканы до Сицилии. И практически каждый несет в себе легенду. Например, знаменитый тосканский хлеб без соли был изобретен, когда очередной папа совершенно бессовестно повысил налог на соль и тосканские пекари решили бойкотировать продукт. Оказалось, однако, хлеб без соли тоже вкусен, потому пекут его и по сей день.

Или гриссини — тонкие хлебные палочки из Турина. Их появление на свет приписывают доктору Савойской семьи, который считал, что длинный, тонкий и сухой хлеб полезен для здоровья принца.

Но незнание исторической подоплеки еще никому не мешало наслаждаться настоящим итальянским хлебом: аромат-

нейшей брускеттой, подсушенной, натертой чесноком, политой оливковым маслом и посыпанной базиликом; фокаччей, которую делает бесподобной добавление белого вина, оливок и розмарина. Или чабаттой, простейшей деревенской лепешкой, чья золотистая хрустящая корочка способна сотворить чудеса с аппетитом.

Крутой замес

Про немецкие хлеба говорят: «Пока до дома донесешь — плечо вывихнешь!» Немцы любят, чтобы все было основательно, в том числе и хлеб. Его в Германии сотни сортов — человеку со стороны разобраться практически невозможно.

Некоторые немецкие сорта — как, например, аппетитный кренделек претцель — нравятся всем без исключения, а какие-то рассчитаны на узкий круг любителей. И именно благодаря таким хлебам Германия тоже может называться страной высокой хлебной культуры.

Например, семья Шюлеров из Бамберга вот уже 150 лет выпекает бамбергский фладен: плоский, большой, очень темный, сильно пропеченный и невероятно пряный. Фладен от Шюлеров называется «сапельброт» — от слова sappen, которое означает «отбивать тесто до тех пор, пока блин не станет плоским». Тесто следует именно отбивать, а не раскатывать — чтобы оно не вздумало подняться. Гурманы сходят с ума от сапельброта. В Штутгарте, Гамбурге, Берлине и Нюрнберге он продается в специальных лавочках, ну а остальным приходится выписывать из Бамберга.

Необычный вкус

Хлеб Ирландии славится своим необычным вкусом: наиболее популярный содовый хлеб готовится без дрожжей и на основе пахты; иногда его пекут с изюмом, смородиной. Фарлс выпекают из пшеничной муки с геркулесом. Фадж, картофельный хлеб с петрушкой, подают холодным или жареным в свином жире. И ни один завтрак не обходится без брам брака — фруктового хлеба, который идеально сочетается со сладким чаем с молоком, так любимым ирландцами.



Наан



Что нужно:

1 пакетик сухих дрожжей
350 г белой хлебной муки
150 мл свежего натурального
йогурта
2 ч. л. семян кумина

Что делать:

В миске смешать муку, дрож-
жи и 1 ч. л. соли. Добавить

150 мл теплой воды и йогурт.
Замесить мягкое тесто. Вы-
мешивать тесто на посыпан-
ной мукой поверхности 5 мин.
Вновь поместить его в миску,
накрыть полотенцем или
пленкой. Оставить на 1,5 ч,
чтобы тесто увеличилось
в объеме в 3 раза. Разогреть
духовку до 200 °С (духовку
с феном – до 180 °С). Тесто
выложить на посыпанную му-
кой поверхность, слегка об-

мять. Разделить на 4 части,
каждую скатать в шар.
Раскатать овальные
лепешки. Выложить на 2 сма-
занных маслом противня.
Сверху посыпать семенами
кумина. Выпекать 8–10 мин.,
не переворачивая, до золоти-
стого цвета и румяной короч-
ки. Подавать теплыми.
На весь объем: 1205 ккал,
белки – 41 г, жиры – 7,6 г,
углеводы – 243 г



Чиабатта

Что нужно:

1 пакетик сухих дрожжей
300 г белой итальянской или французской муки-нулевки
1 ст. л. сухого молока
1 ст. л. оливкового масла

Что делать:

Смешать дрожжи, муку, сухое молоко и 1 ч. л. соли. Влить масло и 200 мл теплой воды. Руками замесить липкое тесто. Тесто вымешивать в миске

4 мин., посыпая руки мукой по мере необходимости. Накрывать полотенцем. Оставить в теплом месте на 1 ч. Поместить на посыпанный мукой противень. Придать тесту форму буханки. Накрывать полотенцем и оставить на 45 мин., чтобы поднялось. Духовку разогреть до 200 °С (духовку с феном – до 180 °С). Выпекать 20 мин. до бледно-золотистого цвета. Остудить.

На весь объем: 1121 ккал, белки – 37,6 г, жиры – 22 г, углеводы – 193 г

В недостатке идей ирландцев не заподозришь. Вот как готовится брам брак с кольцом: залить сухофрукты (2,5 ст.) горячим чаем (1 ст.), накрыть и оставить на ночь. Утром добавить муку (2,5 ст.), слегка взбитое яйцо (1), апельсиновый мармелад (4 ч. л.), сахар (1,3 ст.), смесь пряностей (корица, гвоздика, мускатный орех) и завернутое в бумагу для выпечки кольцо (золотое или серебряное). Все хорошенько перемешать, выложить на противень, сделать на поверхности надрез в форме креста и выпекать полтора часа. Подавать горячим с маслом к чаю. Кому попадет кольцо – тот вскоре женится.

Сакральная тема

Одна из самых самобытных хлебных традиций существует в Мексике. Ну где еще с таким постоянством используют кукурузную муку? Из нее мексиканцы пекут свои повседневные лепешки тортилья: сухие зерна замачивают на ночь в теплой воде, на следующий день отжимают, перемалывают и из этой массы на горячей глиняной плите готовят пресные хлебцы.

Хлеб в Мексике – тема сакральная. Например, в день Мертвых в большинстве домов на столе вы увидите «пан де муэрто», хлеб мертвых: этот пряный, изысканный, сладкий хлеб с апельсином украшается выпеченными, обильно покрытыми глазурью «костями предков» и подается с густым горячим шоколадом.

Впрочем, хлеб – атрибут религиозных праздников не только в Мексике. Для хри-

Кстати

Мы принадлежим к числу наций, которые едят много хлеба – по подсчетам экспертов, до 330 граммов в сутки. И это очень, очень хорошо для нашего здоровья. Во-первых, хлеб на 30% покрывает суточную норму калорий. Во-вторых, в нем, несмотря на кажущуюся простоту, содержится около 200 полезных для здоровья веществ, растительных белков и углеводов. В-третьих, хлеб богат незаменимой для человека клетчаткой, и чем грубее помол, тем хлеб полезнее. При обработке муки именно в отруби уходит львиная доля полезных элементов зерна, которые содержат витамины и минеральные вещества, стимулирующие обмен веществ.



стиан он символизирует тело Христово – и в главной нашей молитве упоминается в первых строках: «хлеб наш насущный даждь нам днесь...» А традиция куличей? У нас каждая хозяйка хоть раз в жизни затекает этот сложный процесс. Не менее красивые пасхальные хлеба пекут, а также в Греции и Италии.

Восточная сторона

Восточная культура хлеба более древняя, чем европейская. Практически повсюду – от Турции и Ирана, от Кавказских гор и среднеазиатских песков до джунглей Южной Индии и коралловых побережий Таиланда – хлеб выглядит как лепешка. Лепешки бывают пышными и плоскими, как блины, пресными, дрожжевыми, сдобными, печеными, жареными. Но у них всегда есть кое-что общее: их рвут руками, а не режут ножом. Иначе не просто вкус теряется, но оскорбляются традиции.

Один из самых популярных видов восточного хлеба в мире – пита. Проще нее, кажется, и быть ничего не может: нужно смешать стакан муки со стаканом воды и чайной ложкой дрожжей; оставить ненадолго. Из получившегося теста скатать пять шариков и вновь оставить ненадолго. Потом пережать каждый шарик посередине, чтобы получились как бы песочные чашы, и снова оставить, пока они опять не превратятся в шарики. Затем раскатать скалкой лепешки толщиной в полсантиметра. Поставить в раскаленную духовку и подождать пять минут – шарики начнут раздуваться, как настоящие воздушные шары. Достать из духовки, накрыть влажным полотенцем. Когда пита «опадет», ее можно будет использовать как «карман» – начинать хоть мясом с салатом, хоть сыром с зеленью – чем угодно.

Самые вкусные лепешки в Средней Азии можно попробовать в пекарнях, где

до сих пор их делают вручную. Узбекские, таджикские, туркменские лепешки готовятся не на дрожжах, а на заквасках, отчего вкус их становится более насыщенным. Скажем, узбекские ширмай-нон на основе горохово-анисовой закваски. Их выпекают в тандыре, глиняной печи, установленной в земле, и подают горячими к плову, супу, шашлыку и овощам.

Индийские лепешки наан тоже выпекают в печи, но ее отсутствие никого не останавливает – на чугунной сковороде можно приготовить другие лепешки: чапати, пури или паратас. В Индии пословица «Плох обед, коли хлеба нет» приобретает особенное звучание: лепешки часто исполняют роль столового прибора – с их помощью зачерпывают дал, рис и овощи.

Хлебное будущее

В России хлеба всегда ели много. Когда-то в Филипповских булочных, которые, безус-



Финский солодовый хлеб

Что нужно:

300 г панировочной муки
300 г пшеничных отрубей
плюс 3 ст. л. для форм
1 кг пшеничной муки
1 ст. л. соли
1,1 л простокваши
2 кубика дрожжей (по 42 г)
300 г ячменного солода
2 ст. л. растительного масла
100 г сиропа сахарной свеклы

Что делать:

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Панировочную муку, отруби, пшеничную муку и соль всыпать в большую миску, хорошо перемешать руками. В центре смеси сделать углубление. В стакан простокваши добавить дрожжи и солод, перемешать до однородности и вылить в углубление, смешать с мукой, добавить оставшуюся простоквашу. Вымесить тесто ложкой (15 мин.). Затем выло-

жить на посыпанную мукой рабочую поверхность, вымесить руками (5 мин.). Придать тесту форму шара, положить обратно в миску, накрыть полотенцем. Оставить в тепле на 1,5 ч. Вновь слегка вымесить. Придать тесту форму цилиндра, разделить на 3 части. Смазать маслом 3 формы для выпечки, посыпать их отрубями. Разложить тесто по формам, накрыть полотенцем и оставить в тепле еще на 30 мин. Поместить формы на средний уровень духовки, разогретой до 180 °С (духовка с феном – до 160 °С), выпекать 1 ч. Быстро вынуть их из духовки, смазать густым слоем сиропа, поставить в духовку еще на 30 мин. Дать хлебу остыть в формах, 30–40 мин., затем опрокинуть формы на решетку и дать хлебу остыть окончательно. На весь объем: 5544 ккал, белки – 171 г, жиры – 57 г, углеводы – 1088 г



Французский крестьянский хлеб

Что нужно:

700 г зерен пшеницы
50 г зерен ржи
1 кубик дрожжей
450 мл теплой воды
1 ст. л. морской соли
150 г натуральной жидкой закваски
2 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. зерен кориандра

Что делать:

Пшеницу и рожь смолоть в муку. Дрожжи раскрошить, растворить в 2 ст. л. теплой воды, добавить оставшуюся воду, соль и закваску. Всыпать муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока тесто не будет отставать от стенок миски. Переложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. Быстро размять, чтобы получилось эластичное сочное тесто. При необходимости добавить воды или муки. Придать тесту форму шара, уложить в миску. Накрыть влажным полотенцем, дать подойти в тепле, 1,5 ч. Еще раз быстро вымесить тесто, добавив в него оливковое масло и зерна кориандра. Придать тесту форму каравая. Посыпать мукой противень, положить на него хлеб, сбрызнуть его водой. Надрезать поверхность хлеба в форме решетки, слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и дать еще подойти (30 мин.). Духовку разогреть до 220 °С (духовку с феном — до 200 °С). Поставить в нее огнеупорную миску с кипятком. Выпекать хлеб 30 мин., затем уменьшить температуру на 50 °С и выпекать еще 45 мин. Вынуть хлеб из духовки. Постучать по буханке — если хлеб готов, то звук будет как от полого предмета. Если нужно, допекать еще 5–10 мин. Дать остыть на решетке.

На весь объем: 2395,5 ккал,
белки — 80,3 г, жиры — 38,5 г,
углеводы — 432 г

ловно, были достопримечательностью старой Москвы, постоянно толпился народ. Филиппов создал целую хлебную империю. Его калачи и сайки каждый день отправлялись к царскому столу в Петербург. Обозы с его хлебом снаряжались даже в Сибирь: калачи каким-то специальным образом сразу из печи замораживали и оттаивали только перед едой — в сырых полотенцах! Но в то же самое время простые люди покупали в его булочных свой «насущенный»: фунтиковый черный, ситный (его пекли из муки, просеянной через сито, и такой хлеб выходил гораздо нежнее решетного), калачи, караваи, бабки и сайки.

Увы, времена изменились, и Москву теперь можно назвать хлебным городом с большой натяжкой — до высокой хлебной культуры ей еще расти и расти. Один из прирожденных пекарей, Эрик Кайзер,

владелец 22 хлебных бутиков по всему миру, приезжал в Москву познакомиться с русской хлебной традицией: «Я читал, что русские едят много хлеба, но, сказать честно, то, что я пробовал, не особо меня впечатлило. И удивительно, что здесь нет пекарен, где делают хлеб ручной работы, — все едят заводской».

Но ведь мы не стоим на месте. Вот увидите: пройдет всего несколько лет — и у нас можно будет купить, по японской традиции, красиво упакованный хлеб с абрикосом или апельсином, и у нас будут подавать знаменитый латышский суп из черного хлеба или скандинавский хлебный торт, и откроются в переулках маленькие булочные, где будут печь свой хлеб — не хуже, чем в старом Неаполе.

Елизавета Зайцева



И шелуха в придачу

Поговорка о том, что в хлеб и пирог можно «всё завернуть», вроде бы достаточно известна. Но почему-то еще недавно мы довольствовались хлебом с тмином, маком и изюмом. И даже не задавались вопросом: неужели это то самое «всё»?!

Хлеб всегда был символом жизни — и основным продуктом питания. Но есть его в виде обычных жареных лепешек человечеству быстро наскучило. Хлебное тесто стали обогащать. Поначалу его старались просто ароматизировать — добавляя всевозможные травы, семена, масла и фрукты с приятным запахом. Поэкспериментировав с ароматом и вкусом, принялись за самую хлебную сущность: с помощью разных добавок попытались сделать его максимально полезным.

Улитки с медом

Благодарить, как обычно, надо древних греков. Это греческие пленные рабы отучили римлян есть хлеб только в виде ка-

ши-размазни и подарили им семьдесят новых сортов: с мятой и тмином, кунжутом и оливковым маслом, яйцами и кедровыми орехами. В «греческий хлеб» добавляли семена мака, фенхель, анис, кориандр, изюм, майоран, розмарин, каперсы, шалфей и даже капустные листья, чеснок и лук.

Главной добавкой к хлебу считаются зерновые. И полагали так не только римляне и греки. Хотя, конечно, именно обугленные лепешки, обнаруженные в развалинах Помпеи, были приготовлены из смеси проса, пшеницы и других злаков вместе с немолотыми зернами, вплоть до шелухи. Такой вот античный хлеб с отрубями.

Далее — пряности, орехи и семена. Как вам немецкий анисовый хлеб? Или оливковый — в котором мелко нарезанные маслины сочетаются со смесью пряных трав? Ореховый — с грецким орехом и подсолнечными семечками, замешанный на оливковом масле? Семечки подсолнуха есть и в апельсиновом хлебе (его готовят на апельсиновом соке). В той же Германии выпекают хлеб с семенами льна.

Особый вид добавок — фрукты и овощи, свежие и сушеные. В хлебном тесте можно обнаружить жареный лук, сушеные грибы и вяленые помидоры, печеные перцы и тертый сыр. Последний, строго говоря, ни к фруктам, ни к овощам не относится. Просто не упомянуть его невозможно — уж очень хорош хлеб с луком и сыром, который делается из сухого лукового порошка и сыра чеддер.

Вообще разные народы кладут в тесто то, что растет на их земле. Жители Индии смешивают просо, сорго, ячмень и кукурузу. В странах Юго-Восточной Азии в хлеб добавляют сою. На Украине всегда любили гречаники с чесноком.

Базовый рецепт хлеба Джейми Оливера



Что нужно:

1 кг пшеничной муки
625 мл теплой воды
30 г свежих дрожжей
(или 3 пакетика по 7 г сухих)
2 ст. л. сахара
2 ст. л. морской соли
еще немного муки для присыпки

Что делать:

1. Уложите муку горкой на чистой поверхности и сделайте большой «колодец» посере-

дине. Залейте в него половину от указанного количества воды, а затем добавьте дрожжи, сахар и соль. Аккуратно перемешайте содержимое «колодца» вилкой.

