

Понедельник, 16 июня 2008 №100/П
(№3917 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №17–32
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Распространяются только в составе газеты.

Коммерсантъ GUIDE

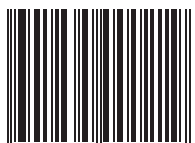
ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ВЕЛИКИЙ ДИЕТОЛОГ АНРИ ШЕНО ПРОТИВ ВЕЛИКОГО КУЛИНАРА АЛЕНА ДЮКАССА / 27
ICE BAR KAUFFMAN В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ» — ВОДКА В ПОЛЯРНЫХ УСЛОВИЯХ / 20
ТРИУМФ СОВЕТСКИХ СЛАДОСТЕЙ: СТАРЫЕ ФОРМЫ И НОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ / 28
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР РУССКОГО VOGUE АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ И ЕЕ ЛЮБИМАЯ ВОДКА / 26

Ц|У|М
TRUMMOSCOW

глобус
гурмэ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ВЫПУСКА



08125

4 601865 000219

FONDE  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

★



МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Реклама

КОЛОНКА РЕДАКТОРА



ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА,
РЕДАКТОР GUIDE
«ВЫСОКАЯ КУХНЯ»

ВОДКА КАК РЕЛИГИЯ

Из всех блюд русской кухни я вы- беру водку. За то, что русская. За то, что стройнит. За то, что румянит щеки. За то, что напиток философский. И да- же религиозный. В последнем мне до- велось убедиться прошедшей зимой.

Полярный круг, Швеция, звенит февральская стужа. Оленевод-саам, торговец рогами и копытами, пригласил в чум — кожаная палатка, посреди которой на шкурах, под рогами, под- жав копыта, мы сидим у открытого огня. Пьем водку. Шведскую. Vanilla Absolut. Оленевод рад знакомству.

«Cheese!» — произносит оленевод. Чокаемся. «Как пить такую дрянь? Детское мороженое, а не водка!» — говорю я. «Сам страдаю, вот бы пе- речного аквавита из Скании завезли», — плачется оленевод. «А русскую вод- ку ты пил?» — спросила я. «Да, однаж- ды», — кивнул оленевод. И рассказал, как это было. Как это было!

Было так. Не так давно какие-то русские справляли в деревне олене- вода свадьбу. Безумных русских мож- но понять, в 15 минутах езды на со- бачьей упряжке от деревни оленево- да находится знаменитый Ice Hotel, там, в комнате, напоминающей суг- роб, кое-как прошла первая брачная ночь, а в деревне — отмечали.

Русские привезли с собой водку. Дружно напилась на свадьбе вся са- амская деревня. Был нетрезв даже старенький пастор по имени Йохан Йохансен. Даже олени, и те, как свято убежден мой оленевод, были пьяны.

В чем же отличие нашей водки от их, шведской? Оленевод верит, что кардинальное отличие есть. «Русской водки как выпил, так и искры из глаз, а с неба ангелы чудятся, а из леса демоны бесовские рожи кажут», — страшно, по-гоголевски зашептал мне саамский оленевод. А шведская? «Шведская водка только для танцев подходит», — заключил оленевод.

Стало быть, русская водка — напиток религиозный. Это божест- венный источник. Не разума, конечно. Да и нужен ли нам утлый разум? Это пусть французы с их декартов- ским cogito ergo sum раскладывают на тона и послевкусия свои красные вина. Мы же свою водку алкаем стоп- ками. Мы жем ее рюмками. Мы жарим «мерзавчиками», «чекушкой», пол-литрой, а то и жахаем целым ве- дром. А когда мы выпиваем ведро, то тут уж и ангелы с демонами за нами никуда не успеют. Тут уж дыбом вста- ет в голове бытие, а сущее из головы выпадает, кто-то валится под стол, а иные, гляди, уже и в магазин собира- ются. Жизнь продолжается! Cheese!



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

ГЛАВНЫЙ СЮЖЕТ

РУССКИЙ ЗАКАЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МОДА ОБХО- ДИТСЯ БЕЗ ДЕФИЛЕ. ОДНАКО ЕСЛИ БЫ ПОКАЗ ВСЕ-ТАКИ СОСТОЯЛСЯ, ТО В ЭТОМ СЕЗОНЕ ЛЕТЯЩЕЙ ПОХОДКОЙ ПРОШЛИ БЫ ПО ПОДИУМУ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ, КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ И ГРИБЫ В КОКОТЕ. РУССКАЯ ЕДА ПОПУЛЯРНА КАК НИКОГДА — МЫ НАКОНЕЦ СБРОСИЛИ ОКОВЫ И УСТРОИЛИ СЕБЕ ПРАЗДНИК ЖИВОТА. ЭДУАРД ДОРОЖКИН

В сущности, последний раз такой всплеск интереса к рус- скому народному застолью наблюдался очень давно — во времена НЭПа. «Ешь ананасы, рябчиков жуй. День твой последний приходит, буржуй!» — плохой революционный поэт и с пищей нормальных людей знаком был плохо. Со- вершенно ничего буржуинского в рябчике не было — так, простая закуска, которую скорее можно себе представить на столе студента, гуляющего на выпускном в долг, чем на званом ужине у Саввы Морозова.

