



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

только не задавайте глупых вопросов про обезжиренный совсем или частично. Не рассказывайте про печень. Вас поднимут на смех и будут правы. Из обезжиренного творога невозможно приготовить настоящие вареники. Чтобы потом залить их растопленным сливочным маслом, густой сметаной и, может быть, посыпать сахаром. Заправлять медом или вареньем из айвы «нулевой» творог тоже бессмысленно. В качестве диетического продукта, на самый крайний случай, используйте сулугуни. Но я в нем на сто процентов не уверена.

И еще несколько важных вещей: не удивляйтесь соленым сырникам: они правильные. Здесь так любят и всем советуют. Сладкие сырники едят на другой земле.

Вареники с творогом тоже могут быть соленые, а не сладкие, и это круто. Мне как вареничному эксперту с большим стажем можно верить.

В борще свеклы нет. Почему? Потому что борщ со свеклой — это свекольник. А мест-

ный борщ (см. выше) должен быть как у моей бабушки. Борщом можно завтракать. Подобный поступок мгновенно превратит вас в коренного жителя.

Хачапури, если он приготовлен по-имеретински или по-мегрельски, то есть закрытой лепешкой, поджаренной в духовке или на сковороде, надо макать в са-

ви. Не стесняйтесь отложить нож и вилку. Ешьте руками.

Пельмени с форелью и красной икрой — местный хит. Форелевые фермы успешно имитируют горные реки и поставляют рыбу повсюду.

Не бойтесь сала, чеснока и хлеба. На нашей планете не так часто попадают

идеальные братья по разуму, смакующие солоноватые ломти с розовыми мясными прожилками и закусывающие краюхой, как следует натертой чесноком.

Ни на что непохожая кулинарная ситуация на черноморском российском побережье во многом обязана историческим катаклизмам. Так получилось, что на одной довольно небольшой территории остались жить, работать, загорать и готовить очень разные гастрономические национальности. Казачьи борщи, русские пельмени, армянская долма, грузинские хачапури, осетинские пироги, греческий салат, адыгейский сыр — для местной кухни это само собой разумеющиеся вещи. Дополняя друг друга и одновременно чутко охраняя границы, национальные кухни выстроили свою новую вселенную — хлебосольную, добродушную, ладно скроенную. И пусть меню ресторанов и кафе пестрят японскими суши, суть всегда одна. Человек с аппетитом тут главный герой. Только такой исследователь может по достоинству оценить украинские драники, грузинский сациви, армянскую хошламу, жареную барабульку и северокавказский медовый торт «Идеал» во время одного обеда — без диетического смущения, но с настоящей гастрономической гордостью.

Автор — гастрономический консультант, концепт-шеф ресторана «Шанти» (Москва), директор отдела культуры журнала In Style.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ



ДЕНИС ВЫШИНСКИЙ



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

В ЭТОЙ ЧАСТИ РОССИИ ЕСТЬ ВСЕ, О ЧЕМ ТОЛЬКО МОЖЕТ МЕЧТАТЬ КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ПОВАР



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