2. Медленно соберите руками муку по краям горки и замешайте ее в центр «колодца». Старайтесь не повредить стенки «колодца», иначе вода обязательно выльется — таково ее основное свойство. Продолжайте засыпать «колодец» му-

кой, пока общая масса не загустеет и не приобретет консистенцию вязкой каши, — теперь можно добавить оставшуюся воду. Продолжайте замешивать, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Периодически посыпайте на руки муку, чтобы было легче справиться с тестом (некоторые виды муки требуют большего или меньшего количества воды — добавляйте столько, сколько вам удобно).

3. При вымешивании теста действительно нужно постараться. Работайте локтями, руками, толкайте, складывайте,

скаptyвайте, шлепайте тесто в течение 4–5 минут, пока оно не станет эластичным и бархатным.

4. Насыпьте небольшое количество муки сверху на тесто и уложите его в большую посуду. Накройте пищевой пленкой и отставьте в сторону на полчаса-час, пока тесто не увеличится в объеме в два раза; идеально было бы поставить его во влажное, теплое, непродуваемое помещение. За это время тесто улучшится и по вкусу, и по текстуре.

5. Когда тесто поднимется вдвое, выберите из него воз-



Цветной хлеб с овощами

Что нужно:

1 морковь средней величины
100 г стеблей брокколи
1 стручок красного перца
5 яиц
100 мл оливкового масла
1 ч. л. соли
шафран на кончике ножа
300 г пшеничной обойной муки
1 пакетик пекарского порошка
0,5 ч. л. сушеного тимьяна
50 г рубленых фисташек
сливочное масло для смазывания формы

Что делать:

Морковь и брокколи бланшировать в кипятке 3 мин., затем обдать холодной водой, дать обсохнуть. Перец разрезать вдоль пополам, очистить от семян и плодоножки. Нарезать морковь, брокколи и перец кубиками со стороной 0,5 см. Яйца взбить с растительным маслом, солью и шафраном. Муку смешать с пекарским порошком, тимьяном и фисташками. Перемешать муку и подготовленные овощи с яичной массой, чтобы получилось густое, липкое тесто. Прямоугольную форму для выпечки смазать сливочным маслом. Духовку разогреть до 200 °С (духовку с феном – до 180 °С). Форму наполнить тестом, разровнять поверхность. Выпекать хлеб в центре духовки 20 мин. Затем уменьшить температуру на 20 °С и выпекать еще 50 мин. Дать хлебу остыть в форме, затем опрокинуть его на решетку и дать полностью остыть.

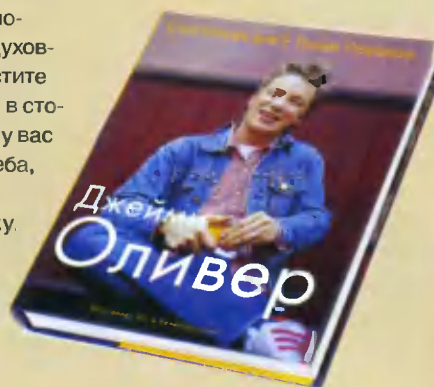
На весь объем: 2294 ккал,
белки – 65,8 г, жиры – 135,7 г,
углеводы – 202,3 г

дух, сминая и скручивая его в течение 30 секунд. На этой стадии можно добавлять любые приправы и ингредиенты для улучшения вкуса. Выложите тесто в форму и оставьте еще на полчаса-час, пока оно повторно не удвоится в объеме. Эта стадия наиболее важна: тесто становится еще более воздушным. Выпекание хлеба.

6. Аккуратно выложите тесто на противень, посыпанный мукой, и поместите в разогретую духовку. Не захлопывайте дверцу резко, иначе вы потеряете часть необходимо-

го воздуха. Выпекайте при температуре, указанной в рецепте (то же касается и времени). Проверить готовность можно, постучав по дну (основанию) хлеба, – если звук исходит как бы из пустоты – хлеб готов, если нет – поставьте его обратно в духовку. Готовый хлеб поместите на решетку и оставьте в сторону на 30 минут. Если у вас получилось больше хлеба, чем нужно, – смело отправьте его в морозилку. На весь объем: 3124 ккал, белки – 108 г, жиры – 11 г, углеводы – 650 г

С рецептами хлеба от Джейми Оливера можно познакомиться в книге «Джейми Оливер. Счастливые дни с Голым Поваром» («КукБукс», 2005).





Луковые багеты Джейми Оливера



4–6 штук

Что нужно:

см. базовый рецепт хлеба,
а также:
оливковое масло
2 мелко нарезанных зубчика
чеснока
горсть листьев тимьяна
3 мелко нарезанные
луковицы
морская соль и свежемолотый
черный перец
белый винный уксус

Что делать:

Залейте в кастрюлю немного
оливкового масла, бросьте
в него чеснок и тимьян. До-
бавьте лук, накройте крышкой

и готовьте 4–5 минут. К этому
времени влага должна испа-
риться из лука. Крышку можно
открыть и минуту-другую гото-
вить на медленном огне, пока
вы не увидите прозрачный
вкусный лук. Но не дайте ему
поджумиться. Посолите, по-
перчите, добавьте немного ук-
суса. Пока лук готовится, за-
месите тесто и следуйте базо-
вому хлебному рецепту до
пятого этапа, когда можно бу-
дет разделить тесто на 4–6 ча-
стей, обсыпать мукой и при-
дать форму классических ба-
гетов. Поместите их на
противень, посыпанный мукой,

уложите луковую смесь поверх
багетов. Оставьте на время,
чтобы дать тесту еще раз под-
няться, затем выпекайте в ра-
зогретой духовке 15 минут, по-
ка хлеб не станет хрустящим
и золотистым.

В 1 шт.: 689,4 ккал, белки – 22,1 г,
жиры – 7,4 г, углеводы – 133,5 г

Кабачковый хлеб Джейми Оливера



Что нужно:

см. базовый рецепт хлеба,
а также:
6 небольших кабачков,
помытых, натертых
горсть свежего тимьяна,
только листья
200 г раскрошенного козьего
сыра

Что делать:

На первом этапе производст-
ва теста используйте воду
вместе с тертыми кабачками
и тимьяном. Перемешайте,
как вы это умеете, страстно
сдавливая тесто. Кабачки мо-
гут выделить много воды,
и вам не придется добавлять
ее на втором этапе. Если все-
таки нужно добавить – до-
бавьте. Далее следуйте указа-
ниям базового рецепта. На пя-
том этапе тесто должно стать
эластичным и не прилипать
к рукам. Вмесите козий сыр.
Можно скатать из теста боль-
шой круглый батон и посы-
пать его мукой. Положить на
противень и оставить на неко-
торое время, чтобы он под-
нялся. Выпекать в разогретой
до 180 °С духовке примерно
полчаса, пока «не родится тот
глубокий, полный округлый
звук, идущий из хлебного
сердца при ударе».

На весь объем: 3928 ккал,
белки – 165 г, жиры – 72 г,
углеводы – 657 г

мнение профессионала



Сергей Фокин, шеф-повар «Прэго»:

– Один из наиболее традиционных вариан-
тов добавок к итальянскому хлебу – некруп-
но нарезанные вяленые томаты, черные
маслины, базилик и обжаренный лук. Также
можно добавлять пармскую ветчину и ку-
сочки вяленого инжира или сыр, например
пармезан в сочетании с чесноком и тимья-
ном, козий сыр вместе с кусочками груши.



Необычный хлеб выпекают в Дижоне, в Бургундии. Это вам не парижские длинные батоны! В тесто из пшеничной муки здесь вливают мед акации или вересковый мед. Ароматизируют анисом. Есть также сорт с добавлением миндального ореха и сухофруктов. Безусловно, было бы просто кощунством выпекать такой хлеб в традиционной прямоугольной форме — его делают в виде бутылки или улитки.

Сплошная польза

Сколько бы рецептов хлеба с добавками ни существовало, никогда не перестанут рождаться новые.

Среди недавно появившихся сортов — так называемый разноцветный хлеб, с добавками, восполняющими дефицит редких микроэлементов: селена, йода и кремния.

Еще одна тенденция — хлеб из пророщенного зерна. Из пшеницы делают муку грубого помола. Добавляют в нее овес, лен, ячмень, пшено и семечки подсолнуха — в разных сочетаниях. Хлеб из пророщенного зерна способствует очищению крови, в нем много витаминов и минералов. И мы совсем не удивляемся, когда видим

на ярлычках вполне медицинские термины: скажем, хлеб с добавлением злаков бывает диетическим и диабетическим.

Сейчас все более популярным становится хлеб, обогащенный биологически активными добавками. Он благотворно влияет на сердечно-сосудистую и нервную систему, повышает иммунитет и хоть немного смягчает неблагоприятное воздействие окружающей среды. «Профилактический» хлеб особенно рекомендуют тем, кто живет в районах с плохой экологией и работает на вредных производствах.

Недавно в России появился хлеб с расторопшей — растением, обладающим многими полезными свойствами, в том числе противоязвенным эффектом. Хлеб с этой добавкой также полезен для печени. Его так и называют — здоровый.

Кстати, какое-то время назад производители обещали накормить нас хлебом с морепродуктами. Однако в столичных магазинах ничего подобного мы не обнаружили. В чем-то кальмар оказался хуже каперсов и кунжута...

Александр Семин



фабрика хлеба

поль бейкери®

свежий хлеб



сдоба слойка



торты десерты



Московская область, Люберецкий район,
пос. Малаховка, Егорьевское шоссе, 15
тел.: (495) 501-22-11
www.paulbakery.ru

Злаковые места

Даже самые ярые новаторы и реформаторы в глубине души консервативны. У каждого из нас найдется любимый хлеб – багет, «Бородинский», калач. Пройдемся по московским булочным и познакомимся с их ассортиментом. Кто знает, может, пристрастия изменятся?



Хлеб с отрубями, 25 руб.
Булочная на Лесной



Хлеб фермерский «Корона», 137 руб.
«Глобус Гурмэ»

Хлеб оливковый.
Продукция фабрики хлеба «Поль Бейкери»



Хлеб бездрожжевой ржано-пшеничный
«Курземский» с изюмом и инжиром.
Продукция торговой марки «Хлебное местечко»



Хлеб био (экологический), 280 руб.
Hediard

Хлеб солодовый с тмином, 125 руб.
Hediard



Хлеб «Полярный», 150 руб.
«Калинка-Стокманн»

Хлебобулочные изделия «Совитал» с семенами подсолнечника, кунжута и льна, 18 руб.
«Седьмой континент»



Багет с черносливом, 135 руб.
«Волконский»



Багет «монж» с инжиром, 75 руб.
«Волконский»



Чиабатта с оливковым маслом, 66 руб.
Продукция Cuisine de France



Крендель с укропом, 15 руб.
Булочная на Лесной



Хлеб картофельный, 79 руб.
«Калинка-Стокманн»



Булочная на Лесной (ул. Лесная, 27).
Также в ассортименте: крендель с чесноком или маслинами, хлеб со злаками (8 сортов муки плюс 8 сортов семечек).

Сеть супермаркетов «Седьмой континент» (единая справочная служба: (495) 777-777-9).

Продукция Cuisine de France, представлена в сети «Седьмой континент» и «Азбука вкуса». Также в ассортименте: традиционные виды французского и итальянского хлеба, ирландский хлеб и хлеб для домашней выпечки.

Гастроном «Глобус Гурмэ» (ул. Б. Якиманка, 22, и ул. Новый Арбат, 19, «Весна»). Также в ассортименте: хлеб фермерский на закваске с каштановой мукой и хлеб фермерский «Камень».

Фабрика хлеба «Поль Бейкери» (МО, Люберецкий р-н, пос. Малаховка, Егорьевское ш., 15). Также в ассортименте: хлеб мультизерновой и чиабатта.

Продукция «Хлебное местечко», представлена в «Глобус Гурмэ» и «Калинке-Стокманн». Также в ассортименте: пшенично-ржаной хлеб «Митава» и ржано-пшеничный «Рижский».

Булочная «Волконский» (ул. М. Бронная, 46/2, и дер. Жуковка, 69). Также в ассортименте: батон с апельсиновыми цуккатами, булка с оливками, булка сельская «Палин», багет с инжиром, хлеб «Колесо» из подкоченной муки.

Бакалейный дом Hediard (ул. Садовая-Кудринская, 7). Также в ассортименте: традиционные виды французского и итальянского хлеба, хлеб финский ржаной.

Гастроном «Калинка-Стокманн» (Смоленская пл., 3, «Смоленский пассаж»). Также в ассортименте: чиабатта с оливками, томатами или паприкой, хлеб картофельный пшеничный, багет с чесноком, хлеб с тыквенными семечками, хлеб с сыром.



ВОСПОМИНАНИЯ О ПУХЛОЙ БАБЕ

Сдобный хлеб был придуман для удовольствия. Иначе и объяснить невозможно его присутствие в нашей жизни – ведь пользы в нем никакой. Однако во всем мире на завтрак (или просто с чаем) едят английские бриоши, французские круассаны, немецкие крендели и чешские кнедлики...

А вот русские «бабы», по чьему-то меткому замечанию, в мире, увы, «повывелись». И сегодняшние школьники вряд ли представляют себе настоящую «бабу» – знаменитую русскую сдобу, за которой лет двадцать назад их сверстники бегали на переменках в ближайшую кулинарию.

«Баба» эта была мягкая и одновременно воздушная, пухлая и сочная, ароматная, щедро политая шоколадной глазурью – настоящее волшебство. Даже удивительно, что выпекали ее в обычной районной кулинарии. А стояла она сущие копейки...

Сдобу на Руси любили всегда и готовили с особыми почестями: «Дрожжи должны быть самые лучшие – белые и густые. Мука – тоже самая лучшая, сухая и просеянная. Масло – самое свежее. Желтки отделить от белков, разбить хорошенько, процедить сквозь сито, а после бить добела в маслобойке. Когда бабы поднимаются в форме в теплом месте и когда они уже в печи, надобно наблюдать, чтобы до них не доходил ни холод, ни ветер и чтобы не стучали дверьми...»

Булочки карлсбадские с шафраном, струцели с маком и яблоками, попатачи, превосходный желтый крендель... Чтобы

их испечь, нужно было быть настоящим виртуозом: в «булочки величиной с простые лесные яблочки» добавляли сладкий и горький миндаль, корицу и ваниль, сухое варенье и изюм, мелко нарезанный чернослив и винные ягоды, пряности и сахар с ароматами флерд'оранжа и кофе. Использовали при выпечке «самое лучшее чухонское масло», свежайшие сливки и только что снесенные яйца – так что даже думать об этих булках упоительно сладко.

Впрочем, согласно легенде, история изобретения булочек с изюмом не слишком аристократична. Придумал их – очень спонтанно – знаменитый булочник Филиппов, чьими сайками ежеутренне завтракал московский генерал-губернатор Закревский. А дело было так. Однажды генерал обнаружил в сайке таракана и, разъяренный, вскричал: «Подать сюда Филиппова!» Филиппова нашли в мгновение ока и ему представили. «Э-тто что такое? – кричит генерал. – Таракан?!» «Никак нет, – отвечает Филиппов, – это изюминка-с!» И в доказательство своих слов таракана съел. «Врешь, мерзавец! – кричит генерал. – Разве сайки с изюмом бывают?» В тот день и появились на свет бу-

лочки с изюмом. А на следующий, если верить Гиляровскому, от желающих их попробовать в филипповских булочных уже не было отбоя.

Москвичи недоумевают: если в Петербурге белый хлеб называют булкой, то что же тогда сами булки? Это вопрос первостепенной важности, потому что булки – а именно так в просторечье зовут сдобный хлеб – в жизни славян играют совсем не последнюю роль. Роль даже, можно сказать, символическую. Именно с кусочка сдобного хлеба начинается разговление православного христианина после Великого поста – вознаграждение за смирение и терпение, праздник после аскезы. Поэтому самым первым (и по хронологии, и по значению) сдобным хлебом всегда был и остается кулич.

И действительно, после черно-белого постного хлеба даже сам рецепт кулича кажется пестрым и сказочно-ярким: яйца (их нужно много), сахар, сметана, молоко, масло! В многочисленных рецептах традиционно можно встретить фразы типа: «тесто надо чувствовать душой» или «обращаются с дрожжевой массой нежно и трепетно – как с живым существом». Или вот еще – «приготовить кулич непросто – нужно запастись хорошим настроением».

Тот, кто ни разу не постился, не сможет вообразить себе то ожидание праздника, которым наполняется душа любой хозяйки, готовящей тесто для кулича. Возможно, именно этим ликованием (а не тем, что в гости придут многие родственники и друзья) и объясняется то, что куличей обычно готовят много.

Сдобный хлеб всегда был олицетворением сладкой жизни, и позволить его себе раньше мог не каждый. Но времена меняются. И сегодня круассан или слойка на завтрак – это уже вопрос образа жизни.