Довольно скоро не стало ни рябчиков, ни ананасов (разве что консервированные в банках случались по крас- ным дням календаря), и русская еда свелась к довольно незатейливому, но все же отчаянно вкусному набору. Фе- номен советской продуктовой корзины в том, конечно, что никаких особенных продуктов в ней не было, но на вопрос из песни «Была ль любовь?» можно смело ответить — бы- ла. В то немногое, что все-таки удавалось вырвать у за- жимавшего продукты государственного монстра, наши ба- бушки, эти владетельные принцессы 5,5-метровых кухонь, вкладывали столько души прекрасных порывов, что в ре- зультате получалось вкусно, наваристо, горячо. Я как-то никогда не задумывался над тем, почему от борща, кото- рый делала моя бабушка, преподавательница русского языка и литературы, было не оторвать одноклассников, тогда еще не сидевших сутками на соответствующем сай- те. И только потом случайно узнал, что в эвакуации в Орен- бурге моя 17-летняя бабушка окончила поварскую школу — и четыре года готовила для летчиков, которым было 18–19 лет: поев борща, они отправлялись на войну. Она умела готовить все из всего и всегда требовала жалоб- ную книгу, если чувствовала недовложение в холодец или находила, что кисель подан не той консистенции.

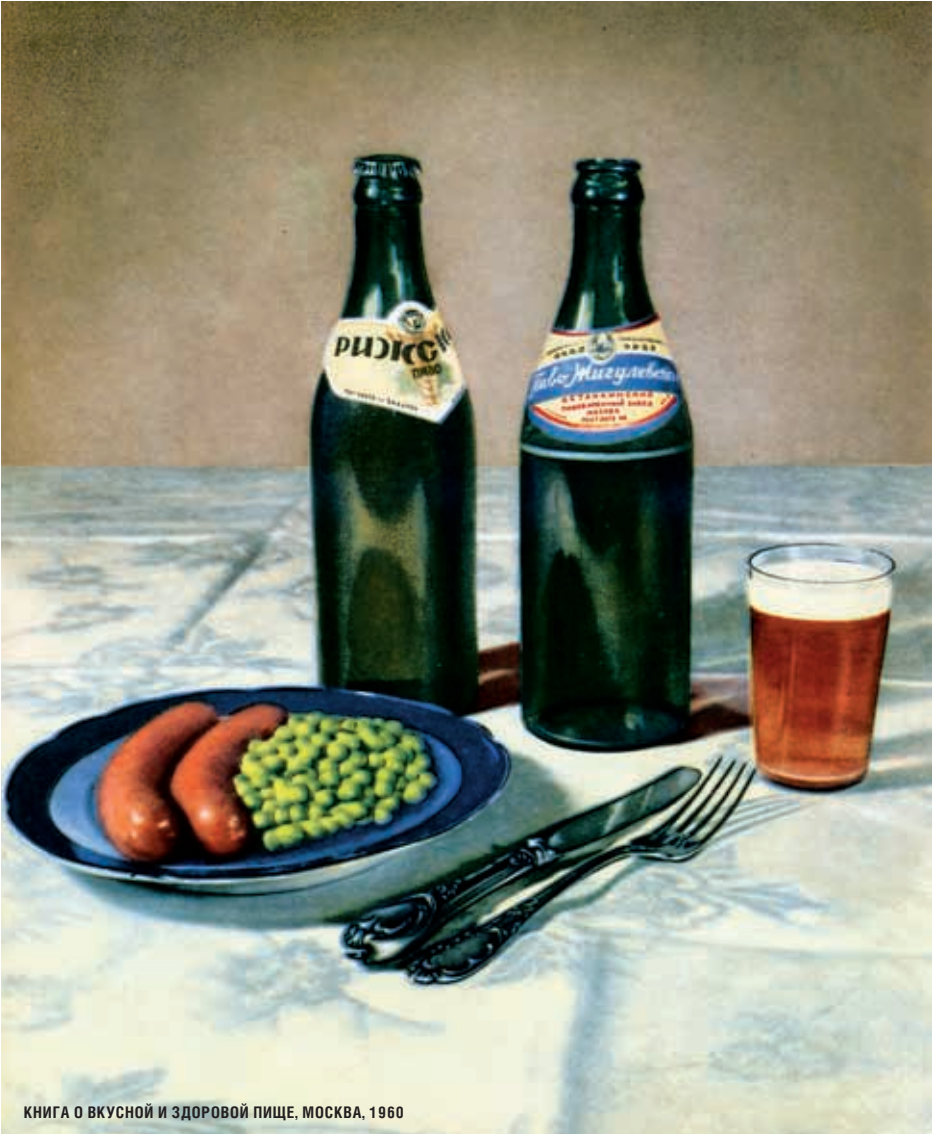
Написал «холодец». И прямо действительно — холод по спине. С горчицей бы! С хреном! С какой искренней жадностью набрасываемся мы на водку с томатным соком и черным хлебом, плюхаясь в самолет «Аэрофлота» после двух недель в каком-нибудь Гонконге. Из дальних странствий возвратясь, неделями не можем вернуться к привычному российскому обиходу — карпаччо на обед, прошутто на ужин.

Из рестораторов первым эту нашу очевидную тягу к потной рюмочке с селедочкой, с укропчиком, с лучком рас- познал, как водится, Аркадий Новиков. Но, сочтя ее уде- лом низших классов, на долгие годы сослал нас в «Елки- палки». Единственной альтернативой этой чудесной за- кусочной была «Царская охота», но туда и добираться на- до на царских оленях. Все остальные русичи выступали в



КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ, МОСКВА, 1960

ГЛАВНЫЙ СЮЖЕТ



КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ, МОСКВА, 1960

гнусном жанре «медведь—матрешка—балалайка» — про- тивном, как любой другой, фальшивый фольклор. Снял решительно «спинжак наброшетый» только Андрей Дел- лос. Это он, заварив «ПушкинЪ», вернул нам русский стол, правда, тоже в несколько опереточном фольклорном фор- мате. Все эти «сударь», «сударыня», «извольте оплатить ваш счет», противные «котлетки» (хуже только «плевоч- ки», любимое словцо большого ценителя рябчиков В. В. Маяковского). Но все же...

