ИДЕАЛЬНЫЕ ПАРЫ ЧТО ПОДАТЬ НА СВАДЕБНЫЙ СТОЛ

ЮЛИЯ КЁРНЕР





__Банкет в Grand Hotel Tremezzo



MASCIA CORABI

__Свадебный декор

За свою жизнь я побывала на многих свадьбах, в том числе и на одной в «Барвихе Luxury Village». В холле, не слишком приспособленном для свадебных декораций, бродили приглашенные с пакетами и букетами. Освободившись от подарков и запасшись шампанским, они стайками оседали на диванах в ожидании ужина. Наконец юная невеста в облаке шифона, сопровождаемая отцом, проплыла к цветочному алтарю, громогласная распорядительница объявила молодых мужем и женой, и народ хлынул в распахнутые двери концертного зала — к столам.

Они ломились, как положено. Мясной нарез соседствовал с сырной тарелкой и селедкой под шубой, последняя бесцеремонно, как наглая баба на рынке, оттирала в сторону робких иностранок: залитых бальзамическим уксусом рукколу с креветками и моцареллу с вялеными помидорами. Осетрина с лососиной водили хороводы вокруг паштетов и заливных, в центре князем Владимиром высился оливье. Стоило взять в руки рюмку, закуски в продолговатых тарелках, как гребцы в лодках, так плотно смыкали свои ряды, что о том, чтобы втиснуть ее на прежнее место, приходилось забыть. Так мы и сидели с рюмками в руках, наблюдая за перемещениями по сцене погрузневшего за годы забвения Александра Серова и дожидаясь, пока столы освободят перед горячим.

Распространенная ошибка составителей свадебных меню — излишнее желание всем угодить (примерно к тому же стремятся и заказчики корпоративных журналов). Между тем понравиться всем и каждому невозможно — для меню лучше выбрать только те блюда, которые любишь ты сам, а не по принципу «пусть будет еще и это». Чтобы не ошибиться, лучше постараться избежать многословия: две-три закуски и два основных блюда, из тех, которые готов был бы есть на необитаемом острове до конца своей жизни, случись выбирать, запомнятся больше, чем горы обезличенной еды, как будто перекочевавшей на столы с конвейера фабрики-кухни.

Еда необязательно должна быть сложной, как в мишленовском ресторане (если дело происходит не в нем),— она вполне может быть простой и даже грубой, как на одной голландской свадьбе, где побывала моя знакомая. «Мы отправились в средневековый замок с лесными угодьями, где была организована охота с гончими собаками,— вспоминает она.— Гости, включая жениха и невесту, были одеты в красные фраки для верховой езды, на головах — черные шляпы-цилиндры, и только у невесты — белый шлейф. Охотились на зайцев, лисиц и кабанов. После охоты нам предложили переодеться в уютные средневековые наряды из фланели, никакого электрического освещения не было — горели лишь факелы. По семейной традиции жених самостоятельно готовил окорок забитого кабана на вертеле. В соус он добавил горчичные зерна и мед, мясо в процессе жарки обильно поливал пивом, а в конце опалил зажженной веткой можжевельника. Окорок зажаривался около трех часов, а в это время гостям подавали хлеб, вино и густой голландский гороховый суп (его варят почти сутки). Когда свадебный кабанчик был готов, каждый гость собственным ножом отрезал себе кусок и ел его прямо руками, причем первым снимал пробу отец невесты. А то, что осталось на кости, жених с невестой обгладывали вместе: сок и жир стекали с их подбородков весьма эротично».

В отсутствие оригинальных идей можно закрутить интригу вокруг вина — особенно, если свадьба немноголюдная. Выбор вин можно доверить и сомелье, но тогда о вкусах жениха и невесты никто не узнает. Здесь сработает то же самое правило: выбирать нужно прежде всего для себя, независимо от того, с чего вы начинаете — с еды или с вина. И поскольку food and wine pairing уже давно ни для кого не является тайной за семью печатями, ошибиться здесь довольно сложно. Моя знакомая пара из подбарбареско-пьемонтского хозяйства Gaja заказала лобстера а-ля Дьябло, приправленного острым неаполитанским перцем, а к рислингу российской винодельни Alma Valley на свадебной вечеринке других моих друзей подавали гребешков в кисло-сладком соусе и равиоли с рикоттой.

Манодж Сингх, шеф-повар сейшельского курорта Maia, в котором свадебные церемонии устраиваются едва ли не каждую неделю, советует избегать блюд, которые требуют разного времени приготовления — стейков из говядины и бараньих ребрышек. Он объясняет это сложностями, которые возникают из-за того, что гости любят мясо разной степени прожарки: если приглашенных больше тридцати, кухня собьется с ног, выполняя их пожелания, но кто-нибудь непременно получит не то, что заказывал. Безопаснее подать блюда, требующие одинакового температурного режима — например, террин из фуа-гра или карпаччо из тунца.

Евгения Вандергейст, владелица компании по организации свадеб в Италии, считает, что уместно будет включить в меню какое-нибудь блюдо со скрытым смыслом — например, из апельсинов, потому что они символизируют солнце. На одном из организованных ею в Портофино свадебных обедов подавали салат из сырых креветок в половинках апельсина. Оранжевым было и следующее блюдо — ризотто по-милански (издавна в той же Италии рис и шафран считают символами семейного благополучия). Выглядит такое меню немного безумно, зато весело. Вообще, любая причуда — выбирать еду определенного цвета, из определенного региона, определенным образом приготовленную — на свадьбе может сработать, так как гости, устав от торжественности церемонии, не прочь немного поиграть и повеселиться. В конце концов, плотно поесть можно и дома.

Каким бы ни было свадебное меню, в конце обязательно подадут торт. Даже если жених с невестой категорически не выносят сладкого, торт все равно будет. «Как-то я устраивала свадьбу для парочки американцев, которые ничего сладкого, кроме меда, не ели,— вспоминает Евгения.— Но торт-то должен быть непременно! Тогда мы с моим любимым флористом Сюзанной — она оформляет все вечеринки на вилле Дольче и Габбаны — придумали торт из роз и свечей. Смотрелся он как настоящий, хотя из съедобного там были только две детали: мед и соль в крохотных вазочках, прячущихся среди розовых бутонов».

Вообще, в отношении свадьбы действует только одно правило: то, что ты можешь сделать сам — а составление меню относится именно к таким вещам,— ты и должен сделать сам. В этом смысле вазочка с медом в каскаде лигурийских роз предпочтительнее любого, даже самого причудливого торта. Так что не стоит отказываться от приготовленного по рецепту вашей бабушки оливье в пользу устриц: оливье — это же ваша собственная, а не чья-то чужая история.