Вот какая в связи с этим вспоминается притча: «Среди хасидов Алтера Ребе был один богатый лавочник. Он все делал красиво и помногу: много учился, много ел, богато одевался, щедро жертвовал деньги на помощь бедным. Однажды он пожаловался Ребе, что никак не может добиться в молитве и учебе глубины и всплеска жизненной силы. «А где ты хочешь взять эту силу и глубину? – отвечал ему Алтер Ре-

мнение профессионала



Татьяна Балева,
технолог фабрики
«Поль Бейкери»

— Чтобы приготовить хорошее тесто, муку надо просеять. Для лучшего брожения в тесто можно добавить молочную сыворотку. В несладкую выпечку иногда кладут таблетку аспи-

рина на килограмм муки — для кислотности. Очень важно тщательно вымесить тесто, чтобы оно стало эластичным, «дышало», но не залипало на руках и не расплзлось. После замеса тесту дают немного «отдохнуть», за это время его объем увеличивается в два раза; емкость, в которой оно созревает, должна быть закрыта. Затем тесто обминают и приступают к формированию. Руки лучше слегка увлажнить подсолнечным маслом. Тесто разделить на порционные куски, изготовить из них изделия, уложить их на противень и дать постоять еще 5–15 минут. При выпечке в духовке рекомендуется поставить в нее емкость с водой для поддержания влажности — тогда корка будет более тонкой и сам хлеб не пересушится. Кстати, срок хранения хлеба в домашних условиях можно продлить (до месяца) — для этого его помещают в морозильник с температурой — 15 °С.



Саварен



1 штука

Что нужно:

2,5 ч. л. сухих дрожжей
175 мл теплой воды
90 г обычной пшеничной муки
265 г муки из пшеницы
твердых сортов
1 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
2 яйца
3 ст. л. растопленного
сливочного масла
растительное масло

Что делать:

Дрожжи всыпать в большую

миску, добавить теплую воду и перемешать; дать постоять 5 мин., чтобы дрожжи ожили. Добавить обычную муку, такое же количество муки из пшеницы твердых сортов, сахар и соль. Тщательно перемешать рукой (или миксером на самой низкой скорости). Яйца слегка взбить вилкой и постепенно, перемешивая, ввести в тесто. Понемногу добавлять оставшуюся муку. Продолжать вымешивать тесто 2 мин., пока оно не станет вязким, а затем — еще 10 мин., пока оно не станет гладким и эластичным. На этой стадии тесто для саварена не должно

прилипать ни к стенкам миски, ни к рукам. Сливочное масло растопить на слабом огне, дать остыть и небольшими порциями добавлять в тесто. Продолжать вымешивать до тех пор, пока тесто не станет мягким и податливым. Поместить его в миску, смазанную растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и поставить в тепло на 15 мин. Форму для выпечки с трубкой посередине объемом до 2 л смазать растительным маслом. Очень осторожно переложить тесто в форму, чтобы оно равномерно ее заполнило. Накрыть пленкой, дать по-

дойти в тепле 1 ч. Духовку разогреть до 180 °С и выпекать 45 мин., пока саварен со всех сторон не приобретет ровный золотисто-коричневый цвет. Вынуть форму с савареном из духовки, перевернуть ее на решетку. Дать саварену полностью остыть. При подаче на стол саварен можно пропитать сахарным сиропом, смазать теплым протертым абрикосовым джемом. Или заполнить его середину взбитыми сливками, а сверху положить свежие ягоды.

В 1 порции: 1596 ккал,
белки — 53,5 г, жиры — 45,7 г,
углеводы — 242,7 г



Бриоши



16 штук

Что нужно:

500 г пшеничной муки
250 мл теплого молока
0,5 кубика дрожжей (21 г)
60 г сахара
75 мл теплой воды
0,5 ч. л. соли
4 яйца
250 г холодного сливочного масла
дополнительно — сливочное масло для формочек
мука для посыпки

Что делать:

Муку просеять через сито, сделать в ней углубление. В чашке молока размешать дрожжи и сахар, вылить смесь в углубление в муке. Край углубления посыпать солью. Взбить 3 яйца, вылить на дрожжи. Все продукты вмешать в муку. Хорошо вымесить тесто в миске, накрыть фольгой и поставить в холодильник на 3 ч. Еще раз как следует вымесить тесто. Сливочное масло положить между двумя слоями пищевой пленки и тонко раскатать его

скалкой. Порциями, каждый раз примерно по трети, вмешать масло в тесто. Поставить тесто на 1 ч в холодильник, а потом еще раз сильно размять. Затем поставить его на ночь, на 12 ч, в холодильник. Формочки для бриошей смазать растопленным сливочным маслом. На посыпанной мукой рабочей поверхности придать тесту форму шара, а затем — цилиндра, разделить его на 16 равных частей. Духовку разогреть до 200 °С. От каждой порции теста отделить пятую часть. Из большей части порции сформовать шар, положить его в формочку, в центре выдавить указательным пальцем углубление. Оставшееся яйцо взбить с 2 ст. л. воды, смазать этой смесью углубление в тесте. Меньшую часть теста скатать в шарик и приклеить в это углубление. То же повторить с остальным тестом. Затем бриоши накрыть полотенцем, дать подойти в теплом месте 15 мин. Выпекать в середине духовки 20–25 мин.

В 1 шт.: 235,1 ккал, белки — 5,2 г, жиры — 13,2 г, углеводы — 23,8 г

совет гастронома

- В комнате, где растворяют тесто, должно быть «хорошо натоплено». И печка (или духовка) должна быть готова раньше, чем тесто, — иначе оно может перекинуть в ожидании.
- Тесто должно быть такой густоты, чтобы его можно было резать ножом и оно за ним не тянулось и чтобы «при лепке булок не нужно было муки подсыпать».
- Тесто должно подходить три раза: первый — когда растворяется, второй — когда замешивается, и третий — уже на противне.
- Когда тесто поднимается, нужно поставить его в теплое место и, чтобы его «не продуло» ветром или сквозняком, накрыть плотной, в несколько раз сложенной салфеткой.
- Булки, которые пекутся не в формах, нужно смазывать яйцом, смешанным с половиной ложки воды и маслом, но только сверху, а не с боков — иначе яйцо будет склеивать булки и не даст им подняться.

бе. — В сдобном хлебе, который ешь даже в будни? Или в шелковых одеждах, которые носишь постоянно? Если хочешь, чтобы дух возобладали над материей, то...» Фразы он не закончил, но богатый лавочник и так его прекрасно понял: только тот, кто честно прошел весь пост — от первого до последнего дня, может в полной мере почувствовать вкус сдобного хлеба — награды в конце трудного пути». И еще: того наверняка не будет удивлять, почему, когда готовили этот сдобный хлеб, в доме разговаривали шепотом и ставили его остывать на пуховые подушки.

Елизавета Зайцева

заварной крем

Попробуйте найти что-нибудь столь же универсальное, как заварной крем! Им наполняют трубочки, корзиночки, профитроли. Он будто создан для тортов, муссов и суфле. И каким бы он ни был – миндальным, кофейным, белковым, – сохраняет важнейшее свойство: остается простым и легким

Что нужно:

300 мл молока
3 желтка
50 г сахара
20 г муки
20 г картофельного крахмала

1 Подготовить ингредиенты. Молоко налить в сотейник. Муку просеять вместе с крахмалом. Желтки перелить в миску. Половину сахара добавить в миску с желтками, вторую половину всыпать в сотейник с молоком.

2 Растирать желтки с сахаром, пока желтковая масса не станет почти белого цвета.

3 Добавить в желтки просеянную муку с крахмалом и тщательно перемешать.

4 Когда подготовлены все ингредиенты, поставить на огонь молоко. Как только оно начнет закипать, снять с огня и влить примерно 1/3 в миску с желтками и мукой. Размешать.

5 Сотейник с оставшимся молоком вернуть на огонь. Как только на поверхности молока появятся первые пузырьки, влить в него подготовленную смесь.

6 Уменьшить огонь и готовить, интенсивно перемешивая, 15 сек., собирая массу лопаточкой со стенок к центру. Снять с огня. Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой и дать остыть.



Благодарим за помощь г-на Кристофера Бидо, шеф-кондитера Парижской академии кулинарного искусства Le Cordon Bleu





сухой закон

Есть вина мужские. Серьезные и сильные. Простые и надежные. «Статные» и экспрессивные. В общем, красные сухие

Молодые, да ранние

Уже довольно давно, в ноябре, отшумел праздник «Божоле Нуво». Молодое и игривое вино пьянило разум и радовало душу людям по всему миру. Виноделы из окрестностей городка Боже, в Южной Бургундии, сделали популярным целый стиль вина. Их инициативу поддержали французы из других регионов (Cotes du Rhone Primeur), итальянцы (Novello), испанцы (Vino primero). Кто-то скажет: вина простые и непритязательные, а мы добавим:

дружелюбные и радующие. Эти вина созданы не для сосредоточенного анализа, а для непринужденного застолья. Их стиль можно назвать easy-drinking, и такими они были всегда.

В Средние века вино хранить не умели, поэтому чем моложе оно было, тем лучше. Как только люди научились выдерживать и хранить вино, стали использовать стеклянные бутылки и корковые пробки, виноделы переключились на производство серьезных долгоживущих вин, из ко-

торых можно было создавать запасы. Однако категория вин, предназначенных для потребления в молодом возрасте, благополучно дожила до наших дней. Эти вина ценятся за легкость, свежесть и яркий цветочно-ягодный букет, которые со временем утрачиваются.

В Европе их немало. Большинство вин божоле, включая Beaujolais-Village, Saint-Amour, Fleurie, Julienas, Brouilly, относятся именно к этому стилю. Немало таких вин производится в долине Роны в апеласьонах Cotes-du-Rhone, Cotes-du-Rhone Village, Cotes-du-Ventoux, Coteaux-du-Tricastin, Cotes-du-Luberon, в долине Льяры в апеласьонах Touraine и Anjou, на юго-западе в апеласьоне Gaillac. В Италии легкие молодые вина создаются во многих местах; наиболее известные – Valpolicella, Bardolino и Barbera d'Asti. В Испании для них есть отдельное название – vino joven (молодое вино). Они производятся на основе сортов темпранильо и гарнача тинто; лучшие делают в Риохе и каталонском Пenedесе. Неплохо освоили этот стиль красных вин болгарские виноделы, которые используют местный сорт гамза, а также французские каберне совиньон и мерло.

Простые крестьянские вина требуют простого обращения и простой деревенской еды. Французы подают их к колбасам и паштетам, итальянцы – к пасте и пицце, испанцы рекомендуют такие вина к своей любимой паэльле, болгары – к блюдам из брынзы и овощей, к колбаскам на гриле. В общем, если к вам придут друзья с бутыл-

лочкой подобного вина, ставьте на стол «что бог послал» – не ошибетесь. Только не забудьте охладить вино до 12–14 °С.

Пособие для начинающих

Речь идет о недорогих сортовых винах из Чили, Аргентины, ЮАР и Австралии. Конечно, в любой из этих стран найдутся настоящие шедевры, но все же значительную часть составляют простые вина на каждый день по невысоким ценам. Этим они и хороши.

Поклонники французской классики скажут про них, цитируя барона Филиппа де Ротшильда, что они «на один вкус, как кока-кола». Однако они такими и должны быть! Это простой, но честный продукт, который дает именно то, что от него ждешь. Вина Нового Света не отражают особенностей местности, где вырос виноград, зато они хорошо показывают основные черты использованных сортов. Если вы взяли каберне совиньон, вино будет пахнуть черной смородиной и перцем, мерло – смородиной и сливой, шираз – черными ягодами, пряностями и шоколадом. Благодаря таким особенностям новосветские вина могут стать отличным пособием для начинающих любителей вина, помогут им сориентироваться в сортах и разучить их типичные свойства.

Успех этих вин не остался без внимания виноделов и некоторых европейских стран. Во французском Лангедоке, итальянской Сицилии, в испанских Валенсии и Ла-Манче можно найти вина, сделанные с той же целью: предложить потребителю недорогой и надежный товар.

Тонкие аристократы

Этот стиль красных вин сейчас не очень популярен. Вина, обладающие неярким, но тонким ароматом с многочисленными нюансами, шелковистым вкусом с хорошей структурой, ценят в основном знатоки. Вина эти нуждаются в особом отношении. Они не терпят спешки, поскольку медленно раскрывают свой аромат, требуют больших бокалов и определенной температуры подачи. Как правило, их нельзя декантировать – кислородный шок может нарушить баланс букета. Но если все сделать правильно, они щедро вознаградят вас десятками оттенков аромата и вкуса и станут прекрасным дополнением к изысканным блюдам.

Яркий пример – бургундские красные вина. Вина из Кот-де-Бон и Кот-Шалонез

чуть светлее и легче, вина Кот-де-Нюи более темные и концентрированные. Но в целом они быстро созревают (в течение 2–4 лет) и показывают сочетание тонкости и глубины. Для них характерен рубиновый или темно-рубиновый цвет, который с возрастом приобретает золотистые и терракотовые оттенки. Аромат поначалу больше показывает ягодные оттенки малины, смородины и вишни, а в процессе выдержки они дополняются многочисленными нюансами в виде гарных, животных и растительных нот. Ну и конечно же деликатность этих вин позволяет показать влияние местных почв и климатических условий, то есть «терруара». Другие французские вина, отличительным свойством которых является деликатность, – вина долины Луары Saumur-Champigny, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueuil и Chinon.

Среди итальянских вин подобного стиля можно выделить знаменитые напитки Пьемонта – Barolo и Barbaresco, а также менее известные Monferrato, Gattinara и Ghemme. Эти вина из сорта неббиоло обладают несколько большей силой, чем бургундские, но они также деликатны и тонки, и эти свойства развиваются в винах с возрастом, распускаясь веером ароматов – от пчелиного воска и ладана до кожи и трюфелей.

В Испании в первую очередь стоит вспомнить о винах Reserva и Gran Reserva из Риохи, выполненных в традиционном стиле. Эти вина с преобладанием темпранильо долго и тщательно выдерживаются в дубе, а затем в бутылках. С возрастом они приобретают рубиново-охристый цвет. Их аромат помимо фруктовых ноток вишни и мелких красных ягод дополняется нюансами осенней листвы, светлого табака и кожи. Мягкий и шелковистый вкус завершается долгим послевкусием. Лучшие вина классических производителей, таких как La Rioja Alta, Marques de Murrieta и Muga, могут храниться в погребе на протяжении нескольких десятилетий. Лучшие красные вина Penedes категории Reserva и Gran Reserva из Каталонии также относятся к «аристократам».

Блокбастеры и культовые личности

У винных аристократов есть антипод – вина, которые в первую очередь отличаются силой и мощью. Основоположники направления также французы, их поддержали итальянцы и испанцы.

Речь идет прежде всего о бордо, но не о простых винах, а о классифицированных хозяйствах Grand Cru. Звучные имена этих шато – Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Latour, Margaux, Petrus, Auson, Cheval Blanc – известны любому мало-мальски винно-эрудированному человеку. На протяжении долгого времени в таких хозяйствах контролируется весь процесс производства вина, от посадки лозы до розлива конечного продукта в бутылки, и на всех этапах производства идет бескомпромиссная борьба за идеальное качество. Для выдержки используются лучшие дубовые бочки, а виноград, не отвечающий высочайшим требованиям, в процессе производства безжалостно выбраковывается. Результат такого подхода – не только исключительное качество, но и цены, выражающиеся в круглых цифрах. Однако спрос на эти вина настолько велик, что они выкупаются у производителей «на корню».

Лучшие красные вина из Бордо всегда ценились за способность к выдержке в бутылках. Темные вина гранатового цвета были обязаны долгой жизнью мощному концентрированному вкусу с серьезной кислотной и танинной составляющей. В молодом возрасте эти вина были слишком грубы, и выдержка была для них обязательна. Однако современный рынок диктует свои законы, и теперь бордоские Grand Cru не обязательно держать 20 лет в подвале для полного созревания. Хотя эти вина все так же концентрированы и рассчитаны на довольно долгую жизнь. А несколько лет назад в Бордо появились виноделы, отказавшиеся от традиционных подходов к производству вин. Они основали микровинодельни и стали производить сочные соблазнительные фруктовые вина. Единственное сходство с классическими Grand Cru – баснословные цены. Первое из таких вин было соз-

КСТАТИ

Казалось бы, ну как вино может быть сухим? Оно ведь жидкое. Столь странный термин объясняется процессом производства этих вин, при котором сахар без остатка перерабатывается в спирт. Вино выбраживается «насухо».



**Salentein Shiraz 2001,
Mendoza, Аргентина**

Вино гранатово-черного цвета.

Аромат: глубокий, с тонами черных лесных ягод, ежевики и сливы. Ноты древесных углей и лакрицы отлично сочетаются с оттенками пряностей и горького шоколада.

Вкус: полный, насыщенный. Долгое послевкусие с нотками корицы и какао.

Общее впечатление: яркое вино модного сорта шираз. Подавать к блюдам из темного мяса, приготовленным на открытом огне. Пить сейчас и до 2009 года.