Одно время возникло даже ощущение, что русская еда исчезла не только из ресторанов. Было чувство, что ее во- се не стало. Дематериализовалась. Перестала колосить- ся, блять, мычать и пускать пузыри из-под сомкнувших- ся волжских вод. О том, что она есть, жива, так сказать, моя старушка, знали избранные. Писатель Татьяна Толстая, например, отважно выступившая в периодической печати статьей «Грибы отсюда» в защиту магазина «Грибы-яго- ды» на Сретенке. Жители района частенько могли видеть ее пробирающейся по Последнему переулку с тележкой, доверху набитой солеными груздями, маринованными опятами, вымоченными рыжиками, мочеными яблоками, малосольными огурчиками, помидорчиками и, конечно же, клюквой — этой главной нашей водочной ягодой. Ма- газин перевели в другое помещение, но не закрыли. От ли- тературы все-таки есть прок.

О том, что где-то в продаже появились исконные рус- ские продукты, грибок там, ягодка, мед или буженинка,

рассказывали по секрету, только самым близким — так в 1985-м сообщали о поступлении женских сапог по 130 руб- лей в пустой магазин «Обувь».

Иногда доносились обнадеживающие вести. Зимин об- наружил настоящий русский квас. Кому-то посчастливи- лось лизнуть «аутентичного» пломбира. Казаков съел три порции «адекватного» рыбного нареза где-то на задвор- ках ж/д станции «Кунцево». Кесоян откушала «честного» борща. Где-то в Ясеневе выкинули «правдивые» (еще од- но слово из смачного лексикона наших ресторанных кри- тиков) вареники, исконное, конечно, наше блюдо. Лично я был по ракам и угрю: и то и другое можно было купить ки- лометрах в пятнадцати от Москвы по Щелковскому шоссе. Ближе не было. Страшные слухи ходили о судьбе русско- го шоколада.

Но вот настало пробуждение. Достаточно зайти в лю- бую «Мари Vapp'y» для того, чтобы перед взором пред- стал «блюд цветник, уставленных узором», приготовлен- ных по бабушкиным рецептам для любимых внучков. На рынки вернулась родная речь. Гастрономы, универсамы — эти, казалось бы, оплоты глобализации — и те за честь считают подчеркнуть русское происхождение продукта. «Здесь русский дух, здесь Русью пахнет», — думаешь, проходя по бесконечным мясным, сырным, зеленым ря- дам, к примеру, нового «Глобуса Гурмэ» в ЦУМе. А уж какое раздолье по части брусничных, клюквенных, черни- чных морсов. Нет, положительно, жизнь налаживается! ■

ПРИЮТ ГРАНЕНОГО СТАКАНА ВОДОЧНАЯ КОМНАТА В НОВОМ «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ», ОТКРЫВШЕМСЯ В ЦУМЕ, — НЕ БАНАЛЬНАЯ РЮМОЧНАЯ. ВОДОЧНАЯ КОМНАТА, ИЛИ ЖЕ ICE BAR ИМЕНИ KAUFFMAN, — ЭТО РИСКОВАННОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ. ЭТО СЛОВНО ЭКСПЕДИЦИЯ НА СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС, PARTY ЗА ПОЛЯРНЫМ КРУГОМ, НА ЗЕМНОЙ ОСИ, ГДЕ БЕЛЫЕ МЕДВЕДИ ВТАЙНЕ ОТ ВСЕГО ЧЕЛОВЕЧЕСТВА ВЕСЕЛО И ДРУЖНО ЧОКАЮТСЯ ГРАНЕНЫМИ СТАКАНАМИ. СЛОВОМ, В ICE BAR ИМЕНИ KAUFFMAN ДОЛЖЕН ПРИЙТИ КАЖДЫЙ. И КАЖДЫЙ ДОЛЖЕН ПОСТАРАТЬСЯ КАК-ТО УЙТИ ИЗ НЕГО. ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Надо сказать, Ice Bar — это и правда небольшая комната, недаром называется баром. Ice Bar похож на гигантский «гражданский» холодильник, такие, например, можно встретить на буржуазных кухнях иных особняков на Рублевке. Температура внутри бара не поднимается выше минуса 20 градусов по Цельсию. И дверь в Ice Bar закрывается очень плотно, на манер двери в финской сауне. В этом тоже есть смысл — нельзя допустить, чтобы остальной гастроном ежесекундно покрывался инеем и обмерзал. Сотрудники «Глобуса Гурмэ», особенно те, что пекут блины напротив, в модном блинном баре, тщательно и с немалым волнением следят за «снежной» дверью.

Вообще в Ice Bar выпивохе и водочному дегустатору предстоит довольно много церемоний. Так, например, прежде чем трезвый или не очень смельчак, решивший среди лета выпить водки на настоящем морозе, зайдет в Ice Bar, ему выдадут специальную экипировку. Это куртка-алаяска серебристого, футуристического цвета, валенки, варежки, шарф. Размеры в ассортименте представлены разные, поэтому пьющим дамам не стоит бояться, что они будут выглядеть на водочной церемонии как толстые белые медведи. Впрочем, пьющие дамы вообще мало чего боятся в этой жизни.

Все стены в комнате покрыты льдом — прозрачным, чистым, словно слеза комсомолки. На центральной стене Ice Bar напротив входа во всю ее ледяную ширь «бежит» гордая вязь — Kauffman. Это означает, что в баре не стоит настойчиво просить никаких других ледящих душ напитков, кроме как ведущих родословную из именинной, не раз награжденной различными питательными наградами водочной коллекции Kauffman. Барная стойка, сложенная из льда, тоже украшена логотипом именитого водочного бренда.

