

# TSE FUNG: ЧАЕПИТИЕ С ДИМ-САМАМИ

Каждое воскресенье ресторан Tse Fung устраивает для гостей церемонию «ямча» — совместное чаепитие с дим-самами. В ресторане готовят более 15 видов фирменных дим-самов — китайских пельменей из тончайшего нежного теста с разнообразными начинками: с морепродуктами, креветками и морским гребешком, крабом, уткой, судаком, шпинатом. Во время чаепития их предлагают пробовать сколько угодно. Для чайной церемонии выбран Те Гуань Инь (Tie Guan Yin) — чай легкой ферментации из китайской провинции Фуцзянь. Он обладает свежим вкусом с цветочными переливами, утоляет жажду и, как считается, заряжает позитивной энергией солнца южных долин Китая.

«Мы хотели поближе познакомиться наших гостей с культурой Китая. Дим-сам, один из хитов нашего меню, в переводе с китайского означает „прикосновение к сердцу“, — рассказывает шеф-повар ресторана Tse Fung Евгений Белозеров. — Так и мы хотели тронуть сердца наших гостей и предложить насладиться кантонскими дим-самами с совершенно разными вкусами и начинками: со спаржей и гребешком, морепродуктами, стеклянной лапшой, свининой и креветками».



# «ДОСТОЕВСКИЙ» ПОКАЗАЛ АВАНГАРД



Десерт «Скачет красная конница» (реплика картины Казимира Малевича)

Российскую гастрономическую неделю в Испании открывали повара петербургского ресторана русской кухни «Ф. М. Достоевский». Организаторы недели — Международный эногастрономический центр (Москва) и посольство Российской Федерации в Испании.

Шеф-повара Александр Гущин и Владимир Ревва приготовили ужин в честь открытия российской гастрономической недели в Мадриде. Знакомство с региональной петербургской кухней состоялось весьма оригинально: были представлены цитаты из арт-меню «Русский авангард» ресторана «Ф. М. Достоевский». Например, гастрономическая реплика работы Василия Кандинского «Круги в круге» состоит из десятка ингредиентов, где доминирующее сочетание Северо-Западного региона России — мурманского гребешка с облепихой — оттеняется вкусом мягкого коровьего сыра и водорослей «ваками». А в десерте по мотивам картины Василия Кандинского «Без названия 1927» шеф-кондитер ресторана Ирина Кравченко соединила крем-сыр, айву, орехи, карамель. «Если говорить о Кандинском, то сложно передать все его цвета и геометрии, но мы стараемся. Мы работаем с различными текстурами — что-то похоже на масляную краску, какие-то продукты идеально воспроизводят форму, — рассказывает Александр Гущин. — Кухня Петербурга — это в первую очередь продукты Северо-Западного региона. Поэтому часть ингредиентов мы привезли с собой — икру, черноплодную рябину, облепиху, которых в Испании нет».

Проработка арт-меню «Русский авангард» была необыкновенно кропотливой: команда поваров трудилась над этим проектом шесть месяцев.

# СИЦИЛИЙСКИЙ НОВЫЙ ГОД НА МОЙКЕ

В Domina Prestige, который позиционируется как «стильный итальянский отель на Мойке», празднуют новогоднюю ночь в двух форматах и пространствах — в ресторане Argobaleno и баре Nove. Если в ресторане устраивается «радушный пир с семейным теплом», то в баре готовится ночь в стиле speak-easy под девизом «мафия не спит до рассвета».

Меню ужина в Argobaleno составлено оригинально: шеф-повар Сергей Маслов соединил на новогоднем столе культовые российские и итальянские блюда. Без салата оливье, конечно, не обойдется, но среди закусок будут итальянский кальцоне с тунцом и овощами, итальянские сыры с вареньем из инжира и грушей конфи и другие закуски, а на горячее подадут пасту розмарино с уткой конфи, томатами конкассе, спаржей и сыром Азиаго. В меню значится еще немало позиций, так что ужин обещает быть обильным. Кроме того, настоящие сицилийские канноли и лимончелло можно будет потреблять без ограничений.

Итальянский дух поддержат живая музыка и итальянские хиты от Челентано и Пупо до Андреа Бочелли и Эроса Рамазотти. Интригой праздника станет розыгрыш главного приза — недели вдвоем на Сицилии в отеле Domina Zagarella.