**Castello di Meleto Fiore 1999,
IGT Toscana, Италия**

Вино темно-гранатового цвета.

Аромат: сложный, с тонами терпкой вишни, смородины, сливы и черных лесных ягод, с нотками фиалок, ванили и какао, с оттенком тостов, орехов, корицы и эвкалипта.

Вкус: насыщенный, но отлично сбалансированный. В длительном послевкусии угадываются нотки голубики.

Общее впечатление: прекрасное вино, настоящая «супертоскана». Им можно наслаждаться просто так или подавать к ягненку. Пить сейчас и до 2010 года.



**Glorioso Gran Reserva 1996,
DOC Rioja, Испания**

Вино красивого рубинового цвета с золотистыми всплохами.

Аромат: сложный, многогранный, с тонами вишни, клубники и красной смородины, нотками светлого табака и перца и оттенками ванили и кедра.

Вкус: умеренной полноты, сбалансированный, с шелковистыми танинами и долгим вишневым послевкусием.

Общее впечатление: прекрасный образец риохи, которому выдержка во французском дубе придала особый лоск. Подавать к блюдам из темного мяса и к дичи. Пить сейчас и до 2008 года.

дано Жан-Люком Тюневаном в гараже – именно там размещалась винодельня, – и эти вина стали называть «гаражными».

Значительная часть итальянских «культурных» красных вин происходит из Тосканы. В их основе – местный сорт санджовезе и его вариации. Эта лоза дает своеобразные темно-гранатовые полнотелые вина с мощным танинным вкусом. Местные Brunello di Montalcino и Vino Nobile di Montepulciano, а также лучшие вина Chianti Classico издавна пользовались доброй славой. Однако в 80-е годы прошлого века тосканским виноделам стало недостаточно доброй старой славы. Для реализации своих амбиций они начали использовать в производстве своих вин французские сорта каберне совиньон и мерло, а позднее и сира. Результат превзошел все ожидания. Вина получились роскошные, статные и более импонирующие международному вкусу, чем традиционные «Кьянти Классико», «Брунелло» и «Вино Нобиле». Они получили меткое название «супертосканские». Хотя формально большинство из них подпадает под категорию местных вин. Впервые именно по отношению к этим

винам прозвучал термин «блокбастер». Сегодня вряд ли хоть один серьезный ресторан итальянской кухни обойдется без звучных имен: Ornellaia, Sassicaia, Tignanello, Masetto. Одно из этих хозяйств было удостоено собственного наименования, контролируемого по происхождению, – Bolgheri Sassicaia.

Оплот культовых вин Испании – земли Кастилии и Леона. Здесь производятся вина «Рибера-дель-Дуэро», сыгравшие важнейшую роль в формировании современного имиджа испанских вин. Их основа – сорт тинто дель паис, он же темпранильо. Из него в Рибера-дель-Дуэро делают одни из самых престижных и дорогих вин Испании, не уступающих по рейтингам и ценам лучшим винам Бордо. Вина отличаются гранатовым цветом, насыщенным ароматом с тонами вишни и смородины, густым и полным вкусом. Они могут очень долго храниться. Винные критики дают новым винам-«блокбастерам» самые высокие оценки. Помимо Рибера-дель-Дуэро такие вина появляются и в других регионах Испании.

В Новом Свете пока практически нет культовых вин со столетней историей,

а вот «блокбастеры» создаются, особенно в Чили. Для их производства отводятся лучшие участки с самыми старыми лозами, с которых собираются лишь идеально спелые грозди. Тщательная ручная работа и бочки из французского дуба довершают процесс. Вина получаются по-новосветски дружелюбные и вроде бы понятные, но их богатство и сила вполне сравнимы с винами Бордо и Тосканы.

Горячие и пряные

Эти вина называют spicy reds. Их историческая родина – юг Франции и Западное Средиземноморье. Именно здесь нашли наилучшее применение такие сорта винограда, как гренаш нуар, кариньян, мурведер и сира. На основе этих сортов получаются самые достойные вина данного стиля. Они обладают ярким букетом, в котором фруктовые тона (черные и красные лесные ягоды, вишня, слива, инжир и другие) дополняются разнообразными оттенками пряностей: черного, белого и душистого перца, корицы, гвоздики, аниса, мяты, розмарина, кориандра, карри. Это придает вину особую пикантность и экс-



Paul Bocuse Beaujolais-Villages 2004, AOC Beaujolais-Villages, Франция

Вино рубиново-алого цвета с легким фиолетовым отливом.

Аромат: нежный, с тонами красной смородины и малины, нотками кожуры красных яблок и цветочными оттенками (ирис, пион).

Вкус: гармоничный, с выраженными ягодными тонами.

Общее впечатление: легкое приятное вино, каким и должно быть божоле. Подавать к колбасам, паштетам и ветчине. Пить сейчас.



Golden Kaan Merlot 2004, Western Cape, ЮАР

Вино ярко-рубинового цвета.

Аромат: тона смородины и вишни дополняются нотками смородинового листа, джема, кожи и пряностей.

Вкус: неплохо сбалансированный, с чуть заметными танинами.

Общее впечатление: образец винного стиля Нового Света. Хорошо подходит к пасте, блюдам из свинины или птицы. Пить сейчас.



Rudini Nero D'Avola 2003, DOC Etna Pachino, Италия

Вино темно-рубинового цвета.

Аромат: ягодные тона (пре-лая вишня, слива и черные лесные ягоды) дополнены

нюансами корицы и сухих трав и бальзамическим оттенком.

Вкус: насыщенный, полный, с бархатистыми танинами.

В послевкусии – пикантная горчинка.

Общее впечатление: яркое и оригинальное сицилийское вино. Подавать к темному мясу, тушеному с пряностями. Пить сейчас и до 2008 года.

прессию. Как правило, такие вина проходят умеренную выдержку в дубовых бочках и способны долго храниться.

Французские пряные вина в основном производятся в двух крупных регионах – долине Роны и Лангедоке. Самыми престижными и изысканными считаются вина из северной части долины Роны, из апеласьонов Hermitage, Cote-Rotie и Saint-Joseph. Композиция букета этих вин, сделанных из сорта сира, строится на сочетании ароматов черных лесных ягод, пряностей и черного горького шоколада. Вина южной части долины Роны более щедрые и содержат больше алкоголя. В них помимо сира присутствует большая доля сорта гренаш нуар, и в букете появляются ароматы сливы и инжира. Вина Лангедока, в которых в разных сочетаниях используются все вышеупомянутые сорта, считаются более простыми, чем вина Роны. Зато ничто не может поспорить с ними по соотношению цены и качества. Наиболее известные апеласьоны Лангедока, производящие красные пряные вина, – Corbieres, Fitou, Coteaux-du-Languedoc и Costieres-de-Nimes.

В Испании пряные вина из сортов гарнача тинто (французский гренаш нуар), кариньена (кариньян), монастрель (мурведр) и сира, иногда с добавлением темпранильо, каберне совиньон и мерло, производят почти на половине винодельческих территорий страны. Среди них особняком стоят каталонские вина из Приората – возможно, лучшие в мире вина в этом стиле, исключительной сложности и глубины. В расположенном по соседству Монсанте получают близкие по стилю вина, но они еще не приобрели такую же известность, как Приорат. Популярный сорт сира дает хорошие вина по всей Испании. Лучшие из них – в регионах Penedes и La Mancha. В Валенсии на первый план выходит сорт монастрель, который помимо фруктовых и пряных нот добавляет в букет интересные кофейно-сливочные нотки.

Основа пряных вин – сорта сира и гренаш, которые отлично прижились и в странах Нового Света. Виноград сира (шираз) сделал знаменитыми вина Австралии. Он может быть очень разнообразным: тонким и нежным, сильным и мужественным.

А если это вино со старых лоз, исключительное удовольствие обеспечено. Помимо Австралии неплохие вина в прямом стиле производятся в Калифорнии, ЮАР, Аргентине и Чили.

Местные авторитеты

В эту группу вина объединены по принципу «все остальные». Мир красных вин многолик. Во многих странах можно найти яркие оригинальные вина, сделанные из местных сортов. Они не создали тенденций и не породили подражаний, но все они очень интересны и не похожи друг на друга. Просто попробуйте французские Cahors и Madiran (сорта мальбек и танна), итальянские Puglia (примитиво и негро-маро) и Sicilia (неро д'авола), испанское Bierzo (менсия), румынское Dealul Mare (фетяска нягра), болгарские (мелник, марвуд), греческие (агиоргитико, ксиномавро) и грузинские (саперави) красные вина.

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



АЛНАНТА ГРУПП



пузыри и пена

Некоторые дамы не согласятся, но все-таки пиво с его пикантной горчинкой – мужской напиток. А возможность попробовать новый сорт – прекрасный подарок к 23 Февраля

Чего только не делают знатоки, проверяя качество напитка. Например, дуют на пену – у «правильного» пива она должна сдвигаться, а не исчезать. Наливать пиво тоже нужно грамотно: примерно с высоты 2,5 см, направляя струю от края в середину дна кружки или бокала. При этом одно-

родная густая пена без пузырьков должна подниматься на 4 см и долго держаться, оставляя на стенках белые кружева.

Пиво нельзя резко охлаждать или оставлять под солнечными лучами. Идеальная температура для светлого пива – 10–12 градусов, для темных сортов с насыщен-

ным вкусом и высокой плотностью (в особенности портера) – не ниже 15 градусов. Так что даже если вы очень торопитесь угостить друзей, все равно не стоит класть бутылку в морозильник – вкус пива изменится не в лучшую сторону.

Всегда следует обращать внимание на цифры, указанные на этикетке. Пиво имеет две важные характеристики, тесно связанные между собой: содержание алкоголя и плотность. Плотность определяется количеством сухих веществ, добавляемых в воду при подготовке сусла; в процессе брожения они-то и преобразуются в алкоголь. Соответственно чем больше веществ растворено, тем плотнее и крепче напиток, а вкус ярче и насыщеннее. Слабоалкогольные сорта (до 3,5%) имеют плотность в пределах 5%, крепкие (от 5%) – более 14%. Словом, если на этикетке «пива» указано высокое содержание алкоголя при низкой плотности – это «ёрш».

Вообще пивоманы очень трепетно относятся к любимому напитку. И не зря. Закон гласит: его нельзя ни с чем смешивать. Нарушители наказываются невыносимой головной болью. Смешивать?! Подлинные ценители не посмеют ни переливать, ни доливать, ни взбалтывать, ни размешивать пиво, поскольку разлитый по бокалам напиток достаточно быстро окисляется. Очень строго подходят и к тому, с чем пить. Вобла, традиционная для российских пивных широт, в Германии, например, воспринимается как кощунство, поскольку отбивает тонкий вкус и аромат благородного напитка. Обычно же пиво сопровождают закусками, вызывающими легкую жажду: креветками, подсоленными крекерами, орешками, вялеными морепродуктами, копченостями... Можно расширить список рыбными и мясными салатами, горячими блюдами и даже суши.

С последними, кстати, хорошо сочетается необычное по своей мягкости пиво Kirin – самое продаваемое в мире японское пиво. Впервые оно появилось в 1990 году, произведя сенсацию на японском рынке. В 1993 году началось его производство в Англии, благодаря чему у этого напитка появилось много почитателей в Европе, а позже и в России. Изначально его вкус очень напоминал немецкие сорта, однако со временем технология и рецептура претерпели существенные изменения.

Возвращаясь к теме закусок, заметим, что увлекаться ими все же не стоит – ни-

Kirin Ichiban Shibori (Япония)

Два последних слова в названии Kirin Ichiban Shibori означают «первый отжим». На некоторых пивоварнях в целях экономии солод используют до двух-трех раз. В данном случае оригинальность сорта заключается в том, что брожение происходит после первой варки. В результате напиток содержит меньше горьких танинов, пиво получает освежающий, мягкий и чистый вкус, солодовый аромат. Богатство вкусового букета достигается благодаря длительному сроку со-

зревания при низкой температуре. Содержание алкоголя – 5,0%, плотность – 11,8%. Продается в кегах по 30 л и бутылках 0,33 л.

Bombardier (Великобритания)

Любителей темных сортов удивит, насколько легким оказывается фруктовый вкус Bombardier. У него легкий солодовый оттенок, долгое пряное послевкусие с нотками восточных сладостей и мягкой хмельной горчинкой. Пиво продается в кегах по 30 л, с содержанием алкоголя не менее 5,5%, или в бутылках 0,568 л с более низким уровнем алкоголя – 5,2%. Плотность – 13%.

Radeberger Pilsner (Германия)

В соответствии с национальными традициями вкус Radeberger Pilsner имеет ту специфическую горчинку, которая делает немецкое пиво узнаваемым. Подобную особенность вкусового букета определяет хмель, которого в сусло добавлено несколько больше, чем обычно. Содержание ал-

коголя 4,8–4,9%, плотность – 12%. Продается в бутылках (0,33 и 0,5 л), банках (0,5 л), бочонках (5 л) и кегах (30 л).

Schöfferhofer Hefeweizen (Германия)

У светлого Schöfferhofer Hefeweizen свежий, терпкий вкус настоящего немецкого пива. У него ярко выраженный, характерный для пшеничных сортов, но в то же время гармоничный букет. Содержание алкоголя 5%, плотность – 12%. Продается в кегах (30 л), в бутылках (0,33 и 0,5 л) и банках (0,5 л).

Budweiser Budvar (Чехия)

Budweiser Budvar обладает приятным ароматом хмеля и сбалансированным вкусом с легкой горчинкой. Чтобы сохранить его, чешские пивовары стараются по минимуму использовать консерванты. Производится из моравского солода, жатецкого хмеля и воды из артезианских источников. Содержание алкоголя составляет 5% при плотности 12%. Продается в ке-

гах (30 л) и бутылках (0,33 и 0,5 л) и банках (0,5 л).

Harp (Ирландия)

У светлого пива Harp – мягкий вкус и солодовый аромат. Оно несколько напоминает лучшие немецкие сорта типа «лагер», но по вкусу менее горькое. В рецептуре используются лучшие сорта ирландского солода, чешский хмель и чистейшая вода из горных источников. Содержание алкоголя – не менее 5%. Продается в бутылках (0,33 и 0,5 л) и кегах (30 л).



что не должно затмевать сложный вкус напитка. Эли и фруктовые разновидности пива вообще употребляются без какого-либо сопровождения. Тем более если речь идет о таком достойном сорте, как Bombardier. Это превосходный английский эль благородного медного цвета, богатый вкус которого получил высокую оценку у ведущих специализированных изданий Великобритании.

А вот пиво Radeberger Pilsner называют «сокровищем Саксонии». Основанная в XVIII веке пивоварня в свое время была поставщиком королевского двора, сегодня же Radeberger – одна из самых современных пивоварен Европы. Это касается не только изготовления пива, но и процесса отбора и переработки сырья. Кста-

ти, говорят, что Radeberger Pilsner – любимый сорт Владимира Путина. Правда это или нет, доподлинно неизвестно, но оно точно входит в десятку популярнейших сортов в Германии.

Что касается пшеничного пива, то одна из самых покупаемых марок – Schöfferhofer. Его рецептура складывалась в течение четырех веков. Характерно, что среди любителей этого пива немалую долю составляют женщины, так что у Schöfferhofer есть все шансы стать семейным напитком.

Еще одно знаменитое пиво – Budweiser Budvar. В Чехии оно занимает 3-е место по объемам продаж, а в Англии является самым популярным чешским сортом. При его производстве используется только качественное местное сырье и вода из артезиан-

ских источников. Изготавливается оно по особой технологии – созревание напитка происходит в течение 90 дней.

Достаточно молодая марка светлого ирландского пива – Harp – существует с 1959 года. Однако поскольку Harp продвигается компанией Guinness, оно уже приобрело немалую популярность. По вкусовым характеристиками его можно поставить между немецкими и чешскими сортами.

Словом, разновидностей пива – великое множество. И что бы ни говорили критики – почему бы не сделать себе подарок и не выпить в праздник кружку-другую пенного хмельного напитка?

Людмила Кришталева



посуда с мужским характером

Четыре возраста мужчины... В семь лет они пьют сок через трубочку, из высоких бокалов. В семнадцать покупают пиво. В сорок ценят виски и коньяки. А в семьдесят думают о здоровье. И всегда выбирают посуду, соответствующую поведению и напитку

Mozer, бесцветный хрусталь.
Кувшин Whisky set, 1,5 л, 9696 руб.,
стаканы Whisky set, 150 мл,
по 696 руб., «Дом фарфора»

Mozer, бесвинцовый хрусталь. Стакан Topsy, 370 мл, 3480 руб.; стакан Joker, 330 мл, 2654 руб.; стакан Bar, 220 мл, 2654 руб.; бокал Tropical Blossom, 350 и 400 мл, 2045 и 1999 руб., «Дом фарфора»





Mozer, бесвинцовый хрусталь. Графин, 13 608 руб.; набор подарочных бокалов Brandy and Cognac, 23 925 руб., «Дом фарфора»



Mozer, стакан Whisky set, бессвинцовый хрусталь, 330 мл, 1262 руб., Herend, фигурка «Дог», фарфор, 13 951 руб., «Дом фарфора»

«ВКУСНО КАК ДОМА»

Когда люди подобным образом отзываются о ресторанной кухне, обычно это означает, что еда очень понравилась. Француз скорее всего выскажется так после посещения брассери, итальянец – пиццерии, грузин – хинкальной... В интернациональной Москве «свой» ресторан найдется почти для каждого

Расположение и часы работы

Атмосфера и интерьер

Шеф-повар и его концепция меню



«Клеопатра»

Ул. 1905 года, стр. 2а, м. «Улица 1905 года», тел.: (495) 255-5955. Время работы: с 12.00 до последнего клиента, кухня до 00.00. Открылся в октябре 2005 года.