Столов в привычном нашем понимании в Ice Bar не найти. Нет, не подумайте, что вам придется одиноко сидеть с холодной водкой на ледяном полу. Столы в Ice Bar есть, и они сложены из обточенных ледяных глыб (как и стены, глыбы для столов выбраны тоже совершенно прозрачные). А вот стульев, даже маленьких круглых барных, в Ice Bar нет и не будет — все же здоровье здесь ценят дороже всего. Понятно, что сидеть на льду, пусть даже в теплых штанах с начесом, крайне вредно для здоровья. Пить придется стоя, что и к лучшему — ведь много водки стоя не выпьешь, через какое-то время неумолимо потянет прилечь, а прилечь здесь негде. Увы.

В меню Ice Bar будет представлена вся бодрящая линейка Kauffman. Сотрудники убеждены, что пользоваться популярностью будет «чистая» водка — так все-таки по-русски. Но и трудная судьба гламурных коктейлей на основе водки в Ice Bar обещает творческое развитие. Более того, в Ice Bar полагают, что именно этот «ледяной» дом поможет укрепить пока еще очень шаткую в России культуру водочных коктейлей, столь популярных в клубной цивилизации Запада. И для этого есть все основания — ведь в Ice Bar рассчитывают стать



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

именно клубным местом, местом для приключения, а вовсе не плацдармом для всенародного пьянства. А гламурная, вернее сказать клубная, водка (и с этим придется согласиться) — это водка, разлитая по коктейлям, а вовсе не искрящийся лучезарный чистоган, столь родной и любимый.

Кто станет главной публикой Ice Bar имени Kauffman? Безусловно, здесь ожидается большой приток иностран-

ных гостей, которые захотят попробовать «русской водочки» в аутентичных условиях. Кроме того, в Ice Bar ждут и всех известных тусовщиков, богемных людей, которые наверняка захотят в ледяных условиях принять на грудь водки — в качестве аперитива или как дижестив. Район ЦУМа не только деловой центр, но и сборище гламурных и тусовочных ресторанов, вроде «Семачев-бара», Vogue Cafe и The Most. Ну и обычные люди, не чура-

ющиеся напитка своей родины, тоже должны заглянуть в это «теплое» местечко. Ручаемся — не пожалеете.

Все эти дифирамбы были исполнены не случайно: Ice Bar — это и, правда, концептуальное место. Другое дело, что приписывать эту концепцию «Глобусу Гурмэ» или Kauffman было бы глупо. В Западной Европе, и в первую очередь в Швеции, Ice Bar — это аттракцион старый. И там так же, как и в московском заведении, стены сложены из кусков льда, стульев нет (иногда, правда, встречаются ледяные скамейки, покрытые оленьими шкурами), столы — из ледяных глыб. В меню западных ледяных баров можно найти очень большую линейку коктейлей с водкой, причем в их состав входят не соки и не морсы, а просто другие фруктовые водки — например, лаймовую водку смешивают с ванильной или с черносмородиновой. Нам доводилось употреблять и такой оригинальный алкогольный напиток, как горячий кофе с водкой. От такого можно даже обидно протрезветь.

Есть в западных ледяных барах и свои, почти спортивные фишки. Например, пустые стаканы (а они, понятное дело, сделаны из кусков льда, поэтому стаканы одноразовые) здесь принято приклеивать к стене. Сделать это не просто — нужно сначала немного «растопить» ладонью ледяной бокал, а потом прижать его дном к ледяной же стене. И тогда стакан прилипнет. Проходят даже соревнования между отдельными группами собутыльников — кто больше наклеит стаканов на стену. Возможно, мы на это надеемся, что такая добрая традиция — соревнования по приклеиванию стаканов — приживется и в Ice Bar имени Kauffman. ■



МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Реклама



ОТКРЫВАЯ НОВОЕ, ОБРЕТАЕШЬ ВКУС

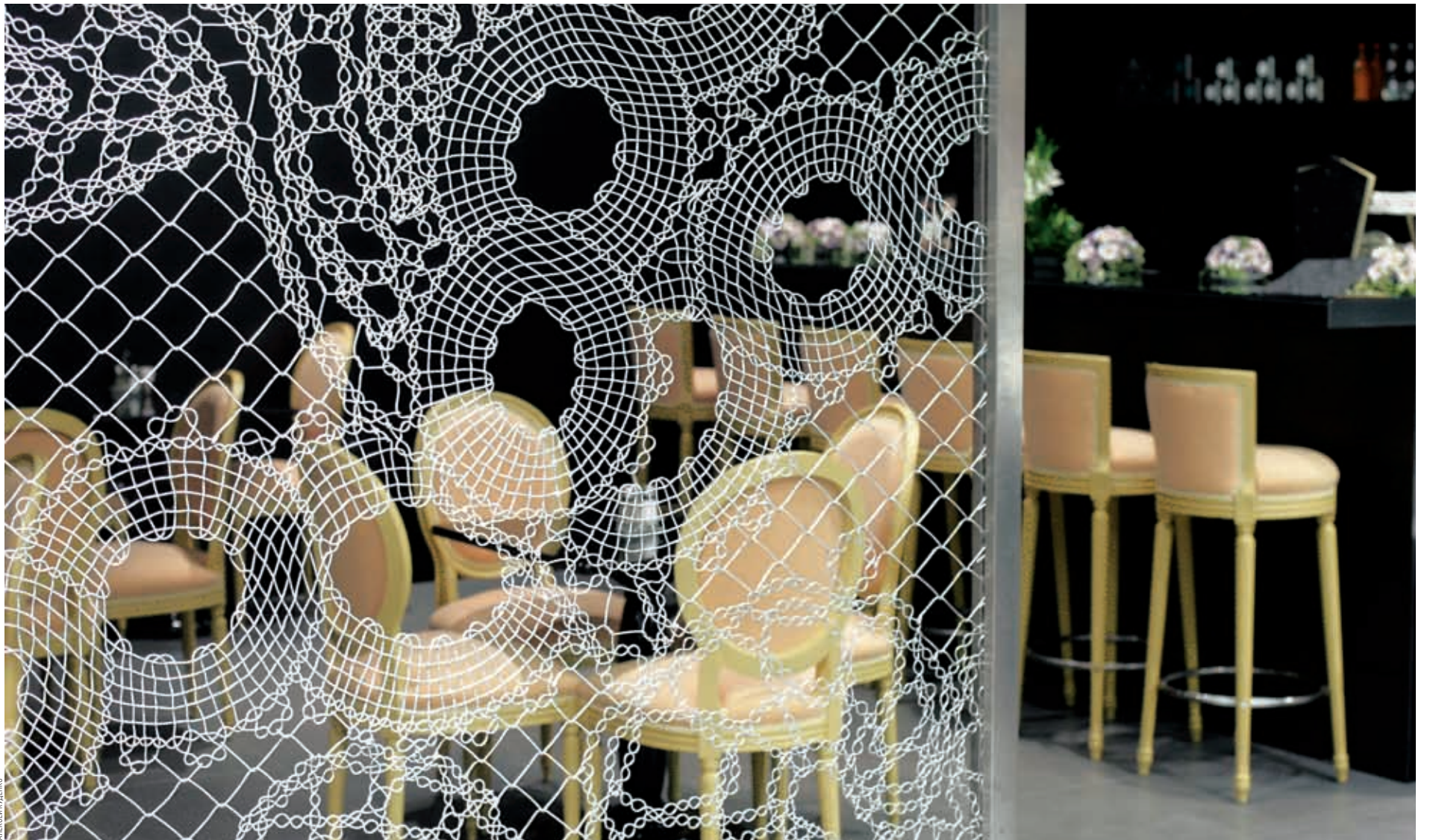


БЛАГОРОДНАЯ СИЛА

ДЕЛО ВКУСА

КАФЕ «ВОЛОГОДСКИЕ КРУЖЕВА» ЗАНИМАЕТ В НОВОМ «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ» НЕБОЛЬШОЕ ПО ПЛОЩАДИ МЕСТО. ОДНАКО ИМЕННО ЗДЕСЬ НАИБОЛЕЕ ЯРКО ВЫРАЖЕНА РУССКАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ОЧЕРЕДНОГО ГЛАМУРНОГО ГАСТРОНОМА — ПРИЧЕМ НЕ СТОЛЬКО В МЕНЮ, СКОЛЬКО В ИНТЕРЬЕРЕ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



АЛЕКСЕЙ КУЛЕНКО

«Вологодские кружева» бросаются в глаза уже от стремительного эскалатора, ведущего вниз в «Глобус Гурмэ» с первого этажа ЦУМа. Всему виной одна деталь интерьера. Акцент. Важный штрих. «Вологодские кружева» — это в первую очередь гигантская металлическая кружевная паутинка, это сплетенные из сетки рабицы вологодские кружева. Металлические кружева (невероятно трудоемкая работа неизвестного нам автора) служат ширмой, которая разделяет питательные и разномастные ряды торгового зала «Гурмэ» и темное, небольшое, почти интимное кафе.

Шесть столиков, двадцать четыре стула, одна длинная стойка — словом, что-то среднее между баром и кафе. Между тем меню здесь весьма обширное, включающее в себя не только исконно русские специалитеты, но и блюда, как сегодня принято говорить, постсоветского пространства. Плюс «новая русская кухня» — мы, конечно, имеем в виду японскую кухню.

Итак, именно отдельный «японский» листок открывает книжечку меню. На первой ступени грозно высются сашими (краб, лосось, тунец, угорь, кальмар, тигровая креветка, морской гребешок, осьминог, морской моллюск, желтохвост; от 150 до 595 руб.). Затем идут «маленькие роллы» (с угрем, лососем, тунцом, огурцом, авокадо, тунцом «спайси», лососем «спайси»; от 85 до 210 руб.). И «большие роллы» с поэтическими названиями вроде «Гусеницы» или, например, «Глобуса» (от 240 до 1200 руб.). Суши-карта в «Вологодских кружевах» выглядит обширно для кафе: краб, лосось, тунец, угорь, кальмар, тигровая креветка, морской гребешок, осьминог, морской моллюск, лакендра, икра летучей рыбы, красная икра (от 95 до 110 руб.).

Стоит обратить внимание на завтраки (с 9.00 до 12.00): если учесть, что район ЦУМа — это деловой центр горо-

да, завтракать в этом «Глобусе Гурмэ» быстро войдет в привычку. Завтраки в «Вологодских кружевах» блистают убедительным разнообразием. Ряды горячих каш (овсяная, манная — по 60 руб.) и горки пышных блинов (со сгущенным молоком, с джемом, сметаной и гламурными взбитыми сливками — все по 60 руб.). Затем в дело завтрака вступают яйца — сначала омлет (обычный, с ветчиной и сыром, с овощами; от 100 до 200 руб.). И потом еще раз яйца, но уже в виде яичницы — в ассортименте имеются прелестная «Глазунья из одного яйца» (30 руб.) и достопочтенная «Глазунья из двух яиц» (60 руб.).

Перед отделом «Супы» размещены сегменты «Холодные закуски», «Салаты» и «Горячие закуски». В разделе «Холодные закуски» очевидно солируют баклажаны по-грузински (180 руб.) и ассорти из телячьего языка и сала (240 руб.). Им подпеваает форшмак из сельди по цене 130 руб. «Салаты», впрочем, простенькие — овощной, из редьки, оливье, из телячьего языка, деликатесный с осетриной (от 160 до 350 руб.). В «Горячих закусках» — три вида кутабов (с сыром, зеленью и мясом ягненка; от 70 до 90 руб.). Но главная звезда здесь — это картофельные драники, радость и улада любого среднерусского интеллигентного дачника (60 руб.).

