

Все свежее в датском королевстве

DRAGSHOLM HOTEL

Екатерина Истомина



СПОРТИВНЫЕ датчане, почти все, как один, записные велосипедисты, очень любят поесть, но все чаще употребляют довольно странную, на наш средний российский вкус, еду. Так, например, несколько лет назад в столичном Копенгагене стремительное развитие получило сыроедение: умная модная публика с плохо скрываемым удовольствием хрустела листьями зеленого салата, желтой ядреной кукурузой, моченой коричневой гречкой и невареным рисом, приправленным кое-где помидорами черри. К счастью, этот модный гастрономический тренд касался только лишь сентиментальной вегетарианской кухни: на сырое мясо щепетильные датчане совсем не посягали. Вообще в гастрономии датчанам (как, впрочем, и остальным истинным скандинавам) свойственна определенная, кстати, довольно здравая и полезная в быту идеология. Они любят экологическую пищу, причем еда обязана быть не только сама по себе экологической, чистой и свежей, но еще и соответствующе выглядеть — экологически, чисто и свежо, а также подаваться в специальной — конечно, экологической, чистой etc, обстановке. Словом, это сложнейшее экологическое уравнение, которое датчане решают невероятно элегантно и просто. Так что поучиться результатам к ним в Данию приезжают самые опытные едоки Британии, Швеции, Германии, Австрии, Финляндии и Норвегии.

Замок Dragsholm, один из самых старых замков в Дании, расположен в сорока минутах езды на автомобиле от Копенгагена. Это не просто старинный белоснежный замок, а чудесное, красивое в своей скромности, луче-

зарное (по светлой майской погоде, конечно) древнее поместье с большим парком, цветущими полями и болтливой речкой. Здесь сдаются номера и suites такой твердой и принципиальной дизайнерской простоты, что хотелось бы сравнить данные жилые отельные площади с одеждой немецкой марки Jil Sander периода ее расцвета. Хотя дизайнерским этюдам Dragsholm свойственна определенная безмолвная скандинавская воинственность, которой все-таки нет и никогда не было у дома Jil Sander, но все-таки отель и модную марку объединяют принципы непобедимого минимализма.

Dragsholm предлагает великое множество нехитрых сельских аристократических развлечений: и среди них центральное — это трепетное окучивание обширного гостиничного огорода с благородной целью сбора хоть какого-нибудь урожая. Этот урожай затем под строжайшим контролем поступает в руки Клауса, шеф-повара отеля Dragsholm. Этот свирепый блондин отбирает из урожая все самое экологическое, свежее и чистое, чтобы затем — довольно неожиданно для неподготовленных путешественников — попросить самих постояльцев приготовить ужин. Многие туристы, конечно же, немного пасуют при такой просьбе. Но гастрономический мастер Клаус — человек, умеющий приобщать боязливых неофитов к кухне. Под его руководством постоялец быстро научится дрессировать креветку, укрощать лосося, тренировать барашка, сибаса, дораду и форель. Словом, лучшие экологические, свежие, чистые кулинарные курсы 2013 года — в датском королевстве, в старинном сельском отеле Dragsholm.

www.dragsholm-slot.dk

ЛУЧЕЗАРНОЕ ДРЕВНЕЕ ПОМЕСТЬЕ С БОЛЬШИМ ПАРКОМ, ЦВЕТУЩИМИ ПОЛЯМИ И БОЛТЛИВОЙ РЕЧКОЙ