Интерьер заведения (на 48 посадочных мест) больше всего напоминает сценическую обстановку фильма, действие которого разворачивается где-нибудь на Кавказе. На стене при входе – рога в качестве вешалки. На них красуется бурка. Самая большая стена напротив окна воспринимается как задняя театральная декорация. На кухонной двери – картина с телом Клеопатры и пустым овалом вместо лица – типичный элемент курортной фотографии определенных лет. Расположиться можно в основном зале за деревянными столами из массива дуба или в драпированных под шатры кабинках, на диванах с мягкими подушками.

Персоналом кухни руководит Андрей Степанов. Меню основано на наиболее известных домашних блюдах грузинской, армянской, азербайджанской и узбекской кухни, большая часть готовится на мангале и в тандыре.

Специальные предложения

Карта постоянного гостя сети «Табантон» гарантирует скидку 10–20%. В будни с 12.00 до 17.00 на все блюда меню действует скидка 20%. По вечерам в четверг, пятницу и субботу работает гадалка, мадам Клеопатра. Проведение банкетов. Еда на вынос. Кальян (6 видов).



«Ою Си Пуси»

Ул. Пятницкая, 56, стр. 4, м. «Новокузнецкая», «Третьяковская», «Добрынинская», тел.: (495) 953-0458, 951-9188. Время работы: с 10.00 до последнего клиента, кухня до 00.00. Открылся в мае 1998 года.

Ресторан занимает небольшой двухэтажный особняк. До 2001 года работал только первый этаж на 18 человек, теперь открылся и второй – еще на 45 посетителей. Летом можно расположиться в мансарде. Помещение напоминает большую квартиру – ощущение, будто пришел не на обед в ресторан, а в гости к старым друзьям или любимой тетушке. Обои и деревянная обивка стен, приглушенное освещение, фоном звучит радио «Джаз». На первом этаже под потолком – воздушноплавательные шары из керамики, на стенах второго – открытки начала XX в. и небольшие картины в рамках. Кто-то назовет этот стиль домашне-мещанским. Ну и что же – зато здесь уютно и душевно.

Предлагая новые блюда, шеф-повар Дмитрий Першин руководствуется скорее не рецептами, а набором ингредиентов. Большое внимание он уделяет новым продуктам, только что появившимся на рынке. Более 70% меню – авторская кухня.

Специальные предложения

Карта постоянного гостя дает скидку 10%. В будни с 12.00 до 16.00 – бизнес-ланч за 180 руб. Еда на вынос. По субботам семейные бранчи. Проведение банкетов. Сезонные предложения, в частности в феврале – специальное меню и программа к Дню святого Валентина. Кальяны (на абсенте – 550 руб.).

Кухня и напитки

По статусу «Клеопатра» считается хинкальной, поэтому сюда следует идти прежде всего на хинкали (90 руб. за 1 шт.). После того как заботливые официанты повесят гостю салфетку, останется только выбрать один из шести вариантов начинки. Самая популярная — телятина со свиной, самая экзотическая — белуга с шафраном; есть и более «простые» — баранина с айвой, индейка с мятой, утка с кизилом и оленина с можжевельниковыми ягодами. В качестве комплимента непременно принесут корзинку со свежими овощами. Из горячего стоит обратить внимание на «Кефаль, подкопченную на ольхе» (820 руб.), «Утку, запеченную с инжиром, кизилом и райскими яблочками» (700 руб.) и «Джиз Быз» (680 руб.) — блюдо из говяжьей вырезки, бараньей печени и сердца, обжаренных с овощами и курдюком. После бурных возлияний здесь принято заказывать суп «Хаш» (420 руб.), сваренный на бульоне из телятины. А на десерт — вкусный и полезный «Шарбат» из начиненных орехами сухофруктов (320 руб.). В карте вин можно найти благородные напитки из Франции, Италии, Чили или Грузии. В частности, «Саперави» в глиняной бутылке обойдется в 1360 руб.

Средний счет: 40–50 у.е.*

Безусловно, кухня здесь домашняя. Заметно это и в объеме порций, и во вкусе, и даже в названиях. Чего, например, стоит одно только описание фирменного горячего блюда «Сю Си Пуси» (456 руб.) — «филе свининки, курочки или телятинки (на выбор), приготовленное по особому рецепту с овощами в кисло-сладком соусе — подается на шипящей сковородке». Ставка в меню делается на салаты. Например, «Заряд Амура» (авокадо, черри, креветки-микс, ананас, микс-салат, имбирь, соус) обойдется в 250 руб., «Прощай, молодость» (куриное филе, креветки, айва, кукуруза, цветная капуста, салат, сладкий перец) — в 222 руб. Вкусные тут и блины. В частности, блинчик с мороженым в вишневом или апельсиновом соусе стоит 150 руб. Также в заведении предлагают попробовать торты своего производства и очень интересную кофейно-молочную карту — скажем, напиток на основе горячего молока «Карамельно-ореховый стимер» (60 руб.).

Средний счет: 20–30 у.е.*

* Средний счет указан в у.е. без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Анна Людковская, главный редактор журнала «МД. Ресторан. FoodService»

— Есть в Москве рестораны, после ужина в которых появляется желание что-нибудь сделать. Из гастрономического ресторана сразу хочется поехать в «Стокманн» или «Глобус Гурмз», закупить редких, необыкновенно вкусных продуктов. Позвать друзей и порассуждать с ними о гастрономической Европе. Подать напоследок коллекционный шнапс, итальянское печенье и кофе... После суши-бара хочется купить рисоварку. Чтобы каждый вечер лепить суши на ужин, даже если на собственной кухне оказываешься ближе к ночи.

Но ни высокая кухня, ни комочки риса не могут сравниться с русскими ресторанами. После селедки под шубой хочется расцеловать всю Москву. После свеклы и селедки Москва становится прежней, родной и близкой, а не пустыней, где с закрытыми глазами ходишь от оазиса к оазису.

Выедешь за пределы столицы, туда, где люди и не слышали про фуа-гра и спаржу, а там такие же родные лица. Мужик в какой-нибудь Тверской области довольно крякает после рюмки водки с горкой пельменей. И в далеком Иркутске мужики тоже едят пельмени, их жены пекут пироги и так же довольно крякают. Всей страной мы любим борщ, моченые яблоки, соленые грузди и рассыпчатую гречневую кашу. Это ведь родное, наше!

Вот только мне очень редко удается выбраться к маме на беляши и рассольник. К счастью, проблему решают рестораны с русско-советской домашней кухней: на деловые переговоры можно отправиться в статусные «Царскую охоту» или «Пушкин», а посидеть и выпить с друзьями в грошовых «Рюмочной» на Большой Никитской и «Апшу» в Клементовском переулке. Зайти в ресторан, заказать миску ароматной гречневой каши — и вернуться в детство. Когда-то шеф «Пушкина» Андрей Махов рассказывал мне, что в «Пушкине» другое русское блюдо — пельмени заказываются в невероятных количествах. Значит, потребность в гречке и пельменях испытываю не я одна!

На американской земле, когда страсть к познанию чужой купюры сходит на нет, я хожу в русский магазин за шокопадными конфетами и красной икрой. А иностранцам, живущим в российской столице, приходится туго. Аутентичных заведений с домашней французской, итальянской, корейской, японской или китайской кухней в Москве практически нет. Выходцы из Франции, например, если не проводят вечера в «Белом квадрате», то собираются в ливанском «Синбаде» на Никитском бульваре, благо гастрономический Ливан заимствовал основы у собственного колонизатора. Индийцы облюбовали «Хаджурао» в Шмитовском проезде, а вьетнамцы создали специально для себя харчевню где-то на Савеловском рынке. В харчевне специфический запах. Наверное, это запах Вьетнама.

**Расположение
и часы работы**

**Атмосфера
и интерьер**

**Шеф-повар и его
концепция меню**



«Прого. Пицца и паста»

Ул. Долгоруковская, 6, м. «Новослободская», «Менделеевская», тел.: (495) 785-7890. Время работы: с 10.00 до последнего клиента, кухня до 00.00. Открылся в июле 2002 года.

Ресторан, рассчитанный на 90 гостей, поделен на пять залов. В основном зале на обозрение публики вынесена станция для сборки пиццы и приготовления пасты. По соседству расположена небольшая зона, по выходным выполняющая функцию детской комнаты, с игрушками и няней. Далее следует винная, ее стены украшены этикетками, а под потолком переливаются подвешенные на кожаных ремешках винные бутылки. Зал с барной стойкой переходит в комнату, основным элементом декорирования которой стали причудливые пепельницы на стенах. Веранда, работающая в теплое время года, может разместить до 25 гостей.

Шеф-повар Сергей Фокин – настоящий профессионал. Основной меню ресторана он сделал два специалитета, свойственных домашней итальянской кухне, – пиццу и пасту.

Специальные предложения

Накопительная карта постоянного гостя. В будни с 12.00 до 16.00 предлагается три вида бизнес-ланча (5,75 у.е., 6,50 у.е., 9 у.е.). Салат-бар за 5,95 у.е. (для детей до 10 лет – 2.50 у.е.). Еда навынос. Сезонное меню. Специальное меню к праздникам. Проведение банкетов и семейных праздников. Служба доставки.



«Пурбуар»

Ул. Красина, 7, стр. 1, м. «Маяковская», тел.: (495) 254-7908. Время работы: с 8.00. Открылся в июле 2005 года.

Кто был в Париже и влюбился в этот город, не пройдет равнодушно мимо «Пурбуара». Концепция этого заведения – брассери 20–30-х годов. Окна-витрины во всю стену, бумажные скатерти, барная стойка, грифельная i-доска с ежедневными предложениями от шеф-повара, отражения в огромных зеркалах с коваными рамами. На стенах – черно-белые фотографии и графика. Все это будто кружится в едином танце под мелодии французского шансона. Брассери вмещает всего 60 посетителей, поэтому столик лучше бронировать заранее.

Хорошо известный гастрономам Москвы и Санкт-Петербурга шеф-повар Александр Жеффруа, следуя традициям, предлагает в «Пурбуаре» французские домашние блюда, но с элементами высокой кухни.

Специальные предложения

Карта постоянного гостя дает скидку от 10 до 15%. С 12.00 до 16.00 – так называемые сэтовые (комплексные) обеды (350 руб.). В скором времени планируются завтраки – с 8.00 до 12.00 (280 руб.). Служба доставки. Проведение банкетов и фуршетов. Сезонное меню и специальные предложения к праздникам.



Hic Bibitur

2-я Брестская ул., 6 (вход с 1-й Брестской), м. «Маяковская», тел.: (495) 234-3048. Время работы: с 12.00 до последнего клиента, кухня до 00.00. Открылся в 2004 году.

В основу концепции оформления ресторана явно положен роман Франсуа Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль». Дух этого знаменитого произведения прослеживается и в названии, и в обстановке заведения. Ресторан рассчитан на 90 мест, помещения декорированы в стиле средневекового дома, принадлежащего богатому горожанину. Ручная роспись потолков и барной стойки, лепнина, gobelens, кованая мебель, огромные витражные окна...

Шеф-повар Людмила Маляренко перерабатывает старинные рецепты эпохи Средневековья. Сохраняя основную идею, она не следует им дословно, а привносит в каждое блюдо авторские элементы.

Специальные предложения

Скидка 10% для обладателей карты постоянного гостя. Специальное банкетное меню. С 12.00 до 16.00 – оригинальные бизнес-ланчи, в которые входят блюда, приготовленные по рецептам из известных литературных произведений (290 руб.). Работает служба доставки.

Кухня и напитки

В разделах, посвященных пасте и пицце, порядка 30 позиций. Больше всего посетителям полюбилась паста «Сальмоне з Кавиале» (с лососем, крабами, красной икрой и сливочным соусом с водкой) за 11,50 у.е. и «Лингвини Чезаро» за 9,75 у.е. Представители Апеннинского полуострова, часто захаживающие в «Прэго», предпочитают «Лазанью Болонезе» (5,50 у.е.). Наибольшим спросом пользуются пицца «Грандиозо» (грибы, бекон, салями, ветчина, баварские сосиски, артишоки, высушенные на солнце помидоры, пармезан) за 12,50 у.е. и «Пескаторе» (тигровые креветки, крабы, мидии в соусе «Песто», кальмары, гребешки, петрушка) за 15,00 у.е. Помимо пасты и пиццы в меню есть и закуски, и ризотто, и горячее, и супы. Обязательно стоит попробовать традиционную острую рыбацкую похлебку из морепродуктов «Чиопино» (5,95 у.е.), заказав к ней итальянскую лепешку «Фокача аль песто», приправленную соусом песто и сыром пармезан (2,50 у.е.). В карте вин представлены Италия, Испания, Франция, ЮАР. Есть и домашнее вино: красное, 0,5 л — 8,95 у.е., белое, 0,5 л — 8,95 у.е.

Средний счет: 30 у.е.*

Стоит отметить, что меню классического brasserie не бывает большим, но зато каждое блюдо заслуживает отдельного разговора. И «Пурбуар» не исключение. Попробовать надо все. И горячую закуску — «Улитки по-бургундски с горчичным маслом» (6 шт., 280 руб.); и салат «Ривьера» с кусочками тунца «блю фин», яйцом-пашот и летними овощами, поджаренными тостами и пастой из оливок и анчоусов (310 руб.); и «Террин из гуся с луковым мармеладом и овощами-гриль» (340 руб.). Из горячих блюд — филе говядины «ангус» с зеленой фасолью, приготовленной на пару, и каннелони с начинкой из фуа-гра и грибов (780 руб.). И, конечно, луковый суп (180 руб.). Барная карта ориентирована на французские напитки — начиная с минеральной воды и заканчивая коньяком. Знатоков заинтересует предложение по кальвадосу (8 позиций), в том числе «Шато дю Брей. Рояль» 35-летней выдержки (50 мл — 1000 руб.).

Средний счет: 40 у.е.*

Если человек является одновременно ценителем хорошей еды и классической литературы, то посещение Nic Bibitur становится делом чести. Практически каждое блюдо здесь имеет свою историю, начало которой восходит к гастрономическо-литературным изысканиям XVI века. Например, в меню четко прописано, что кардинал Дю Балли был неравнодушен к копченому угрю с омлетом на тостах (480 руб.). А любимым блюдом жителей Лерне и их короля Пикрохола был «Кролик в горшочке» (400 руб.). Но главное, что все это приготовлено по-домашнему — в том смысле, что добротно и вкусно. Стоит также заказать «Суп из говяжьих хвостов» (200 руб.) с пирожками (с телятиной, грибами или капустой, 3 шт. на выбор, 120 руб.). Фирменные блюда — «Рубленые котлетки Гран-Дюк под соусом со сморчками и ароматом трюфелей» (415 руб.) и пельмени Nic Bibitur из телятины, запеченные в горшочке с белыми грибами под шапкой из теста (450 руб.). Запивать все следует свежесжатым соком, скажем, из манго (470 руб.), или вином.

Средний счет: 50 у.е.*

По-домашнему вкусные готовые блюда от "Стокманн Гурме"



Говядина
по-сычуаньски
1 кг

530.-
(650.-)

STOCKMANN
Meals

Для тех, кто любит вкусно поесть, но не любит готовить, мы предлагаем готовые блюда, заботливо приготовленные для Вас на кухне "Стокманн Гурме".



Крабовый
салат
1 кг

195.-
(245.-)



Предложения действительны только в феврале 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

ЗОЛОТАЯ ЗВЕЗДА TALISMANA

В конце 2005 года Национальная Торговая Ассоциация (НТА) назвала имена победителей общероссийской премии «Товар года—2005» — самых популярных, по мнению россиян, торговых марок 2005 года.

В течение года рейтинговое агентство НТА ежемесячно проводит опрос товароведов 800 магазинов по всей России. Затем результаты опроса подтверждает экспертный совет НТА, в который входят руководители розничных предприятий. Победителям вручается «Золотая звезда» — главная награда общероссийской премии «Товар года».

В этот раз торжественная церемония вручения национальной премии «Товар года—2005» прошла в Театрально-концертном центре Павла Слободкина на Арбате.

В номинации «Грузинские вина премиум» самую престижную национальную премию и «Золотую звезду» получили знаменитые грузинские вина TALISMAN (производитель — АО «Телавский винный погреб», эксклюзивный дистрибьютор — Торговый Дом «Русьимпорт»).

