

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

вую воду из Австралии King Island. На каждой бутылке указано точное количество капель. В маленьких содержится 4875 капель австралийского дождя, в больших — 9750. Японская вода Fine собирается из водоносного слоя, который расположен на уровне 600 м ниже вулканического пояса Фудзи. Будучи по своей природе дождевой водой, она медленно продвигается на поверхность земли через скальные породы, обогащаясь минералами. А аргентинская вода Laiqueп поступает из водоохранилища, расположенного в Андах на глубине 500 м.

Можно сказать, что в баре воды нового гастрономического магазина можно распробовать на вкус всю географию. Ведь вода здесь вся натуральная, не подвергавшаяся никакой дополнительной обработке. Поэтому выраженный индивидуальный вкус есть у голландской M’eau, бутилированной непосредственно на источнике в районе Маастрихта. Эта вода, естественным образом проходя пласты горных пород, обогатилась магнием и кальцием, которые особенно необходимы для укрепления костей и мышц человека. Antipodes из Новой Зеландии добывают на шельфе гавани Plenty под 300-метровой толщей морской воды. Это вода с низкой минерализацией, но с содержанием естественного кремния, который необходим для правильного обмена веществ в организме. Перечислять можно бесконечно. Кроме воды, здесь можно выпить и свежесжатый сок 30 сортов, в том числе сок из ростков пшеницы, который никто больше не делает.

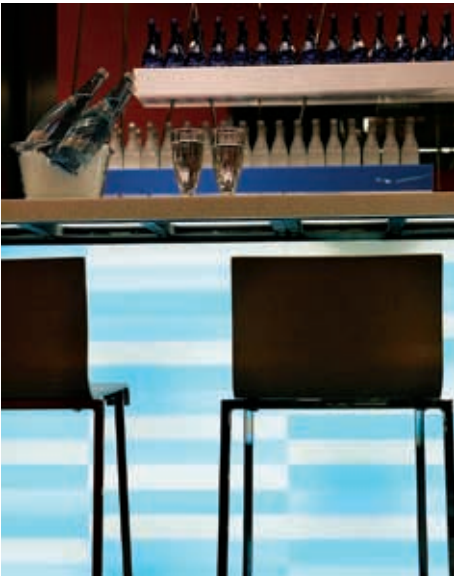
СПУТНИКИ ВИНА Заставить себя отойти от водного бара просто необходимо, ведь дальше вас ждет неразлучная пара — сыр и вино. Если это сочетание входит в ваши планы на вечер, то к выбору надо приступать с утра. Полумрак винного хранилища «Глобус Гурмэ» пахнет только-только уложенной дубовой обшивкой. Температура здесь поддерживается оптимальная для хранения вина (+16°С), что помогает исключить изменение вкуса даже очень чувствительных вин. А такие, конечно, есть среди 720 наименований вин и прочего алкоголя, хранящегося в этом помещении.

Обширное сырохранилище не спрятано где-то в подсобках, а вынесено непосредственно в зал гастронома. Головы сыра самого разного размера, выложенные в несколько этажей внутри гигантского стеклянного куба, выглядят как произведение современного концептуального искусства. Ими нужно любоваться, не спрашивая о цене, так как практический интерес представляют только сыры в так называемой сырной зоне, где выложены на охлаждаемых витринах все имеющиеся в магазине сорта.

Сколько их точно, сказать трудно, известно только, что и без того самый широкий ассортимент в городе регулярно пополняется редкими новинками. И не только заграничными. Например, в разделе рассольных сыров есть отечественный сыр, внешне напоминающий блины, который сделан по заказу «Глобус Гурмэ» в одном подмосковном хозяйстве. В тонкие слабосоленые листочки сыра этого вида очень удобно заворачивать, к примеру, листики базилика и кружочки помидора. А можно свернуть их конвертиками и обжарить в сухарях. Аналоги можно найти на некоторых рынках, но они наверняка окажутся не столь нежного послаа.