В «Супах» лучше взять борщ, хотя и харчо обжигает рецепторы тоже неплохо (все — по 150 руб.). Важная, показательная часть любого меню — «Горячие блюда». И вот в «Вологодских кружевах» бьются за победу куриные оладьи (160 руб.), цыплята табака (570 руб.), плов из баранины (250 руб.), жаркое из телятины по-домашнему (300 руб.). Но совершенно очевидно, что царь и бог в этом разделе — это бефстроганов из говяжьей вырезки (360 руб.).

В «Горячих блюдах» задействована и шашлычная карта, ведь шашлык — это часть не только кавказской кухни, но и русской дачной тоже. Предлагается шашлык из курицы, из свиной шейки, из баранины, из шотландского лосося, а также люля-кебаб из баранины (от 260 до 850 руб. за шотландского лосося).

Отдельной карты удостоились и «Пельмени с варениками». Пельмени можно есть с говядиной, с мясом ягненка, с олениной или же с рыбой (от 200 до 560 руб.). А вот варени-

ков оказалось поменьше — с творогом, с белыми грибами и луком, а также с картофелем и луком (от 120 до 230 руб.).

«Десерты» скромны, что понятно — обед или ужин в «Вологодских кружевах» при любом раскладе трудно назвать делом диетическим. Здесь ждут тех, кто любит покушать. И так, вновь мы созерцаем вареники (ленивые с вишневым киселем; 120 руб.); похвально выглядит и недурно на вкус печенье берлинское (и цена — всего 30 руб.!). Творожный пирог, по словам служителей кафе, пользуется особенной популярностью (120 руб.). Конечно, в раблезианском изобилии представлено мороженое.

Среди напитков в первую очередь стоит отметить ягодные морсы, кисели и компоты — их в «Глобусе Гурмэ» варят сами. И, разумеется, здесь дают прекрасный чай — от великого британского чайного дома Fortnum & Mason (на эту марку у «Гурмэ» имеются эксклюзивные права).

Цель этого кафе не только банально и сытно накормить публику, пришедшую за покупками, но и легко, ненавязчиво напомнить ей о блюдах русской и советской кухни. В какой-то мере жанр, в котором работают «Вологодские кружева», — жанр новый, вернее, позабытый, а теперь новый. Это маленькое и именно что сопутствующее основному объекту заведение, в котором никто не стремится поразить тенденциями или удивить невиданными продуктами. Это обычное душевное миниатюрное место. Да, именно из такой банальной серии — просто посидеть. Как на лавочке. Передохнуть. Поболтать. И, разумеется, посмотреть на людей — а на людей, которые выбирают продукты, смотреть не менее интересно, чем на тех, кто покупает дорогие платья. Тем более что смотреть на них приходится через ту самую ширму. Сплетенную из сетки рабицы — эдакие замечательные модернистские вологодские кружева. ■



СЕРГЕЙ МАКЕЕВ

РУСОФИЛЬСКОЕ ЗНАМЯ

БЛИННЫЙ БАР — САМЫЙ МАЛЕНЬКИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОРНЕР В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ». НО ЗАДАЧА, ВОЗЛОЖЕННАЯ НА ЭТО СКРОМНОЕ БЛИННОЕ ЗАВЕДЕНИЕ, ВАЖНОСТИ НЕОБЫЧАЙНОЙ. ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЕЕ РУССКИМ, ЧЕМ ГОРКА БЛИНОВ И ПУЗАТЫЙ САМОВАР? НО ТАКОЙ БАР — МЕРОПРИЯТИЕ ОТНЮДЬ НЕ ДЕКОРАТИВНОЕ. ЗДЕСЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ПЕКУТ ОТЛИЧНЫЕ БЛИНЫ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

Меню в блинном баре крохотное. Это брошюрка буквально в две странички. Первая, она же главная, часть называется игриво «Блины и блинчики». Все остальное — это суета сует, дополнение, гарниры. Меню хотя и маленькое, но дегустация всех представленных в нем блинов займет много времени. Блины ведь как семечки. И оторваться от местной блинной горки, поверьте, будет трудно.

Итак, стартовать предлагается с совсем легких блинчиков с грибами (100 руб.). Потом стоит «повысить градус» до мужественных блинчиков с курицей (100 руб.). Едим дальше — вот насыщенные блинчики с мясом (120 руб.). На этом этапе полагается несколько разрядить простонародную пищу гламурным блинным кунштуком. И вот, voila! На тарелке нетерпеливо загарцевали блинчики с чужеземной и необычной в блинном деле рикоттой (100 руб.). И здесь пора сделать остановку и подробнее рассмотреть этот примечательный блинный вариант.

Дело в том, что блинчики с рикоттой заменили в «Глобусе Гурмэ» более традиционный вариант блинов с творожной начинкой. Рискованное нововведение смотрится эффектно и свежо не только на бумаге короткого меню. Словом, и на вкус получилось дивно хорошо: влажная, слегка прохладная, взыскующая рикотта прекрасно дополняет мягкое, теплое, почти домашнее блинное тесто. Закономерно, что после авангардного варианта блинов с рикоттой идет почтенная классика — знакомые с детства блины с красной икрой (250 руб.). Блины с красной икрой — самая быстрая русская еда, наш, так сказать, хот-дог. Это стопроцентный сермяжный фольклор, причем совсем не фальшивый, а напротив, живущий. То же можно сказать и о блинах с семгой (150 руб.).