Этот успех был вполне предсказуем. В течение шести последних лет на международном профессиональном конкурсе «Лучшее шампанское, вино и коньяк года» во ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности вина TALISMAN признаются лучшими на российских прилавках. В 2005 году пришло и признание за рубежом. На самом авторитетном международном конкурсе International Wine Challenge—2005 (Лондон), награды которого являются своеобразным «пропуском» в мировую винную элиту, вина TALISMAN удостоены бронзовых медалей.

Владимир Башимаков



ЗОЛОТАЯ ПРЕМИЯ ЗА КАЧЕСТВО ПРИСУЖДЕНА ВИНАМ AMIRANI

В конце прошлого года в выставочном центре «Крокус-Экспо» на международном форуме «Индустрия напитков» состоялась церемония награждения «Золотой национальной премией за качество алкогольной продукции». Эта премия ежегодно вручается Национальной алкогольной ассоциацией владельцам товарных знаков алкогольной продукции, качество которых не вызывало сомнений со стороны организаций, уполномоченных субъектами РФ проверять качество алкогольной продукции.

Среди вин «Золотую национальную премию за качество» в 2005 году получили грузинские вина AMIRANI (производитель — АО «Телавский винный погреб», эксклюзивный дистрибьютор — Торговый Дом «Русьимпорт»). Это очередной успех знаменитых грузинских вин. Напомним, что в 2005 году вина AMIRANI завоевали бронзовую медаль на самом авторитетном международном конкурсе International Wine Challenge—2005 (Лондон) и показали один из лучших результатов в номинации «Виноградные вина» на международном конкурсе «Лучшее шампанское, вино и коньяк года».

Алексей Смирнов



университет высокой кухни

Слухи о падении в Москве интереса к самурайским трапезам оказались сильно преувеличены: в конце года открылся новый ресторан «Уни»



«Уни» прописался в известном месте – на Петровке, в кольце популярнейших столичных ресторанов, в тех самых стенах, где еще недавно собирал гостей «Старый Токио». Разумеется, интерьер нового заведения оригинален, как и меню, но об этом позже. Сперва – о названии.

«Уни», хотя и подталкивает к словесным играм – уникальный, универсальный, унисексуальный, на самом деле в переводе с японского подразумевает довольно редкое, нежное на вкус и очень полезное лакомство – икру морского ежа. Она, пожалуй, подороже черной будет. Не слышали? Не пробовали? Таким образом, уже самим названием задается планка: «Уни» – место не для всех. Только для по-

священных или желающих таковыми стать. Только для состоятельных (средний счет – от 80 долларов). Здесь нет, как принято говорить, демократичных цен, что и неудивительно при подобном качестве продуктов и высоком стандарте их приготовления, нет и псевдояпонского интерьера с нерасторопными официантками из Казахстана.

Известный ресторатор Александр Орлов сделал свой новый проект с расчетом на любителей и знатоков гастрономии. Причем с оглядкой не столько на Токио, сколько на Лондон.

В лаконичных интерьерах «Уни», где минимализм не кажется чрезмерно простым, и, конечно, в подробном меню рес-

торана вопреки предсказанию Кипплинга сошлись Восток и Запад. Гурманы-путешественники уже сделали вывод, что своим ассортиментом «Уни» напоминает Nobu, знаменитый ресторан британской столицы.

Итак, фьюжн, где современная японская кухня представлена без потерь, но в западноевропейском «переводе», где типичные ингредиенты сочетаются, скажем, в салатах – с рукколой и латуком, а раздел супов дополнен китайским – из плавника акулы. И где приветствуются авторские вариации – и в суши, и в сашими, и в горячих блюдах: от черной трески и голубого тунца до мраморного мяса и мягкопанцирного краба.

За кухню в «Уни» отвечает Алексей Арбузов (он же – шеф-повар «Желтого моря»), специализирующийся на японской кухне уже десять лет. Перед открытием нового места Алексей вместе с су-шефом проходил стажировку в том же Nobu и в другом авторитетном месте – лондонском Zuma, учился в Токио. И, как признался в интервью «Гастроному», достиг особых успехов в приготовлении соусов.

Внимание к деталям – отличительная черта «Уни». Оригинальная, точнее сказать, эффектная подача каждого блюда касается здесь и напитков. Разумеется, в японском ресторане принято пить саке. Так вот в «Уни» – коллекция саке, собранная со всего мира и насчитывающая более 50 видов этого национального напитка, включая самые редкие и экзотические. И подается саке не только подогретым, в чашечках, но и охлажденным – в необычных сосудах из бамбука.

Резюме: с появлением «Уни» наша уже мало чему способная удивляться столица получила повод для серьезной гастрономической радости.

Влад Алексеев



...но божество мое проголодалось



27 января 1756 года на свет появился человек, чье имя стало синонимом слов «гармония», «музыка», «гений», «любимец Бога». 250 лет назад родился Моцарт, художник не душераздирающий, а душесобирающий

«Я ем за твоё здоровье!»

О первом его дне известно все: Зальцбург, трудные роды, восемь часов вечера. Однако существует множество предположений относительно его смерти. Нам убедительнее прочих вариантов кажется пушкинский, изложенный в одной из «Маленьких трагедий». Спроси любого – и будет ответом: Моцарта отравил завистник Сальери, подбросив яд в бокал вина. Так и слышишь роскошно-вкрадчивый голос Иннокентия Смоктуновского: «Обед хороший, славное вино...» Да уж, славнее некуда... «Ты выпил!.. без меня?»

История, кто бы спорил, захватывающая, полная драматизма. Так и должен гибнуть гений – в тайне и трагедии. Хотя на эту тему есть анекдот: «Моцарт любил выпить. «А что же он пил?» – «Что, что! Что ему Сальери наливал, то и пил!...»

Австрийцы между тем истово отвергают причастность Антонио Сальери к смерти 35-летнего «гуляки праздного» и с большей охотой согласятся, что автора «Волшебной флейты» подкосила банальная пневмония или ревматизм. Несколько лет назад у Сальери появилось еще одно алиби: американский врач-инфекционист Хиршман предположил, что причина гибели Амадея – трихинеллез. Паразиты-трихинеллы переносятся животными, в том числе свиньями, и непрожаренная свинина может спровоцировать болезнь, сопровождающуюся, как в случае Моцарта,

высокой температурой, отеками, болью в суставах и сыпью.

На эту версию Хиршмана натолкнула строчка из письма Моцарта жене:

«Свинные отбивные! Что за восхитительный вкус! Я ем за твоё здоровье».

Моцарт любил покушать! Наивны те, кто представляет его хрупким, воздушным, лучезарным, изысканным, порхающим служителем муз: белый парик, рукава в кружевах. Или, что совсем уж нелепо, бесполом ангелом с головой в облаках. фарфоровой статуэткой. Увольте! Это был очень витальный, очень чувственный и пылкий господин. Эпикурец. Шалопай. Большой ребенок. Насмешник, не чуравшийся скабрёзных слов. Галантный соблазнитель. По понятным причинам мы лишены возможности увидеть его фотографии, но взгляните на прижизненные портреты: большие блестящие глаза, выдающийся нос, сладострастные губы и, как писал один из его биографов, «мужественная, хорошо слепленная фигура». О, такой человек знал толк в радостях плоти! Его донжуанский список (не зря же он сочинил «Дон Жуана»!) почти как у Пушкина или Байрона.

И возможностью хорошо закусить и выпить гений тоже не пренебрегал.

Только что по случаю моцартовского юбилея в Вене вышла книга Курта Пальма о гастрономических предпочтениях Моцарта. Ее название говорит само за себя: «Вольфганг жирен и в добром здравии». Он ведь, как заметил

наш современник-музыковед, был одним из австрийцев – «упитанных, полнокровных, земных людей, которые любят хорошее пиво, которые любят ходить в национальных австрийских костюмах, с перьями на шапочках, которые любят веселиться, танцевать, притопывая при этом ногами. Моцарт с детства все это видел и – быть может, неосознанно и незаметно для самого себя – впитал весь этот мир».

Возвращаясь к версиям его смерти. Для меня гораздо убедительнее звучит такая – истощение творчеством. Он очень рано и самозабвенно начал жизнь в искусстве, очень много сделал, очень много странствовал. Человек-миф не мог умереть от свиной отбивной! Моцарт умер от музыки, как написал один поэт.

«Довольно, сыт я»

С годами пыльным цветом расцвела версия о бедном и нуждающемся Моцарте. Особенно после его погребения в общей могиле. Это не совсем так. Он с нежных лет жил в достатке, играл для королей, ел с ними за одним столом шедевры лучших поваров и очень хорошо зарабатывал. Другое дело, что гений не отличался практичностью. Его покровитель, барон Гримм, писал отцу Моцарта: «Я бы пожелал ему вполтину меньше таланта и в два раза больше житейской хитрости». Но Вольфганг легко расставался с деньгами, не обременял себя недвижимостью, скарбом, архивами, чувствовал ответственность за семью и по-

Гороховый суп с картофельными клецками

4 порции

Что нужно:

150 г сушеного гороха
300 г отварного картофеля
2 яйца
50 г муки
2 ст. л. крахмала
щепотка тертого мускатного ореха
50 г шпика
свежий или сушеный майоран
соль

Что делать:

Горох замочить на ночь, затем воду слить, залить 1,5 л свежей воды, поставить на огонь. Довести до кипения, посолить и варить до мягкости гороха. Картофель растереть, добавить яйца, половину крахмала, соль по вкусу и муку, как следует перемешать. Разделить полученное тесто на 8 частей, раскатать небольшие тонкие лепешки. Шпик нарезать небольшими кубиками, обжарить на сковороде. На середину каждой картофельной лепешки положить 1–2 кусочка поджаренного шпика, сформовать клецки. Обвалять их в оставшемся крахмале, выложить в кастрюлю с горохом, проварить 5–8 мин. Заправить суп мускатным орехом и майораном по вкусу.

В 1 порции: 361,7 ккал,
белки – 10 г, жиры – 13,5 г,
углеводы – 50 г



стоянно нуждался в опеке более приспособленных к жизни. Он не пускал корней: «Моцарт отечества не выбирает». А что касается более чем скромных похорон, то в те времена согласно распоряжению императора Иосифа II венцев отправляли в последний путь именно так.

Альфред Эйнштейн оставил такое наблюдение: «Никогда и нигде Моцарт не чувствовал себя дома. Тягу к странствиям Моцарт испытывал постоянно, а вот к оседлому образу жизни он возвращался всегда неохотно и по принуждению».

Не этим ли объясняется то, что за десять последних лет жизни в Вене он сменил одиннадцать квартир?! Наравне с Моцартом бедствующим можно смело говорить о Моцарте шикующем. К примеру, его последнее венское жилье – 145 квадратных метров в центре города, в двух шагах от собора Св. Стефана...

Благодаря путешествиям по Европе Вольфганг с ранних лет познакомился с кухней народов других стран: французской, английской, немецкой, итальянской – в самом превосходном воплощении.

Итальянский сапожок он любил страстно. «Мне грустно покидать Италию, самую прекрасную страну в мире», – признавался в письме к матери. В тех же итальянских посланиях Амадей так описывал свой быт: «Просыпаюсь я, как правило, в девять, иногда в десять; потом мы отправляемся на прогулку и обедаем в каком-нибудь ресторане. После обеда я пишу; потом опять прогулка и ужин. Что едим? То рыбу, то курицу, то жаркое. Потом ложусь спать». Но первые «гастрономические университеты» он прошел в родном



Печеночные кнедли с тушеной капустой

2 порции

Что нужно:

200 г говяжьей печени
1 ст. л. рубленой петрушки
2 луковицы
50 г хлебных крошек
1–2 ст. л. молока
1 яйцо
щепотка тертого мускатного ореха
80 г сливочного масла
300 г квашеной капусты
1 ч. л. тмина
2 кислых яблока
2 ст. л. яблочного сока
1–2 веточки петрушки
соль, перец

Что делать:

Капусту промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Одну луковицу мелко нарезать. Яблоки очистить, нарезать соломкой. Половину масла растопить в сковороде, обжарить лук до прозрачности. Добавить капусту, влить яблочный сок и тушить под крышкой до готовности. Посыпать тмином, добавить яблоки, перемешать и продолжать тушить, пока капуста не станет мягкой, по необходимости добавляя немного воды. Печень очистить от пленок и желчных протоков, мелко порубить. Луковицу натереть на терке и обжарить с 10 г масла до прозрачности вместе с петрушкой. Хлебные крошки замочить в молоке. Выложить в миску печень, обжаренный лук с зеленью, добавить хлебные крошки вместе с молоком, вбить яйцо. Приправить солью, перцем и мускатным орехом, хорошо перемешать. Из полученной массы с помощью 2 столовых ложек сформовать кнедли. В сковороде растопить оставшееся масло, обжарить кнедли – 5–6 мин. Подавать с тушеной капустой.

В 1 порции: 59 ккал, белки – 26 г, жиры – 39,8 г, углеводы – 33,9 г.

Зальцбурге, где традиционно предпочитают есть много, сытно и просто.

Однажды, гастролируя с отцом по Северной Италии, 14-летний гений обескуражил одну знатную даму, пожелавшую устроить в его честь торжественный прием с изысканными блюдами и напитками. Вот как описывал этот случай в частном письме Леопольд Моцарт: «Мадам фон Астебург была настолько любезна, что заранее спросила нас о пожеланиях к моему обеду. Вольфганг попросил печеночные кнедли с кислой капустой...»

Это австрийское блюдо бесхитростно и даже грубовато: кнедли обжариваются в жире и подаются с тушеной квашеной капустой. Можно только вообразить, какую кислую физиономию сделала мадам фон Астебург, услышав об этом плебей-

ском желании. А Моцарт просто устал от кулинарных изысков. Кстати, австрийцы в отличие от других европейцев с удовольствием едят субпродукты: легкие, почки, сердце и другие внутренности.

...Моцарт был сладкоежкой. Недаром множество кофеен по всему миру имеют на вывеске его имя, а самые знаменитые австрийские конфеты – с начинкой из марципана и нуги – называются Mozartkugeln. По-моему, самое верное средство от зимней депрессии и лучший способ отметить моцартовский юбилей – это сварить так любимый им пунш, включить на полную мощь «Женитьбу Фигаро» и усыпать пол блестящими обертками «его» конфет. Амадей был бы доволен.

Влад Васюхин



Трехцветный творожный крем



4 порции

Что нужно:

400 г нежирного творога
100 г сахара
2 очень свежих яйца
2 ст. л. яблочного повидла
2 ст. л. порошка какао
2 ч. л. тертой лимонной цедры
1 ч. л. лимонного ликера
соль
клубника или малина
для украшения

Что делать:

Творог протереть через сито. Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли. Смешать творог и яичную смесь, полученную массу разделить на 3 равные части. Первую смешать с повидлом, вторую – с какао и третью – с лимонной цедрой и ликером. Каждую часть крема как следует перемешать, выдержать в холодильнике 30 мин. и уложить в стеклянные креманки слоями. Сверху украсить любыми яркими ягодами.
В 1 порции: 349 ккал, белки – 21,6 г, жиры – 13 г, углеводы – 36,4 г



«РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ»

Первый выпуск из серии роскошных альбомов по гастрономическому искусству



LIMITED EDITION

Всего 100 пронумерованных экземпляров
В ручном кожаном переплете
Для VIP-персон



ПЕРВЫЙ В РОССИИ

Рейтинговый путеводитель по ресторанам
«ЧЕРНОВИК 2005». Второе издание



ЧЕРНОВИК

ИЗДАТЕЛЬСТВО ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ «ЧЕРНОВ И К°».
ЗАКАЗ КНИГ ПО ЦЕНАМ ИЗДАТЕЛЬСТВА:
+7 (095) 507-19-00, +7 (095) 675-84-63
WWW.CHERNOVIC.RU



Когда прошлой осенью меня пригласили съездить в Италию, в Парму, на три дня, я удивился: что можно увидеть за это время? Оказалось, многое. Просто надо ходить не останавливаясь



Пармское время

История и современность

Город Парма, в отличие от многих других европейских городов, себя никак нарочито не позиционирует. Он в этом не очень нуждается. Какой-нибудь курортный городок только и имеет, что пляж, но уж будьте уверены: фотографии этого пляжа будут пугать вас с любой заметной стены. Парма – совсем другое дело.

История не сражается здесь с современностью, а идет с ней рука об руку. Вот один из самых наглядных примеров. Кафедральный собор, взорванный в приступе необъяснимой ненависти Наполеоном, восстанавливать не стали, на его месте построили фонтан, в точности повторяющий очертания былой базилики, а там, где были колонны, посадили деревья. Кто поймет тонкую постмодернистскую игру, оценит ее. Кто не поймет – просто полюбуется фонтаном.