Но главная гордость сырной зоны, конечно, классика — французские, итальянские, испанские, швейцарские и прочие европейские сыры. «Гурмэ» является эксклюзивным дистрибутором многих из них. Твердые и мягкие, голубые и козы, рассольные и так называемые свежие сыры занимают обширную секцию — найти столь внушительную площадь может себе позволить только гипермаркет. Как и в случае с другими продуктами, мы, по сути, имеем дело с полноценным магазином сыра. Поскольку сыры здесь в основном фермерские, то есть производимые в очень небольшом количестве по традиционным рецептам, на ценнике помимо страны происхождения указан и регион, а иногда и название фермерского хозяйства, где вызрел тот или иной кусок.

Происхождение здесь особенно важно, ведь вкус сыра зависит от множества факторов. Самые благородные сорта относятся к числу продуктов, контролируемых по происхождению, и имеют отметку AOC или DOP. Это в первую очередь итальянские пармезаны и знаменитый французский Brie de Meaux. Но есть и не столь родовитые, но значительно более смелые представители сырного племени. Например, австралийские сладкие сыры, щедро приправленные орехами, сухофруктами и маком, имеют неожиданный вкус. Однородной легкой консистенцией они напоминают норвежский Gudbrandsdalen, а назначение у них то же, что у десертных сырных тортов Veichia Malga. Последние выглядят как насто-



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

БАР ВОДЫ — ВЕЩЬ ДЛЯ МОСКВЫ НОВАЯ, ПОЭТОМУ КОРНЕР, ГДЕ МОЖНО ДЕГУСТИРОВАТЬ ЛУЧШИЕ ВОДЫ МИРА, ОБЕЩАЕТ СТАТЬ ПОПУЛЯРНЫМ

ящий многослойный торт, украшенный грецкими орехами, и состоят из двух видов сыра — маскарпоне и Brie de Meaux.

Третья часть винной триады — хамон. В новом гипермаркете впервые в России хамон и пармская ветчина вынесены в отдельный раздел. Канкан стройных свиных ног на специальных подставках, многочисленные приспособления для резки хамона, ножи и прочие атрибуты отсылают к средиземноморским лавочкам. Как и там, хамон здесь можно не только купить, но и просто поевсть. В баре хамона и сыра предлагается подкрепиться сырными и мясными тарелками, традиционным хамоном с дыней и множеством оригинальных салатов на основе сыра и хамона. И, разумеется, выпить бокал сухого вина.

Следующая пара, которую мы хотели бы особо отметить, — это колбасы и салаты. Сейчас трудно найти магазин, в котором нет готовых салатов, но везде предлагается стандартный набор. В «Глобус Гурмэ» смогли избежать общих мест. Причина проста: кухня магазина ничем не отличается от кухни самого изысканного ресторана высокой кухни, разве что гигантскими размерами. Все оборудование — самое современное, шеф-повар не устает совершенствовать технологии, а прочие сотрудники неуклонно выполняют его распоряжения. Поэтому свежесть холодных закусок и салатов в этом магазине бывает только одна — первая.

СЛАДКОЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ Окунувшись в атмосферу нового «Гурмэ» и поняв логику его построения, легко догадаться, что если перед вами сказочно красивые конфеты ручной работы, значит, вы попали в шоколадный бутик, а магазинчик-отдел чая и кофе находится где-то совсем близко. Так и есть, конфеты и горячие напитки здесь по соседству. Даже если не брать в расчет развесные шоколадные конфеты, каждая из которых уникальна, мы имеем дело с потрясающей коллекцией сладостей. Тут вдоволь печенья и конфет от самых респектабельных и известных европейских торговых марок, например Gorrepeur, Ghraoui,

ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЧЕГО ЭКЗОТИЧЕСКОГО НЕ ЕЛИ?

Борис Моисеев, певец:

— Я хотел бы попробовать суп из черепахи — говорят, неповторимый вкус. Но я много блюд экзотической кухни пробовал и понял — не моя еда. Суп из акулий плавников и лягушачьи лапки ел — ничего особенного. Да и в трюфелях я особого вкуса не почувствовал, даже удовольствия не получил. Вообще, не понимаю, как французы могут платить за трюфель такие огромные деньги. Может, конечно, эта цена из-за того, что этот гриб исчезает. Впрочем, мне этого не понять, экзотическую кухню я все же побаиваюсь.

