

Школы разные нужны Кулинарная школа в LOUNGE-BAR JAMESON рассказывает Ирина Киселева



ДЕНИС КРАСНОВ

В LOUNGE-BAR JAMESON — теперь еще и проводят кулинарные школы. Традиция эта завелась совсем недавно, буквально в начале сентября, но очень даже интересно.

Выглядит все следующим образом. Вы звоните по телефону 355-94-14, говорите, что хотите принять участие. Вас записывают. В назначенный день (скорее всего, это окажется вторник) приходите. Вам выдают одноразовые перчатки, фартук, знакомят с такими же как вы, страждущими научиться искусно готовить, и минут пять или десять вы сидите за столиком — общаетесь с людьми, ждете. Ждете, когда подойдет шеф-повара и начнется мастер-класс. Вовремя никогда никто не собирается — мы в России.

Далее начинается приблизительно следующая «перфоманс». Приходят два повара. Первый — наш соотечественник (прекрасно говорит по-русски, что логично, может все пояснить) Дмитрий Медведев. С Димой мы готовим салат «по-французски». Он состоит из цикория, сладкой груши, сыра «Рокфор» и грецких орехов, и заправляется маслом грецкого ореха.

Цикорий — это практически как пекинская капуста, только чуть горчит. Сладкая груша — она и в Африке — сладкая груша — сочная и вкусная, испортить невозможно. Сыр «Рокфор». Его прекрасно можно есть и в одиночку, но со сладкой грушей и цикорием — еще веселее. Неожиданно Медведев выдает свое личное жизненное наблюдение, что, мол, обычно девушки любят резать еду маленькими ножами. Вместе со мной пришедшие на Кулинарную школу домохозяйки и жены олигархов дружным хором сообщают, что, дескать, нет, ни в коем случае. У них для каждого продукта свой нож, якобы, имеется. Потом, не просто жена бизнесмена, но и сама начальница, брюнетка Катя признается, что у нее самый любимый нож на кухне, это вообще-то тот, что с дырками, и кажется для сыра, она все им режет, и очень хорошо себя чувствует.

Поедая салат, мы постепенно знакомимся. Пришедшие на Кулинарную школу девушки — очень простые, с манерами и запросами, и жизненным опытом. Я не помню, когда вообще последний раз поддерживала разговор о цвете тунца, которого подают на Мальдивах (ну подают какого-то и подают) а он там оказывается коричневым.

Тунец в разговоре всплывает не случайно. Следую-

щее блюдо, которое мы готовим — это как раз тунец с овощами. Сначала режем овощи. Поражает — зачем нужна морковка бэби, ведь полно свежей, только что с грядки свежайшей морковки, потом опять же горошек — я не люблю ярко-зеленый горох, у меня против него предубеждение, ну ладно. К морковке и гороху добавляются помидорки черри, сельдерей, спаржа, болгарский перец и кабачок. С кабачком отдельная история. Пришедшая со мной на Кулинарную школу приятельница выдала фразу вечера: «Ой, — сказала, глядя на то, как режут кабачок, — у меня когнитивный диссонанс». Я, конечно, вежливо попросила ее заткнуться, но было уже поздно. Когнитивный диссонанс действительно имел место быть. Кабачок резали не просто так. Его выковыривали специальной ложкой, отчего в определенный момент создавался эффект, что кабачок — это как бы гигантская кукуруза, только не выпуклая, а вогнутая. Короче, не знаю, как это объяснить. Но зато на выходе получалось, что кабачок равнялся по размерам с помидорками черри, разрезанными пополам.

Тунца (окрашенного в красный цвет — это на Мальдивах он коричневый, а у нас в магазинах обычный, бело-серый) мы жарили с поваром Нэнедом Малуцковым (он серб). Сначала чуть-чуть замариновали с морской солью и перцем, а потом быстро обжарили. Чтобы испортить тунца — это надо очень сильно постараться, это практически невозможно. В общем так, жду-не дождусь следующей недели — обещали научить готовить суфле из цыпленка и горячий салат. Какой, из чего, — все неизвестно, но это-то и интригует. В конце концов, за одну только историю про то, что тунец может быть размером с комнату, я уже была благодарна. Мне про такую рыбу обстоятельно рассказывали. Ну а кроме того, еще ведь учат готовить «Французский салат» и «Тунца с овощами», а потом еще и предлагают все это съесть тут же.

