

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТРАДИЦИИ

САМОЕ ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ СПОСОБНО РАССКАЗАТЬ МНОГОЕ О ТРАДИЦИЯХ ТОГО РЕГИОНА, ГДЕ ЕГО ПЕКУТ, БУДЬ-ТО ИТАЛИЯ, БРИТАНИЯ, ФРАНЦИЯ, БЕЛЬГИЯ, А С НЕДАВНИХ ПОР И РОССИЯ. КРОМЕ ТОГО, ПЕЧЕНЬЕ СТАРЫХ ЕВРОПЕЙСКИХ МАРК МОЖНО ТАКЖЕ РАССМАТРИВАТЬ И КАК ПРЕДМЕТ ИСТОРИЧЕСКИЙ, И ДАЖЕ ДОСТОЙНЫЙ МУЗЕЯ. ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

Италия со своими традициями в области приготовления всевозможных мучных изделий в мире пекарей на особом положении. Каждый из регионов страны — с севера до самого юга — славится своими брендами и имеет по поводу того, как именно нужно печь печенье, свое особое мнение. Возьмем хотя бы Модену в провинции Эмилия-Романья — кулинария там процветает. Одна из местных гастрономических достопримечательностей — бальзамический уксус марки Mussini. На основе уксуса эта небольшая компания делает массу соусов и фруктовых желе, но не только. Mussini поддерживает многовековые кулинарные традиции региона, выпуская также несколько видов сладостей. В магазины «Гурмэ» они поставляют маленькие печенки «Кантуччио» с миндалем, которые хорошо сочетаются с красным концентрированным вином. «Голосини» с фисташками и фруктами также подают в этой части Италии к выдержанному красному вину, портвейну, часто эти симпатичные печенки используют для украшения традиционных десертов — панна котты и мороженого. Легкое «Папиллон» с абрикосами и айвой подают вместе с абрикосовым или айвовым же джемом к чаю.

Тосканские Cantuchini — так называют традиционный очень твердый сорт печенья с минимальным добавлением жиров или вообще без них — «Гурмэ» на правах эксклюзивного дистрибутора в России получает от небольшого флорентийского предприятия Biscottificio Belli. С 1958 года компания делает печенье только по традиционной рецептуре, некоторые из их рецептов остаются неизменными с XVI века. К ним относится и секрет приготовления кантучини, что можно перевести с итальянского как «горбушка». Дело в том, что печенье, в которое совсем не добавляют жира, через несколько дней превращается в камень. Есть его полагаются, размачивая в десертном вине, таком как марсала или мускат. Biscottificio Belli все же несколько отходит от традиции и добавляют в печенье немного сливочного масла. Это делает его более мягким. Особое внимание уделяется качеству миндаля, его влажности и калорийности. Несмотря на малые размеры производства семейной компании, оно оснащено лабораторией, где замеряют влажность миндаля (не более 6%) и содержание холестерина (только с содержанием менее 20%).

По-настоящему твердые кантучини можно найти у другой тосканской марки, Bonci. Они используют не только старинные рецепты, но и традиционные способы производства. И, разумеется, никаких искусственных красителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Для своего печенья, практически полностью сделанного вручную, Bonci использует испанский миндальный орех и шоколад из Бразилии, но во всем остальном это чисто итальянский продукт.

Черные пакеты с английским печеньем Four Anjels выглядят современно, что полностью соответствует юному воз-



Печенье Cantucci Bonci, 280 руб.



Печенье Mrs. Bridges, 420 руб.

расту компании Columbine Cakes, которая их производит. Она была основана в сентябре 2001 года Лоррейн Беккерст и ее отцом Джеффом Холтом. Джефф — знаток пекарского дела, дипломированный пекарь, учившийся в течение семи лет и имеющий большую профессиональную практику. Работают они на юго-западе Англии и производят традиционную английскую выпечку. Начали с производства фруктовых пирогов и пудингов, которые по почте отправляли заказчикам. Впоследствии Columbine Cakes стала поставлять печенье и выпечку в кофейни по всей Англии.

Как-то, путешествуя по Европе, Лоррейн заметила, что настоящего английского печенья на рынке нет. И на следующий год появился бренд Four Anjels («Четыре ангела»). Название такое потому, что у Лоррейн четыре дочери. Конечно, они не всегда ведут себя как ангелы. Но все девочки любят принимать участие в дегустациях (особенно выпечки с шоколадом), все они готовят дома. Если с возрастом это увлечение не пройдет, они присоединятся к семейному бизнесу и станут уже седьмым поколением пекарей в семье. В «Гурмэ» представлено четыре вида печенья этой компании: с миндалем, со стеблем имбиря, шоколадное и песочное.

Шотландская традиция приготовления печенья стоит несколько особняком. Здесь многовековой культ песочного пе-

например, очень популярный сейчас в Москве рождественский чай. Такие праздничные смеси выпускают многие чайные дома — от французских титанов Marriage Freres и Hedi-



«Marriage Freres», даджелинг, 650 руб.



«Улун с ароматом молока», 4500 руб.

ард до легендарного британского Fortnum & Mason, отмечающего в этом году 300-летие. И так, в рождественском чае обязательно будут присутствовать корица, кардамон, цедра апельсина, ваниль, лепестки подсолнуха. У Fauchon есть специальный зимний чай под названием «Русский чай» — это смесь с цедрой апельсина и ванильками. Кстати, русская традиция пить чай с лимоном во Франции так и называется — русское чаепитие. От простуды хорошо защищают совсем уж резкие сорта — например, чай с имбирем. Такой есть, например, у Fortnum & Mason, эксклюзивно представленном в «Гурмэ». При этом очень удобно, что такой зеленый чай есть как развесной, фасованный, так и в пакетиках



Печенье Four Anjels, 250 руб. за упаковку



Тульский пряник, 22 руб. за штуку



Кекс Cottage Delight Dundee, с маслом и орехами, 460 руб.