Максим Игнатьев, член совета директоров компании WORLD CLASS:

— Я люблю экзотическую кухню, очень хочу попробовать слона и, наверное, еще жирафа или носорога. Может быть, еще что-нибудь африканское. А вот к китайским традициям еды я отношусь настороженно. Всяких муравьев и тараканов я бы не стал есть ни за что в жизни, и мозги обезьяны у меня вызывают почти такое же отвращение.

Николай Цискаридзе, народный артист России:

— Все, что хотел, уже перепробовал — и акулу, и суп из черепахи. Но разве сейчас этим кого-то удивишь? Помню, как на гастролях в Японии, когда мне было 16 лет, я впервые попробовал традиционную японскую кухню. Тогда для меня это

Monbana, Fluidoraix, Pastilla Nash и многих других. Но есть экзотические и к тому же эксклюзивные сладости. Например, вряд ли еще где-то в Москве есть столь широкий ассортимент цветочного итальянского мармелада Roverio Gianluigi, каштанов в глазури и в сиропе от специализированной испанской марки Cuevas или щекочущих нервы леденцов на палочке, со съедобными червями от английской Edible. Леденцы, кстати, безумно красивые — напоминают янтарь с застывшей в нем жизнью. Но для того чтобы понять, что в них кто-то есть, требуется время. Такую конфетку приятно подарить на Новый год, например, дамам, с которыми работаешь. Предупреждать не обязательно! Когда червячка опознают, здоровое веселье гарантировано. В описании к этому продукту сказано, что червяк выращен на специальной диете, состоящей из круп и зелени, полностью пригоден для употребления в пищу и совершенно не опасен для здоровья.

МЯСНЫЕ РЯДЫ Такой серьезный и совершенно незаменимый продукт, как мясо, занимает в гипермаркете, наверное, самую большую площадь. Совершенно уникальная вещь, о которой случайный посетитель и не догадается, — это наличие в магазине настоящего разделочного цеха. Доверить столь важную процедуру здесь не могут кому-то другому. После разделки части поступают либо на охлаждаемый прилавок, либо в горячий цех, где их тут же готовят. В так называемой зоне горячего мяса на ваших глазах готовят плов, делают пиццу, запекают уток, гусей и индюшек. Вообще-то приготовить в магазине могут все, без всяких исключений. Достаточно выбрать кусок мяса и пригласить дежурного повара — здесь и такой есть к услугам покупателей. Гигантская кухня полного цикла позволяет выполнять одновременно множество подобных просьб клиентов. Рядом с горячим мясным цехом располагается отдел замороженного мяса, так что найти этот продукт можно во всех видах.

РЫБНЫЕ ПРИЛАВКИ

То же самое можно сказать и о рыбе, которая обнаруживается чуть дальше по ходу движения. Это даже не рыбный магазин или отдел, а морская зона.

Огромное количество обитателей океанических глубин лежит на леднике, плавает в аквариумах, а также представлено в замороженном виде. Аквариумы, конечно, привлекают особое внимание, так как соединены системой водопадов. Падающая с небольших уступов вода не только радует слух, но и выполняет санитарную функцию: вода не застаивается, и обитатели аквариумов всегда имеют достаточное количество кислорода. Среди них есть карпы, форель, раки, крабы, лобстеры, лангустины. Особое место в этом морском царстве уделено всему соленому и копченому, что можно сделать из рыбы и морепродуктов. Есть также специально оборудованная зона икры, прилавки соленой, копченой и жареной рыбы. Если от этого зрелища разыгрался аппетит, подкрепиться можно тут же. В рыбной зоне работают суши-бар, а также фирменный бар «Вдовы Клико», где в сезон подают свежие устрицы, морепродукты и, конечно, шампанское.

ГОТОВИМ САМИ Попробовав отменно приготовленные блюда из мяса в баре сыра и хамона и из рыбы в барах в морском отделе, некоторые впечатлительные натуры вполне могут пожелать повторить подобное в домашних усло-

виях. Научиться готовить вкусные и здоровые блюда из продуктов, представленных в «Гурмэ», они смогут здесь же под руководством дипломированных поваров из самых модных столичных ресторанов. Важно, что место для профессионального шеф-шоу оборудовано не промышленной техникой, которая по своим характеристикам значительно превосходит бытовые приборы, стоящие у нас на кухне, а домашними плитами. На демонстрационной кухне установлена немецкая бытовая техника Gaggenau, которую при желании также можно заказать в магазине. Ее привезут и установят у вас дома. Кстати, все приборы, элементы декора и прочие предметы, приглянувшиеся в магазине, можно купить. Начиная с декабря кулинарные обучающие шоу будут проходить для всех желающих каждую субботу. Причем можно не только наблюдать за работой поваров, но и помогать им в работе с пароваркой, духовым шкафом. Открывать и трогать можно все.