Над площадью Пьяцца Дуомо высится башня Баптистерии, то есть Крестильни, и внутри она совсем не такая, как снаружи, – намного просторнее. Воздвигнута в самом начале XIV века, строилась более ста лет, и стили, неспешно менявшиеся в тогдашней архитектуре Италии, отметились в ней один за другим, от позднероманского до готического. Мраморная крестильня Баптистерии высечена из цельного куска мрамора и велика настолько, что в ней можно крестить и взрослых. Что, слава богу, и делается до сих пор. Росписи же больше похожи на византийские, чем на классические итальянские, напоминают о времени единства Западной и Восточной Церкви.

Но архитектурой и музеями обаяние Пармы не исчерпывается. И сердце знатока гастрономии не может остаться спокойным даже при одном упоминании ее. Здесь производятся минимум два величайших итальянских специалитета – пармская ветчина и сыр пармезан.

Главный сыр в мире

И пусть не обижаются французы. Сыров у них много, но они в основном – бери да ешь. А вот без пармезана – в Италии его называют «пармиджано реджано» – поло-

вину блюд даже и не думайте готовить. Настоящий краеугольный камень как итальянской, так и международной кухни. Хорошо еще, что мир не испытывает в нем дефицита. Какие действия предпринимаются в Парме для этого, мы узнали, посетив традиционную сыроварню.

Общая черта всех традиционных сыроварен (в том числе и тех, где делают пармезан): молоко перевозится на очень небольшое расстояние. Очевидно, что это самый простой и действенный способ контроля сырья. Когда ты год за годом здороваешься со своим поставщиком молока за руку, он вряд ли станет вдруг тебя обманывать. С точки зрения технологии то, что и молоко, и сыр из него производятся практически в одном месте, обеспечивает такое качество продукта, которого не добиться принудительными мерами. Однако некоторые правила существуют и даже закреплены законодательно. Например, коровы, чье молоко идет на приготовление пармезана, должны получать в качестве корма только свежую траву, сено или люцерну. Никаких гормонов и прочих волшебных пузырьков. Конечно, это сказывается на цене. И на качестве.

Вкус настоящего пармиджано реджано одновременно изыскан и грубоват. Как рассказать о нем точнее? Рассказать можно только как этот вкус получается. Секрет, никем не охраняемый, состоит в использовании частично снятого молока. Молоко наливают в огромные чаны и оставляют на ночь. Утром снимают слегка подкисшие сливки (из них, как правило, готовят сыр маскарпоне), а снятое молоко смешивают с таким же количеством свежего парного молока. Эту смесь вливают в медные, конической формы котлы, и варят на медленном огне. Проще рассказать, чем сделать. Довольно тяжелый, однообразный и изматывающий труд, требующий постоянной сосредоточенности. За состоянием образующегося сырного сгустка следят как за маленьким ребенком. Смесь периодически перемешивают. Возникающие преждевременно творожные куски безжалостно разбивают. Когда сгусток признается готовым, его вылавли-



Радиккьо с пармской ветчиной и тыквенными семечками

4 порции

Что нужно:

200 г салата радиккьо
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. меда
1 ч. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. уксуса из хереса
щепотка морской соли
2 ст. л. очищенных тыквенных семечек
12 ломтиков пармской ветчины

Что делать:

Радиккьо крупно нарвать. Смешать мед и оба вида уксуса. Непрерывно взбивая вилкой, по каплям влить в смесь масло. Добавить заправку в радиккьо, перемешать, посолить. Семечки обжарить на сухой сковороде, добавить в салат. Разложить салат по тарелкам, сверху выложить по 3 ломтика ветчины.



Путешествие с «Аэрофлотом» в Парму:

Из Москвы 11 раз в неделю перелет рейсами «Аэрофлота» в Милан (далее с центрального железнодорожного вокзала поездом до Пармы). В понедельник, среду, пятницу и воскресенье рейсы выполняются 2 раза в день, утром и вечером, в остальные дни только утром. Полет можно совершить на самолетах А319, А320, А321. Всю необходимую информацию о рейсах авиакомпании можно получить по телефону: (495) 753-55-55; а также на сайте: www.aeroflot.ru



вают с помощью куска обычной хлопчатобумажной ткани, отжимают и отправляют плавать в ваннах с рассолом.

Затем готовые сыры укладывают на полки кладовой и оставляют созревать. Длиться созревание может до четырех лет. И все это время пармиджано реджано переворачивают, протирают (это делает автомат) и проверяют (а это – люди). Время от времени склад посещают представители Консорциума по контролю качества, вооруженные специальными молоточками, простукивают ими сырные круги и определяют, на что они годятся. Часто тот или иной круг пармезана снимается с хранения и отправляется в магазин, где продается достаточно дешево. Зреть ему больше некуда.

Такой сыр конечно же обладает всеми заявленными свойствами, но в зачаточной стадии. Его вкус простоват, и консорциум свою печать уже не ставит. При этом такой недорогой пармезан вполне подходит для готовки. Зато сыр, вызревающий четыре года, – настоящая сырная аристократия. Очень хорошо его подавать к шампанскому. Но любой сыровар скажет, что это шампанское стоит подать к пармиджано реджано, а не наоборот.

Корона сбоку

Италия уже довольно давно перестала быть монархией. Единственное место, где

можно здесь увидеть королевскую корону, – бок пармского окорока.

В России пармскую ветчину «прошутто ди парма» знают достаточно хорошо. По крайней мере, в ресторанном секторе никакой подобный продукт тягаться с ней не может, даже не менее достойный хамон. Не знаю, как в других городах России, но в Москве полюбили именно прошутто. Вкус пармской ветчины обычно описывают в терминах, более свойственных винной критике. Очень часто встречаются такие характеристики, как «полнотелый», «полный», «шелковистый». Самое забавное, что эти слова, в приложении к вину звучащие несколько надуманно, в случае с прошутто попадают в самую точку. Да, пармский окорок таков, как о нем говорят.

Почему его производят именно в Парме? Ну, сейчас это делают потому, что так уж сложилось. А начали производство из-за неподражаемого пармского климата. Здесь уникальный воздух, достаточно сухой и довольно холодный – ведь с Апеннин все время дуют ветры. И этот воздух отлично подходит для медленного высушивания свиного окорока.

Изначально производство пармской ветчины ориентировалось исключительно на времена года. Теперь все эти климатические перемены воспроизводятся искусственно: окорока просто перевозят из одной холодильной камеры в другую, затем –

в зал с обычными условиями хранения. Риск постороннего воздействия на процесс созревания минимизирован, и процесс стал почти рутинным. Техника становится все дороже и умнее, и похоже, что скоро она совершенно заменит человека. Собственно говоря, никто не против.

Человек занял в этом деле самые почетные места: учет, контроль и кулинарию. В 1963 году был создан Консорциум пармской ветчины, объединил он тогда 23 производителя, озабоченных имиджем этого продукта. Сейчас их 189. Главное занятие инспекторов консорциума – следить, чтобы увлечение новыми технологиями не вступало в противоречие с традиционным характером производства. Для наглядности можно привести пример: не важно, кто вращает мельничное колесо, – осел, ветер или электрический двигатель, – зерно должно молотиться настоящее. То же и с ветчиной. Как перевозятся окорока из холодильника в холодильник, никого не интересует. Но вот за перепадами температур следят строго. И о случаях лишения какого-нибудь производителя права производства что-то не слышно.

Способы подачи пармской ветчины довольно традиционны. Всякий знает, что лучше всего есть ее с дыней. Но итальянцам это уже порядком прискущилось. Представляете, каждый день. Поэтому они придумывают и другие сочетания. Прежде всего со свежим инжиром. Кроме того,



Руккола с пармской ветчиной и двумя видами сыра

4 порции

Что нужно:

2 ст. л. соевого масла
2 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. тертого пармезана
300 г рукколы
12 ломтиков пармской ветчины
50 г молодого пармиджано реджано
50 г молодого пекорино романо
цедра 1 лайма

Что делать:

Смешать масло, лимонный сок и тертый пармезан. Оба вида сыра нарезать тонкими лепестками и полосками. Рукколу смешать с заправкой, посыпать измельченной цедрой лайма, перемешать, разложить по тарелкам. Поверх выложить ветчину и сыр.

предлагается подавать ветчину с тонко нарезанной грушей, ананасом, киви и папайей. От себя добавлю, что важно в этом случае не переборщить с гарниром. Помните: здесь ведущий актер – ветчина.

Вкусные частности

Кроме всему миру известной ветчины в Парме производится еще, наверное, несколько десятков не менее интересных мясных деликатесов и прочих колбас и колбасок. Это панчетта – свиная щековина, без которой в Парме не мыслят приготовление спагетти карбонара. Кулателло ди дзибелло – особым образом приготовленная свиная ножка; она производится всего на нескольких фермах, расположенных по берегам реки По, и ее обязательно стоит купить – кулателло ди дзибелло экспортируется за рубеж, но за пределами Пармы вы заплатите за нее совсем другие деньги. Превосходная пармская мортаделла – ее видам несть числа, и несмотря на внешнюю схожесть с нашей докторской колбасой, ни один из них не имеет с ней ничего общего. И еще коппа, фьочетто и целое созвездие разнообразных сальми, больших и маленьких. Если будете в Парме, вот вам совет: не тратьте все деньги на одежду (модных магазинов в этом городе, как и везде в Италии, столько, что хоть и не уезжай; при этом цены в них довольно выгодно отличаются от, скажем, миланских или римских), оставьте хоть немного на продукты – ничего похожего вы не встретите нигде.

Кстати, мясными специалитетами дело не ограничивается. Известно, что любой город в Италии гордится своей пастой, и Парма не исключение. Больше того, она – один из европейских макаронных центров. Весь мир давно без ума от шедевров пармской консервации – анчоусов лучше пармских поискать, а про бесчисленные банки консервированных с большой выдумкой овощей и маринованных грибов борготаро и говорить не приходится.

Вообще нормальный турист, покидающий Парму, выглядит так: минимум полукружие пармиджано реджано под мышкой, по связке сальми в руках, кулателло ди дзибелло в зубах. В чемодан все это не поместилось – там уже лежит бутылка местного оливкового масла, пара бутылок дешевого, но такого обаятельного «Ламбруско» (если не знаете – красное сухое шипучее вино) и всякие разные консервы. И печенье. И ожидание неминуемой платы за перегруз в аэропорту, которое редко оправдывается – местные пограничники относятся к обалдевшим туристам с пониманием. Надо сказать, печенье редко доезжает до Москвы. Даже до самолета его мало кто доносит. Съедает по дороге.

Александр Ильин

За помощь в подготовке материала благодарим организацию PARMA alimentare



ТОЛЬКО без паники!

Ажиотаж, связанный с вирусом птичьего гриппа, иначе как паникой не назовешь. Но при ближайшем рассмотрении многие проблемы оказываются сильно преувеличенными. Насколько реальна угроза заразиться и как обезопасить себя, рассказывают ведущие производители мяса птицы, эксперты отраслевых и государственных структур



Простудным заболеваниям в равной степени подвержены и люди, и птицы. Впервые птичий грипп был диагностирован еще сто лет назад. Долгое время считалось, что он не опасен для человека. Но теперь отношение к инфекции изменилось. Вирус стал мутировать, и чем больше он распространяется по миру, тем выше риск мутации. Это и беспокоит специалистов. Всемирная организация

здравоохранения даже сделала неутешительный прогноз: в 2006 году появится новый штамм вируса, на который у людей нет иммунитета.

Но при нынешней форме птичьего гриппа острота проблемы явно преувеличена. Случаи заболевания исчисляются отнюдь не тысячами; случаев с летальным исходом – менее ста. Куда больше жизней только в России уносят автомо-

бильные катастрофы. Начальник ветеринарно-санитарного управления Объединения ветеринарии Москвы Любовь Петрова говорит, что пока у специалистов нет доказательств мутации вируса и болезнь продолжает оставаться «прерогативой» птиц.

Современные решения

В России вирус был официально признан летом прошлого года – когда в Новосибирской области от него погибли куры и утки. Затем случаи заболевания зафиксировали в Тюменской, Омской и Курганской областях, а также в Алтайском крае. Но эти регионы, к счастью, не первостепенные производители продуктов птицеводства.

К слову сказать, всегда существовали и будут существовать заболевания, угрожающие здоровью животных и птиц. Однако технологии и правила, используемые современными предприятиями, исключают риск заболевания. А во время вспышек болезни предприятия работают в «закрытом» режиме, подчеркнула Людмила Абрамова, главный эксперт Российского птицеводческого союза по качеству птицеводческой продукции.

Значительную долю на прилавках магазинов занимает продукция импортного производства. В конкурентной борьбе за потребителя могут выжить только прогрессивные отечественные предприятия. И это значит, что им нужно поддерживать современные стандарты качества.

По данным Виктора Гуцина, директора Института птицеперерабатывающей промышленности Академии сельскохозяйственных наук РФ, у нас работает около 20 высокотехнологичных современных производств. «На таких предпри-

ятиях птица находится в изолированном помещении, с ней контактируют только два человека – механик и птичник, которые до и после работы проходят необходимый санитарный контроль, – рассказал Валентин Коряпаев, коммерческий директор ЗАО «Элинар-Бройлер». – Кроме того, каждому цыпленку делают обязательные прививки. А с возникновением угрозы вируса мы постарались исключить влияние фактора случайного заражения и проверили все основные фазы производства».

Примечательно, что санитарные нормы, принятые еще в советское время, вполне удовлетворяют птицеводов. Производители вообще не намерены драматизировать ситуацию и тем более поддаваться панике. Например, агрохолдинг «Черкизовский» и группа «Синергия», объединяющие не одну российскую птицефабрику, недавно объявили о приобретении новых хозяйств. Таким образом, происходит процесс поглощения мелких птицефабрик, которые становятся частью развивающихся агрохолдингов с современной технологичной инфраструктурой.

Закон и порядок

По общему мнению участников круглого стола, российским ведомствам необходимо координировать свои действия. Как считает Александр Калинин, генеральный директор Национального фонда защиты потребителей, паника возникла в первую очередь из-за несогласованности действий между различными государственными структурами. «Повторения подобных ситуаций нельзя допустить, ведь каждый третий килограмм потребляемого у нас мяса – это курица и индейка», – заметил Калинин.

Мяса птицы в России производится все больше, и не исключено, что совсем скоро отечественные предприятия начнут экспортировать свою продукцию. Поэтому наряду с мерами по предупреждению распространения болезни на государственном уровне начат процесс интеграции птицеводческой отрасли в международное сообщество. Разрабатывается законодательная база, в которой особое место уделено стандартам качества и безопасности, соответствующим международным нормам.

Альберт Давлеев, вице-президент Международной программы развития



Благодарим за участие в круглом столе и помощь при подготовке материала Александра Калинина, генерального директора Национального фонда защиты потребителей, Виктора Гущина, директора Института птицеперерабатывающей промышленности Академии сельскохозяйственных наук РФ, Любовь Петрову, начальника ветеринарно-санитарного управления Объединения ветеринарии Москвы, Людмилу Абрамову, главного эксперта по качеству птицеводческой продукции Российского птицеводческого союза, Людмилу Венгеренко, эксперта по ветеринарным вопросам Российского птицеводческого союза, Валентина Коряпаева, коммерческого директора ЗАО «Элинар-Бройлер», Альберта Давлеева, вице-президента Международной программы развития птицеводства, Александра Филина, президента Российской гильдии шеф-поваров, Андрея Захарина, главного редактора журнала «Гастроном».

птицеводства, напомнил, что недавно Россия стала учредителем Международного птицеводческого совета. Эта структура должна содействовать разработке и внедрению универсальных санитарных стандартов безопасности и гарантий качества продукции из мяса птицы. Таким образом, птицеводы из разных стран делают все возможное, чтобы международный рынок птицы развивался, подчеркнул Давлеев.

Тест на внимание

Вопросами производства проблема, увы, не исчерпывается. Дело в том, что даже самые успешные производители не способны контролировать качество продукции в розничной торговле, проследить весь ее путь на стол к потребителю невозможно. Здесь уже сами потребители должны быть внимательны и бдительны. Например, некоторые рестораны, меню которых основаны на блюдах из мяса птицы, по словам Александра Филина, президента Российской гильдии шеф-поваров, сочли нужным ужесточить требования к своим поставщикам. А кто-то пошел еще дальше – на время отказался от блюд

из мяса птицы, приготовляемых на открытом огне. Хотя посетители ресторанов по-прежнему активно заказывают курицу, утку, индейку.

Конечно, ограничивать себя и тем более отказываться от употребления мяса птицы и яиц необязательно. Качество продукции в магазинах и на продуктовых рынках контролируют работники ветеринарного и санитарного ведомств. Просто будьте осмотрительны при выборе товара. Обращайте внимание на калибровку: скажем, яйца в одной упаковке должны быть примерно одинакового размера и цвета. Важны целостность упаковки, наличие сведений о производителе и маркировка.