Отдельной строкой стоит специалитет блинного бара — блинчики «А-ля Гурмэ». Их рецептуру нас убедительно просили держать в секрете. Можно только сказать, что это действительно отдельный блинный номер, который выкинули повара «Глобуса Гурмэ».

И, наконец, завершается этот искрометный дивертисмент блинами с наполнителем по выбору публики. Среди наполнителей мы бы отметили в первую очередь сметану, сгущенное молоко, ва-

ренье и взбитые сливки. Два слова о варенье, центральном русском десерте. В блинном баре есть русское варенье, а есть также британские конфитюры и джемы работы мастеров британского чайного дома Fortnum & Mason. Среди них наиболее достойными, на наш вкус, оказались апельсин с виски (50 руб.), грейпфрут (50 руб.), лимон (50 руб.), ежевика с яблоками «Брамбли» (50 руб.) и слива «Виктория» (50 руб.).

Кроме блинов из съестного в блинном баре есть также добрейшие оладьи. Первые — совсем воздушные, яблочные. Вторые — более куртуазные, с голубикой. Если не жалко талии, нужно непременно взять и яблочные, и с голубикой.

Трапеза дополняется чаем из коллекций Fortnum & Mason. «Черный» список: эрл грей, король чаев дарджилинг, после полудня, с ароматом земляники, для завтрака (все — по 110 руб.). «Зеленый» список: снова дарджилинг, жасмин, марокканская мята, с ароматом яблока, цейлон, эрл грей (все — по 110 руб.).

Хитрость состоит в том, что блинный бар находится в двух метрах от Ice Bar. Вот вырисовывается, так сказать, нехитрая концепция. Блины и водка — два веселых друга, экипаж машины боевой. Конечно, бегать из водочной комнаты в блинный бар будет довольно затруднительно, и причина тому — массивная теплая одежда, которая полагается всем посетителям Ice Bar имени Kaiffmap. Поэтому схема такова: сначала распитие в ледяной комнате, а потом душевные посиделки в блинном баре.

Блинный бар, как мы уже сказали выше, несет крайне важную идеологическую нагрузку. Блинный бар — это стопроцентное гастрономическое русофильство, это знамя, стяг национальной кухни. Это вечная ярмарка, круглогодичная масленица, смерть всем диетам, включая иглоукалывание. Это зеркало русских желудков, которые от природы, впрочем, совсем нетребовательные. Были бы блины, а начинка обязательно отыщется. И пузатый монолитный самовар, извечный свидетель блинных дегустаций, отразит в своих металлических боках шумный праздник. ■

ИНТЕРЬЕР БЛИННОГО БАРА В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ»
ВЫПОЛНЕН В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ НАРОДНОЙ ЯРМАРКИ



«МЫ ВОЗРОДИЛИ СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ ОЛАДИЙ „С ПРИПЕКОМ“»

ОЛЬГА ЛИХАЧЕВА, шеф-повар кафе «Вологодские кружева» и блинного бара в «Глобусе Гурмэ» рассказала корреспонденту Guide ГАЛИНЕ ПАПЕРНОЙ о том, как она реконструировала рецепты русской и советской кухни.



СЕРГЕЙ МИХЕВ

GUIDE: Что такое, на ваш взгляд, современная русская кухня? Что в ней осталось со времен империи, а что является советским наследием?

ОЛЬГА ЛИХАЧЕВА: Сегодня русская кухня — это органичное сосуществование в рамках одной кулинарной традиции и старинных русских рецептов, и грузинских, таджикских, узбекских, белорусских и украинских влияний. При советской власти кулинарные влияния разных частей страны перемешивались, взаимодействовали друг с другом. В итоге многие национальные блюда стали по сути интернациональными. Все же любят плов, драники, пельмени, шашлыки, форшмак и, конечно, русские блины.

Г: Кафе «Вологодские кружева» представляет синтетическую русскую кухню?

О. Л.: Смотрите сами. У нас в меню буженина с чесноком соседствует с узбекскими кутабами, московский борщ — с цыплятами табака, пельмени — с люля-кебаб. Но

происхождение блюд не главное. Для нас намного важнее, что делаем все эти блюда мы только на основе продуктов класса премиум. Что дает знакомым блюдам новый вкус. Наверное, только мы делаем начинку пельменей с олениной из корейки оленя, самой ценной части. Даже простейшие драники мы готовим, что называется, из-под ножа — прямо на глазах клиента. Благодаря тому, что картофель только только нарезан, да еще и тонкой соломкой, драники выглядят как ежики с длинными хрустящими иглами. Очень аппетитно. Иностранцы, а их у нас всегда бывает много, по две порции заказывают. А уж что происходит, когда пробуют блины, трудно описать!

Г: Блины — это ваша особая гордость, ведь в новом «Глобусе» есть и специализированный блинный бар. Что там подают?

О. Л.: Блины, блинчики, оладьи. Вот здесь русский дух царит безраздельно. Во-первых, мы возродили старинный русский ре-

цепт оладий «с припеком». Это значит, что начинки — у нас их две: голубика и яблоки — изначально не смешивают с тестом, а обжаривают отдельно на сковороде. И только потом заливают тестом. Получается вкусно и красиво, ведь припек виден. Во-вторых, мы делаем тонкие бездрожжевые блины. Они прекрасно подходят для того, чтобы в них что-нибудь заворачивать, например, салат. Есть и уже готовые варианты с мясом и курицей. При этом для начинки мы используем мясо только высшего сорта и калиброванных цыплят — это дело принципа. Также есть вариант с семгой, грибами и сыром рикотта, который нам показался более интересным, чем традиционный творог.

Г: А что такое блинчики «А-ля Гурмэ»?