Кухня благодаря хорошей вытяжке практически не распространяет никаких запахов. Пахнет в этой части магазина в основном кофе. Здесь стоит кофеобжарочная машина, своими внушительными металлическими частями и клепками чем-то напоминающая старый паровоз. Назначение этого агрегата не столь узкое, как может показаться по названию. Жарить в нем можно не только кофе, но и каштаны и орехи.

НА ОРЕХИ И ПО ГРИБЫ Орехи постепенно подготавливают путешествующего по бескрайним просторам гипермаркета покупателя к тому, что ему вот-вот предстоит вступить во вторую по площади зону — отдел овощей и фруктов. В товарообороте гастрономов «Глобус Гурмэ» эти продукты традиционно занимают значительную долю. Свежесть и уникальные вкусовые качества каждого вида овощей, трав, ягод и фруктов — гордость марки. Поставщиков выбирают с большим пристрастием, что сразу видно по ассортименту. Тут и сезонные плоды, выращенные в средней полосе России, и всегда спелые экзотические фрукты, и даже небольшой прилавок, полностью отданный трюфелю и продуктам его переработки. Сейчас сезон черного трюфеля, поэтому на полочках в прозрачном мини-холодильнике лежат именно эти грибы. Вокруг множество баночек с консервированными трюфелями, бутылочек с трюфельным маслом и соком, тубиков с протертой трюфельной пастой.

Большее уважение оказано разве что органическим продуктам, для них тоже придуман свой shop in shop. Ведущие производители биопродуктов со всего мира представлены здесь во всей красе. Невысокие стеллажи очень удобны. В этом же отделе можно найти кошерные и халяльные продукты. Диетические соки из овощей, привычные фруктовые соки, прилавок домашних солений и свежих салатов замыкают круг растительных предложений.

Вы обнаруживаете себя опять на уже знакомой цветочной поляне и вспоминаете, что давно пора забрать заказанный при входе букет. Сколько с тех пор прошло времени? Сказать трудно. Полное выпадение из реальности при посещении театра продуктов «Глобус Гурмэ» гарантировано. Дело в том, что даже на кассе не представится случая потолкаться локтями в очереди и прийти в чувство. Касса здесь тоже из какого-то далекого будущего. Вынимать из тележки и выкладывать на ленту ничего не надо. Просто закатываете тележку под специальную стойку, и кассир сам все пробивает и упаковывает. Остается только взять пакет с покупками и забрать пальто из гардероба. ■

было настоящей экзотикой. Очень понравилось, потому что было действительно вкусно, а не то, что сейчас подают в московских ресторанах, выдавая за японскую кухню. Но к чему я точно не притронусь, так это к индийской кухне — не внушает она мне доверия.

Валерий Сюткин, певец:

— Хотел бы попробовать антилопу. Она, как говорят, похожа на говядину, только вкуснее. Я вообще люблю экзотику и в каждой стране, в которой бываю, стараюсь что-нибудь этакое съесть. Но только часто предпочитаю не знать, из чего приготовлено то или иное блюдо. А в приготовленном виде могу съесть все что угодно, кроме каких-нибудь китайских личинок.

Руслан Нигматуллин, бывший вратарь сборной России по футболу:

— Я очень привередлив в еде и незнакомые блюда стараюсь не есть. А после одного случая в Таиланде, где я отдыхал, интерес к экзотическим блюдам у меня пропал напрочь. Я шел по территории отеля и вдруг почувствовал, что наступил на что-то очень большое, а затем раздался характерный хруст. Оказалось, я раздавил огромного таракана. Это увидел бармен отеля, быстро подошел ко мне, взял раздавленного таракана, бросил к себе на сковородку и мгновенно приготовил. После этого я зарекся пробовать экзотическую кухню.