Французское миндальное печенье, 639 руб. за коробку



Печенье Dark Chocolat, с орехами «макадами», Fortnum & Mason, 750 руб.

ченья, приготовленного из всего местного, фермерского. Поэтому, казалось бы, самые обыкновенные сливочное масло, мука и сахар дают вкус, который ни с одним другим не спутаешь. Шотландская семейная компания Cambells знает о волшебных свойствах свежайших продуктов все. Когда семья Кэмбел в 1830 году в деревне Каландер начала производить печенье и бисквиты, для их приготовления было решено использовать только натуральные ингредиенты. Уже шестое поколение Кэмбел печет печенье с добавлением фруктов, специй, шоколада и орехов. Они не применяют никаких искусственных добавок, красителей и консервантов.

Шотландская семья пекарей Вокер не менее известна на мировом рынке, чем Кэмбел. Основано их семейное производство было всего на 68 лет позже Джозефом Вокемом в высокогорной деревушке Aber Joug. Идеология Walkers, как и Cambells, состоит в том, чтобы использовать все только самое свежее и натуральное. Продукция Walkers считается в мире лучшей. Красный клетчатый узор Walkers украшает полки лучших магазинов мира. Walkers — признанный лидер и на рынке роскошных подарков. Кстати, Walkers — единственная британская продовольственная компания, которая трижды получила королевскую премию за успехи в экспорте. Ее продукция поставляется в 60 стран мира. В 2002 году Walkers получила звание поставщика печенья для Ее Величества.

Австралийцы не утратили интереса к печенью с колониальных времен. Вот, например, австралийская компания Pastilla Nash (ее продукция — еще одно эксклюзивное предложение «Гурмэ»), известная как одна из лучших на континенте. И, как ни странно, ее самое интересное печенье сделано по русскому рецепту! Получилось это случайно. Ос-

новательница компании случайно познакомилась с дамой из России, пригласила ее как-то на чай, а та пришла с печеньем собственного приготовления, которое полностью состояло из орехов, сухофруктов и меда. Сладость эта настолько поразила австралийку, что сначала она научилась готовить ее сама, а впоследствии включила в список продуктов, выпускаемых ее компанией.

Выпечку любят не только британские монархи. Jules Destrooper — тоже официальный поставщик королевского двора, но только бельгийского. История этой марки бельгийского печенья и вафель началась во второй половине XIX века. Торговец колониальными товарами Жюль Деструпер испек печенье Almond Thin — очень нежное, с выраженным вкусом миндаля. В 1911 году это ноу-хау удостоилось золотой медали Продовольственной выставки в Париже. Сегодня правнуки основателя бренда с гордостью представляют новую марку — ассорти под названием Jules' Finest. Она объединяет все лучшие виды печенья, созданные по рецептам талантливого кондитера.

Красивые жестяные коробки с эксклюзивным печеньем вполне можно назвать королевским подарком, даже если их создатели не представлены ко двору. Об этом прямо говорит название датского сдобного печенья Queen's. Оно обладает тонким вкусом и привлекательным легким запахом натурального сливочного масла.

Но в России уже произошла революция в сфере изготовления печенья. Печенье класса премиум теперь пекут и в Москве. Особым спросом пользуется печенье компании «Сольер», Pinocchio и Итальянской кондитерской. Кстати, в ближайшее время и «Глобус Гурмэ» собирается представить покупателям печенье собственного «сочинения». ■



«Имбирь», Fortnum & Mason, 203 руб.



«Рождественский», Fortnum & Mason, 480 руб.

ЧАЙ ЗИМОЙ
Чай перешел на зимнее время. На смену легким зеленым чаям пришли более тяжелые и насыщенные, как правило, черные смеси с добавлением полезных ингредиентов. Зимой чай способен не только согреть, но и защитить или даже вылечить простуду. Зимний чай отличается от летнего большей терпкостью. Так, чай, предназначенный для мороза, легко обнаружить. Достаточно открыть банку, в которой хранится смесь. Сильный запах, часто довольно резкий, — это одна из верных примет зимнего чая. Обычно в зимних чайных смесях содержится гораздо больше ингредиентов, чем в летних, чья главная задача — только лишь утолить жажду. Взять,



Ароматизированный чай, Fauchon, 512 руб.



«Журавль и сосна», чай пуэр пятилетней выдержки, 2420 руб.

— очень легко заварить такой пакет кипятком, если вы вдруг почувствовали приближение простуды. Подобные зеленые чаи с большим количеством пахучих трав тоже могут быть использованы как зимние — их предписано пить вечером, на ночь. К зимним сортам специалист по чаю «Глобус Гурмэ» Елена Гришина относит также и пуэр — китайский чай двойной ферментации. Пуэры — это чай драгоценные, словно вина. Самые лучшие пуэры для зимы — чай 10-летней или, в крайнем случае, 5-летней выдержки. Кстати, этот чай очень любят француженки — он утоляет голод и способствует похудению. Самые традиционные чаи для зимы — это ассам и дажде-



«Традиционный пуэр», 10 лет выдержки, 1590 руб.



«Послепуденный чай», чай без кофеина, Fortnum & Mason, 1170 руб.

линг. В качестве самых модных можно отметить улун с молочной сывороткой. В Китае этот чай называют бирюзовым, хотя он не столько красив внешне, сколько полезен — в нем действительно есть сухая молочная сыворотка, которая добавляется в смесь в процессе ферментации. По сути, молочный улун — это почти чай с молоком. Идеально, чтобы защитить себя зимой.