И, наконец, приготовление. Можно ничего не бояться, если избегать непрожаренного мяса и сырых яиц. Каким бы страшным ни представлялся нам вирус птичьего гриппа, он не выдерживает термической обработки, а значит, должным образом приготовленная курятина или сваренное вкрутую яйцо даже от зараженной птицы вреда здоровью не принесет.

Ольга Громова

Хотя до весны еще далеко, читатели журнала «Гастроном» уже вспоминают навыки обращения с едой на свежем воздухе. Но еда не желает поддаваться. Мы поможем с ней справиться. Пишите нам на электронный адрес orlinkova@idvz.ru, как это сделал Сергей Паникин: «Недавно я решил сделать шашлык на даче. Летом у меня все прекрасно получается, а тут мясо почему-то очень плохо прожарилось, и корочка не такая румяная. В чем дело?»

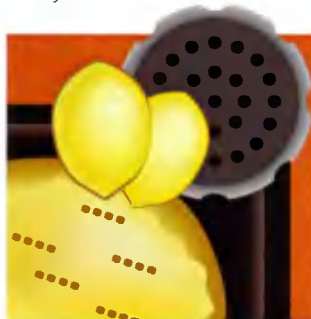
Дело исключительно в том, что на улице зима. Жар, поднимающийся от углей, под воздействием холодного воздуха успевает слегка остыть, и его оказывается недостаточно. Так что, делая шашлык зимой, позаботьтесь о том, что-



бы в мангале было больше углей, а шампуры с мясом находились ближе к источнику тепла. Кроме того, куски мяса лучше делать чуть меньше и тщательнее их мариновать.

«Когда-то бабушка делала мне лимонный пирог. Рецепта не осталось. Я только помню, что внутри было много-много лимонной начинки. Не поможет?»

А. Пузин



Рецепт лимонного пирога, или лимонника, довольно прост. Для начинки измельчите в мясорубке 2 лимона вместе с кожурой, всыпьте туда 1 стакан сахара. Для теста перемешайте 200 г растопленного маргарина и 1 стакан сметаны. В эту смесь добавляйте муку с разрыхлителем (около 1 стакана) до тех пор, пока тесто, оставаясь еще очень мягким, не начнет отлипать от рук. Смажьте форму маслом. Разделите тесто на 2 части, растяните большую так, чтобы она закрыла дно и края. Аккуратно влейте лимонную смесь и закройте оставшимся тестом. В тесте не должно быть дырок, иначе вся начинка выльется

наружу! Пеките лимонник около 40 мин. в духовке, нагретой до 170 °С. Дайте ему хорошенько остыть – холодный он значительно вкуснее.

«Вчера увидела в магазине маленькие темно-зеленые фрукты. На них написано «лаймкуат». Что это такое?»

А. Л. Кузьмина

Лаймкуат (или лаймкуат, как его часто у нас называют) – это гибрид лайма и кумквата. Кумкуат имеет вкус горьковатого мандарина, его едят целиком, вместе с кожурой. Точно так же обращаются и с лаймкуатом. В нем мало сока и мякоти, но много кожуры. Пожалуй, единственное, для чего он годится, – служить закуской к текиле.

«Мне подарили на день рождения настоящий китайский чугунный вок. Есть ли какие-нибудь особенности обращения с этим предметом?»

Наталья Коробова



Перед первым использованием чугунный вок обязательно нужно вымыть, потом прокалить, сначала без масла. Дать ему остыть, смазать маслом и прокалить еще раз. В «комплект» к воку обычно входят длинные палочки, которыми перемешивают готовящуюся еду, такая же длинная ложка с дырочками – чтобы вынимать продукты из фритюра и бамбуковая метелка – ею надо чистить вок. Мыть его водой с помощью обычной губки или мочалки не стоит, от этого он начинает ржаветь. Вок используют только на открытом огне – мощности электрической конфорки недостаточно, чтобы нагреть его до нужной температуры. Кстати, в воке можно делать не только китайскую еду – в нем, например, отлично получается узбекский плов.

«Скажите, пожалуйста, как запекать лук целиком?»

К.Р.

В отличие от других овощей, которые можно легко завернуть целиком в фольгу, лук лучше разрезать пополам поперек, положить в глубокий противень, налить на дно немного воды и первые 15–20 минут запекать таким образом. Потом сбрызнуть его оливковым маслом (можно до-

бавить чуть-чуть бальзамического уксуса) и продолжать запекать, пока он не покроется золотисто-коричневой корочкой. Такой лук очень хорошо подавать к запеченному же мясу в качестве гарнира.

«У меня появилась кулинарная книга, где довольно много мексиканских рецептов. Часто встречаются названия «гуахильо» и «поблано». Расскажите, что это?»

Марина Немарова

И то и другое – сорта перца. Поблано – темно-зеленый, сладковатый, с фруктовым запахом, не очень острый. Чаще всего продается сушеным и тогда называется «анч». Гуахильо – небольшой оранже-



вый перец, похожий на кайенский, но шире и короче, с блестящей кожурой. Продается сушеным. Он среднеострый, с ароматом зеленого чая. Оба эти сорта у нас найти не так просто, так что придется их заменять – скажем, грузинским красным или зеленым острым перцем.

«Много раз слышала о том, что морская капуста очень полезна. А чем именно?»

М. Буровская

Все виды водорослей – а не только морская капуста, или ламинария, – чрезвычайно богаты минеральными веществами, в особенности йодом. Считается, что это природный «иммунный модулятор», который выводит из организма токсины и радионуклиды.



текст: Сергей Синельников; фото: © Fotobank.com/Stock Food

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

Зубатки. Семейство морских рыб отряда окунеобразных. У берегов Северной Америки, от Калифорнии до Аляски, водится упревидная зубатка; в северо-западной части Тихого океана – дальневосточная; синяя зубатка (или вдовица) распространена на севере Атлантического океана; полосатую зубатку ловят в Баренцевом и Белом морях, у берегов Англии и Ирландии (редко – в Финском заливе). Мясо этой рыбы белое, нежное, вкусное, без костей, в нем содержится мало жира. Его можно варить, жарить или мариновать, а зубатка горячего или холодного копчения – прекрасная закуска. Плотная кожа зубаток с очень мелкой утопленной чешуей используется для изготовления кожаных изделий (например, сумок, кошельков и ремней).

Зубровка. 1. Многолетняя трава семейства злаков. В кулинарии наиболее широко распространена зубровка душистая. Благодаря высокому содержанию кумарина обладает слегка вяжущим вкусом и сильным запахом. Чаще всего используется для производства ароматических настоек, а также в качестве добавки для пряной и маринованной сельди. Другой вид – зубровка южная – излюбленный корм зубров. 2. Горькая настойка на основе зубровки душистой. Цвет зеленовато-желтый, вкус слегка жгучий, аромат свежескошенного сена. Крепость 40%. Изготавливается в России, Белоруссии, Польше.

Зутано. Ранний сорт калифорнийских авокадо, которым в сентябре открывает сезон авокадо. Грушевидные плоды имеют яркую желто-зеленую кожуру и бледно-зеленую мякоть. Их нельзя долго хранить, лишь до начала зимы.

Иван-чай (кипрей). Многолетнее травянистое растение семейства кипрейных. Распространено практически во всех тропических областях земного шара. Листья кипрея содержат большое количество витамина С и каротина, поэтому их используют в весенних салатах. В пищу также употребляют молодые побеги и корневища. В России иван-чай иногда называют «копоркой», или «копорским чаем». В прошлом веке молодые листья этого растения ферментировали, скручивали, затем высушивали и использовали для приготовления ароматного травяного чая.

В следующем номере «Гастронома»: иваси, ивуар, идиясабаль

ГДЕ КУПИТЬ

Продукты и напитки

Ассорти швейцарских трюфелей

Официальный дистрибьютор — компания «Ориант», тел.: (495) 737-5377, www.orient.ru «Бэст Ко», «Глобал Гурмэ», «Зинаида», «Новоарбатский», «Холдинг центр»

Био-овсяный продукт Velle

«Азбука вкуса», «Патэрсон», «Рамстор»; Санкт-Петербург, «Мега-март»

Варенье ТМ «Ратибор»

ЗАО «ТД «Ратибор», тел.: (495) 980-8049, info@ratibor.ru

Вина компании «Алианта групп»

Metro C & C, «Перекресток», рестораны «Москвы», www.alianta.ru

Вина компании «Форт»

Conde de Ciruela Crianza Bodegas Santa Eulalia, «12 месяцев», «Галерея градусов», «Дорогомилово», «Маркткауф», МегаЦентр «Италия», «Мир продуктов», «Станем друзьями», «Холдинг центр»

The Hermit Crab d'Arenberg.

«Галерея градусов», «Дорогомилово», «Коллекция вин», «Миллезим»

Viu Manent Late Harvest Semillion.

«Алые паруса», «Галерея градусов», «Ёжик», «Коллекция вин», МегаЦентр «Италия», «Станем друзьями», «Твой дом», «Холдинг центр»

Tilenus Pagos de Posada Bodegas

Estefania, «Ёжик», «Жуковская Плаза»

Tenuta Rapitala Chardonnay.

«12 месяцев», «Ароматный мир», «Галерея градусов», «Крестовский», МегаЦентр «Италия», «Перекресток», «Рамстор», «Седьмой континент», «Станем друзьями», «Твой дом», «Холдинг центр»

Замороженные готовые продукты

FINDUS

«Азбука вкуса»; Санкт-Петербург, «Патэрсон», «О'кей», «Находка», www.findus.ru

Кофе D'ARTE (Original Taste, Light Taste, Caffeine Free)

«12 месяцев», «Город изобилия», «Калинка-Стокманн», «Меркадо», «Холдинг центр»; Екатеринбург, «Капитан», «Кировский»; Челябинск, «Молния»; Новосибирск, «Зебра», «Под строкой»

Льняная каша «Плеза» и льняное масло

ЗАО «Масло и Лецитин», тел.: (495) 744-7086

«Путь к себе», ресторан «Джаганат» на ул. Кузнецкий Мост, 11
Оливковое масло Borges Metro C & C, «Ашан», «Дикси», «Пятерочка», «Седьмой континент»

Пиво от компании «Норд винс дистрибьюшн»

Сети супермаркетов, www.worldbeer.ru

Продукция компании «Эмборг»

«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 Soignon

«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»

Фабрика хлеба и хлебобулочных изделий «Поль Бейкери»

Тел.: (495) 501-2211, www.paulbakery.ru

Чай «Кузмичев»

«Азбука вкуса», «Алые паруса», «Коллекция вин», «Перекресток» гастроном «Ёжик» на Кутузовском пр-те

Яблочные чипсы Apple Chips

Компания «Новая лагуна»: тел.: (495) 933-2480, 775-2753

Аксессуары

Гастрономический альбом «Рыба и морепродукты. Рецепты лучших шеф-поваров»

Издательство «ЧЕРНОВ и К°», заказ по тел.: (495) 507-1900, или «Школа кулинарного мастерства», Волоколамское ш., 2, стр.1, эт. 24, тел.: (495) 725-1070

Емкость для хранения сыра

TUPPERWARE

www.tupperware.ru

Книги по кулинарии

Интернет-магазин «БОЛЕРО», тел.: (495) 74-256-74, www.bolero.ru

Коллекция ROSENTHAL, столовая и кухонная посуда, аксессуары, подарки в ассортименте

Ленинградский пр-т, 80, «Бауклотц», салон-магазин «Фея домашнего очага», тел.: (495) 943-9221, 942-9287, 65-66-й км МКАД,

«Крокус Сити Молл», тел.: (495) 727-1975, ул. Тверская, 16/2, галерея «Актер», тел.: (495) 937-5430, Новинский б-р, 31, «Новинский пассаж», тел.: (495) 543-9350

Набор «ЖАРВИНГ-ПРОФИ»

Компания «Жар-птица — Здоровая кухня», Электродный пр-д, 6-36, тел.: (495) 672-7103, 672-7136, e-mail: info@fire-bird.ru

Посуда, текстиль, аксессуары в ассортименте

«Калинка-Стокманн». Смоленская пл., 3, «Смоленский пассаж», тел.: (495) 785-2500

Посуда и аксессуары Villeroy & Boch, столовые приборы и кухонная посуда WMF

Салон-магазин Villeroy & Boch. Москва, ул. Смоленская, 10, тел.: (495) 248-7657, ул. Наметкина, 3, тел.: (495) 718-6200, ул. Б. Никитская, 31, тел.: (495) 202-0873,

М. Сухарева пл., 2/4, тел.: (495) 207-8303, «Крокус Сити Молл», 65-66-й км МКАД, тел.: (495) 727-1700, «Дом фарфора», Ленинский пр-т, 36, тел.: (495) 137-2542, «Домино».

Санкт-Петербург, Большой пр-т, П.С., 25, «Пассаж», Невский пр-т, 48, 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

Сковорода для блинов WOLL

с покрытием Titan+

Эксклюзивный представитель немецкой компании NORBERT WOLL GmbH в России ООО «Апреал-2000»,

тел./факс: (495) 476-8995, тел.: (495) 109-9030, 109-3070 «1000 мелочей», «Бауланд», «Горбушка», «Крокус Сити», «Крестовский», «Люкс», «Мега» в Химках, «Митино», «Москва», «Твой дом» на пересечении Каширского ш. и МКАД, «Три кита», «Фарфор и хрусталь» на Мясницкой, «Электроника на Пресне», «Электронный рай» на Пращской, «Ярмарка на Рижской», «Ясенево»
Столовая посуда, в том числе хрусталь Mozer «Дом фарфора», Ленинский пр-т, 36, тел.: (495) 137-6023

Где попробовать

Мусака

Ресторан-таверна «Ясон», ул. Косыгина, 15, гостиница «Орленок»

Где побывать

Holiday Inn Moscow Lesnaya.

ресторан-гостиницы

ул. Лесная, 15

Marriott Tverskaya,

рестораны отеля

Москва, ул. 1-я Тверская-Ямская.

34, тел.: (095) 258-3000

Potel & Chabot,

кейтеринговая компания

Вернадского пр-т, 101, стр. 3, оф.

A307, тел.: (495) 974-3706.

974-3697

«Галерея», кафе

ул. Петровка, 27,

тел.: (495) 937-4544, 937-5670

«Гоа», ресторан

ул. Мясницкая, 8/2,

тел.: (495) 504-4031,

www.goa.restoran.ru

«Грильяж», ресторан

ул. Пятницкая, 1/2, стр. 1,

тел.: (495) 953-9333

«Уни», ресторан

ул. Петровка, 30/7,

тел.: (495) 209-3786



ТРЦ «МЕГА» Теплый стан,
ТК «ЗАПАДНЫЙ»,
ТК «Охотный ряд»,
ТК «Галерея Аэропорт»,
ТРЦ «XL-3» на Ярославском шоссе



10% скидка

читайте в марте

Сало с шоколадом

Зерна какао нам подарили ацтеки. Однако древние кулинары с Амазонки, впрочем, как и испанские конкистадоры, которые привезли какао в Европу, едва ли догадывались, что шоколад можно использовать не только в десертах. В февральском номере – рецепты всевозможных горячих и холодных блюд с темным и белым шоколадом.

Суп из пяти луковиц

Классический французский луковый суп готовится долго, и в этом – главный секрет его вкуса. Во время медленной тепловой обработки находящийся в репчатом луке сахар карамелизируется (так, во всяком случае, утверждает «Кулинарная библия»), и благодаря этому суп получает свой характерный аромат и цвет красного дерева. Мастер-класс по приготовлению лукового супа позволит вам почувствовать себя «в лучших домах Парижа».

Домашнее бистро

Один из «законов кухонного беспорядка» звучит так: «В восторг приходят всегда от того блюда, которое потребовало наименьших усилий в приготовлении». Надеемся, наши быстрые рецепты к 8 Марта помогут вам заслужить кучу комплиментов от гостей и сэкономят массу совсем не лишнего в праздничный день времени.

Большое весеннее меню

Весной особенно актуальна мысль, что готовка похожа на любовь: к ней надо приступать, забыв обо всем остальном, или не приступать вовсе. Готовя наш большой мартовский обед, необходимо учитывать несколько обстоятельств: праздник, пост, авитаминоз... любовь опять же. Больше фантазии и витаминов! И, утоляя голод, сохраняйте аппетит.

Великая психопатка

«В фильме «Пышка» она играет небольшой эпизод – ест курицу, – вспоминал телеведущий Виталий Вульф. – Наслаждение – смотреть, как она это делает. Любый сытый человек во время телепоказа бросится к холодильнику и начнет жадно жевать. Крохотный эпизод – классика кино!»

Это – о Раневской. Причем знаменитая актриса с обостренным состраданием относилась к любому мясу: «Не могу его есть: оно ходило, любило, смотрело. Может быть, я психопатка?» Однажды ей пришлось выбросить курицу, которую недотепа-домработница сварила со всеми внутренностями. Фаина Георгиевна грустно заметила по поводу несчастной птицы: «А ведь для чего-то она родилась!» Раневская – героиня нашей традиционной рубрики «Аппетитная история».

Следующий номер выйдет 20 февраля