Lounge-bar Jameson (****)

ВИНО

с алексеем
луцановым



ИСТОРИЯ взаимоотношений Эрнеста Хемингуэя с алкоголем с известными оговорками до боли знакома всякому, кто не чужд. Чего ждать от человека, который написал: «Что мешает писателю? Выпивка, женщины, деньги и честолюбие. А также отсутствие выпивки, женщин, денег и честолюбия». Обратите внимание, выпивка стоит на первом месте, явно не случайно. Мы, разумеется, не станем утверждать, что Папа Хэм, подобно Чарльзу Буковски, черпал вдохновение исключительно в алкогольных парах, но представить его без выпивки — то же самое, что вообразить Венецию без каналов. Подтверждений тому в произведениях американского классика — не перечесть. Здесь фигурируют абсент, ром, скотч, бурбон и так далее до бесконечности. Что характерно, в уста и мысли своих главных героев — Ника Адамса, Роберта Джордана и прочих, Хемингуэй вкладывает, как правило, личные впечатления от того или иного напитка, поднимая порой до поистине эпических высот в описании их свойств и эффектов. Опять же, попросите любого заведущего баров назвать хотя бы одно хемингуэево произведение — и в девяти из десяти случаев получите отрицательный ответ. Зато Mojito, любимый коктейль Хемингуэя, знают и любят все. Так что в народном сознании Хэм и не писатель вовсе получается, а какой-то знаменитый пьяница, прославившийся исключительной сопротивляемостью алкоголю или чем-то в этом роде.

Начинал Хемингуэй, разумеется, как все мы — с пива, вина и тому подобных легких вещей. Вкус к европейским винам он приобрел, несомненно, в Италии, в 1918 году, когда сражался в составе американских экспедиционных войск в провинции Венето, в Италии. Правда, закончился этот опыт весьма трагично. В ночь с 8 на 9 июля восемнадцатилетний рядовой Хемингуэй в нарушение приказа отправился на наблюдательный пункт, точнее, огневую точку, оборудованную пулеметами, где несли службу итальянские солдаты. Будущий писатель принес товарищам по оружию американский шоколад и сигареты. Внезапно начался обстрел, и Хемингуэй был серьезно ранен осколком разорвавшейся неподалеку от НП австрийской мины. К счастью, ему не только удалось добраться до американских позиций, но еще и вынести на себе раненого итальянского

солдата, за что он впоследствии и получил Серебряную Медаль правительства Италии. Но это было позже, а пока раненый Хемингуэй был сначала доставлен в особняк мэра городка Фоссальта ди Пьяве, откуда через некоторое время его перенесли в дом, где сегодня располагается винодельня семейства De Stefani. Здесь он провел ночь, ранение оказалось весьма тяжелым, парень не на шутку страдал и даже подумывал о самоубийстве. Можно с известной долей уверенности предположить, что юный герой был окружен всяческой заботой местных крестьян и наверняка в качестве укрепляющего и может быть, обезболивающего ему подавали отличное здешнее вино. В общем, как бы там ни было, Хемингуэя отправили лечиться на родину, а его подвиг был внесен в хроники хозяйства De Stefani.

В нынешнем своем состоянии эта семейная винодельня под управлением Тициано де Стефани и его сына Алессандро, представителей третьего и четвертого поколения семьи целиком и полностью сосредоточена на том, чтобы улучшить качество винограда и вина. Здесь используется исключительно собственный виноград, разливаются вина только удачных годов, и выдерживаются они насколько возможно. Особое внимание уделяется поддержанию естественного баланса уникальной экосистемы окрестностей.

В середине сентября, когда ягоды Токая и Совиньон Блана на винограднике Olmera достигают максимальной зрелости, их вручную собирают и подвергают 4-5-дневной мацерации в контакте с кожурой, а затем мягкий пресс и ферментация в полутоннажных дубовых бочках при контролируемой температуре. В этих же бочках вино вызревает от 10 до 12 месяцев, причем его еще и перемешивают дважды в неделю, чтобы увеличить его плотность и мягкость. На выходе получается удивительное Olmera de Stefani в ярком соломенно-желтом платье с золотым отблеском, с насыщенным мощным фруктовым букетом, полное, мягкое и бархатистое с очень долгим послевкусием с оттенком экзотических фруктов. Попробуйте подать его к ризотто или пазле с дарами моря, креветочному коктейлю или предварить им правильно приготовленную рыбную солянку. И не забудьте перечесать «Прошай, оружие» и «За рекой, в тени деревьев».