

КУХНЯ ПО САЛЬВАДОРУ ДАЛИ

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С ПЫЛЬЮ ИЗ ЧЕРНЫХ ОЛИВОК, ГАСПАЧО ИЗ ОГУРЦА С СЕЛЬДЬЮ, ЦИТРУСОВЫЙ СУП С МЯТОЙ И КАРДАМОНОМ... ДО КОНЦА ИЮНЯ В РЕСТОРАНЕ MORE. YASHTS & SEAFOOD ПРОХОДЯТ ГАСТРОЛИ ИТАЛЬЯНСКОГО ШЕФ-ПОВАРА ТЕРРИ ДЖАКОМЕЛЛО (TERRY GIACOMELLO). ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

В кулинарных кругах Терри, работавший во многих мишленовских ресторанах, имеет репутацию «Сальвадора Дали на кухне». Подобно великому художнику, он смело использует на кухне приемы сюрреализма, вкусовые иллюзии и оригинальные сочетания форм.

Его шедевры требуют ювелирной точности: пинцетом он выкладывает полукольца компрессированного лука и листочки свежей мяты на свернутые в трубочки ломтики селедки. Осторожными движениями наливает вокруг свежавыжатый огуречный сок. И кажется, что масло виноградных косточек он будет капать при помощи пипетки. Но нет, он использует обычную столовую ложку. И необычный подход.

«Это типично летнее блюдо, ассоциирующееся со свежестью, — поясняет шеф. — В нем два не совсем совместимых ингредиента — селедка и свежий огурец — объединяются с помощью имбирного масла и свежих трав».

Травы, кстати, Терри собирает в парке на Крестовском острове — подальше от машин и людей, а затем моет с уксусом и стерилизует. По его словам, в Европе использование «подножного корма» — это



ШЕФ-ПОВАР ТЕРРИ ДЖАКОМЕЛЛО СВОИ КУЛИНАРНЫЕ ИЗЫСКИ СТАРАЕТСЯ ДЕЛАТЬ ЖИВОПИСНЫМИ

норма. У себя в Италии он точно так же каждое утро отправляется за травами — в горы. А работа в других странах помогает ему творить: «Новые вкусы, новые продукты, новые блюда — это всегда очень интересно и познавательно, и мне это нравится!»

В ходе июньских гастролей в Петербурге Терри создал четыре гастрономических сета. Желающие уже могли попробовать тартар из лосося с карпаччо из цукини с мелиссой; гребешки с морковным соком, апельсином и эстрагоном; запеченных в греческом тесте лангустинов; мильфей с сыром филадельфия и бататом; карпаччо из сардин с малиной, мятой и кедровыми орешками и множество других авторских шедевров.

В завершение гастролей 26–29 июня гостей ждут устрицы с панчеттой, салсой из фисташек и эспумой из устриц; кукурузное парфе с салатом из щавеля, заправленного маслом из корицы; киш с картофелем, сыром и зеленым луком; соте из артишоков с полентой, лососем, свеклой и йогуртом. На горячее — ягненок на гриле с пастернаком и горчичным соусом, а на десерт — меренги с граните из мяты и пеной из малины. ■

В LA PERLA СОСТАВИЛИ ИДЕАЛЬНЫЕ ПАРЫ

В ресторане La Perla Fish House Игоря Мельцера прошло гурманско-познавательное мероприятие: круглый стол на тему «Пары, обрученные на небесах». К брачным узам это не имело никакого отношения. Так Хью Джонсон, знаток вин и автор большого винного справочника-бестселлера, называл идеальные, на его взгляд, сочетания блюда и вина. К классике этого жанра, например, можно отнести шампанское и икру.

В дегустировании и обсуждении восьми винно-гастрономических пар участвовали ресторанные обозреватели, сам хозяин заведения — ресторатор Игорь Мельцер и владделец винной компании «Центробалт» Сергей Новиков. В общем, все пары на вид и вкус не оказались мезальянсом.

Каждые «обрученные» были представлены в меню под определенными названиями, иногда с некоторыми комментариями и вопросами. Например, пара № 3 — устрицы «Финн де Клер № 2» и вино Muscadet Sevre & Maine Sur Lie из долины Луары — значилась под девизом «Летние устрицы едят! Опровергаем правило буквы „р“». Правило, по которому устрицы нужно есть только в те месяцы, в на-

звании которых есть буква «р», устарело благодаря новым технологиям хранения и выращивания этих живых деликатесов. Пара № 5 — сардина, маринованная «а ля минут», и Pino Grigio Mongris из Фриули — сопровождалась в меню вопросом: «В Крыму на пляже кукуруза, а в Италии?» А пара № 6 — андалузский холодный суп и вино Jerez Fino Inocente DO Valdespinor — вопросом: «Суп и вино — это нормально?» Все решили, что вполне. Была предъявлена и некая звездная пара: черная треска под грушево-имбирным соусом, с папарделли из цукини и эльзасский Riesling.

Встречались неразлучные, всем знакомые классические пары — сыр и вино (козий сыр в зеленом салате с клубникой под малиновым дрессингом и Sancerre AOC из долины Луары) и, конечно, оливки и вино (ассорти крупных зеленых оливок и оливок «Таджаска» и вино Lugana Campagnola DOC из Венето). А вот самая первая пара — «Лето и Frizzante» — была неким доказательством того, что охлажденное искристое фриззанте и жара плохо подходят друг другу. ■



ЕВГЕНИЙ ПАПЕНКО

ПАРУ ЧЕРНОЙ ТРЕСКЕ ПОД ГРУШЕВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ, ГАРНИРОВАННОЙ ПАПАРДЕЛЛИ ИЗ ЦУКИНИ, СОСТАВЛЯЕТ РИСЛИНГ