О. Л.: Это секретный рецепт, которому на самом деле много веков. Я подсмотрела его у одного старого мастера, который ревниво к нему относился. Точнее, подсмотреть удалось только принцип, а вот propor-

ции ингредиентов пришлось подбирать методом проб и ошибок. Конечно, всех нюансов я вам не открою, но могу сказать, что блинчики «А-ля Гурмэ» очень съдобные, так как в них много сливочного масла. И все от качества этого масла и зависит. Они получаются настолько пористые, что кажутся кружевными салфетками или снежинками. И тают во рту! Нежнейший вкус такого блинчика просто грех «забывать» сметаной или джемом. Его надо есть в натуральном виде, смакуя.

Г: Вообще в большинстве ваших блюд минимальное количество ингредиентов. Горячее часто подается без гарнира. Это отход от канонов русской кулинарии в угоду моде?

О. Л.: Это не мода, а внимание к принципам здорового питания. Мясо мы стараемся подавать с овощами, а не с картофелем или рисом. Или же, как наш бефстроганов или люля-кебаб, просто без ничего. Только так можно оценить свежесть и сочность самого мяса.

БЕНЕФИС ШАМПАНСКОГО ШАМПАНСКОЕ МОЕТ & CHANDON, ИМЕННОЙ БАР КОТОРОГО БЛИСТАЕТ ЧЕРНО-СЕРЕБРИСТЫМ ХАЙ-ТЕКОВСКИМ ИНТЕРЬЕРОМ В «ГУРМЭ» В ЦУМЕ, МОЖНО СМЕЛО НАЗВАТЬ РУССКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ НАПИТКОМ. ВЕДЬ ВПЕРВЫЕ МОЕТ & CHANDON ВЕСЕЛО ЗАБУЛЬКАЛО В РУССКИХ ЖЕЛУДКАХ ЕЩЕ В 1762 ГОДУ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



АЛЕКСЕЙ КУЛЕНКО

Бар шампанского — это концептуально необходимая для гастрономов «Глобус Гурмэ» вещь. Любители веселой парижской жизни могли познакомиться с таким специализированным заведением, как бар именного шампанского, в гастрономе «Гурмэ» во «Временах годах», который открылся в конце прошлого года в середине Кутузовского проспекта. Игривый эксперимент оказался более чем удачным, почти любой посетитель того «Глобуса Гурмэ»

между сырами, мясом, рыбой и овощами все же позволил себе пропустить бокальчик. Более того, были отмечены случаи, когда клиенты (впрочем, в большей степени это касалось дам) специально заходили в «Гурмэ», чтобы припасть там к исцеляющему напитку. И поверьте, там было к чему припасть — линейка Moët & Chandon в «Глобусе Гурмэ» не уступала ассортименту многих дорогих ресторанов и даже превосходила его.

Бар Moët & Chandon организован до смешного просто — задняя стенка, привлекающая внимание даже от далекого колбасного ряда. Стенка, словно занавес в сказочном театре, украшена крохотными звездами, новым символом Moët & Chandon. Блестящая футуристическая стойка. Ультрафутуристические черные барные стулья на высоченной тонкой ножке, которым мог бы позавидовать даже Пьер Карден, создатель космического стиля в интерьере и fashion-дизайне. Словом, модное место.

С одной стороны, бар шампанского — это вещь и веселая, и гламурная. У сколькой стойки можно собраться компанией или же прийти эдакой романтической парой; разумеется, здесь с радостью приветчают и помешанных на пузырьках одиночек.

С другой стороны, бар Moët & Chandon играет и важную имиджевую роль. Ведь гастроном, какого бы «премиума» он ни достигал, все равно остается магазином, местом торговли. То есть местом немного обезличенным, работающем по старой марксистской формуле «товар-деньги-товар».

Бар шампанского словно бы освобождает гастроном от его неизбежных торговых пут, делая его по сути дела клубом. Вернее, даже не клубом, а большим чилаутом. Только вместо привычных для чилаута каких-нибудь музыкальных ламп, мебели или стоек ди-джея здесь — прилавки со свежими экзотическими соками или витрины с эксклюзивной минеральной водой. И конечно, стойка с блестящими ведрами, доверху наполненными льдом. И

потолок с подвешенными бокалами. Примечательно, что ведра не пустуют — из них заманчиво выглядывают серебряистая фольга пробки. Как не пустуют и бокалы.

Именно бар шампанского способен сделать гастроном местом встречи, причем не деловой — мы имеем в виду «деловую» встречу с необходимыми для жизнедеятельности продуктами. Благодаря шампанскому — этому самому соку французской гастрономии, легендарному напитку удовольствия и наслаждения, обычный гастроном превращается в место приятных раздумий, романтических встреч и глянцевого шика. ■



КОНЬЯЧНАЯ КУЛЬТУРА БАР РАРИТЕТНЫХ КОНЬЯКОВ HENNESSY В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ», К СОЖАЛЕНИЮ, НЕ ИМЕЕТ КАМИНА. А КАМИН БЫЛ БЫ ТАК КСТАТИ! КОМПОЗИЦИЯ С КАМИНОМ СДЕЛАЛА БЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОСТРАНСТВО ДОМАШНИМ. ГРУСТЬ, ВПРОЧЕМ, МОЖНО УТОЛИТЬ КОНЬЯКАМИ. КОЛЛЕКЦИЯ В БАРЕ ВЕСЬМА ДОСТОЙНАЯ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



АЛЕКСЕЙ КУЛЕНКО

Как и у бара шампанского, как и у Ice Bar имени Kauffmann, у бара раритетных коньяков Hennessy в «Гурмэ» тоже есть своя функция, своя роль. Если водка — это тусовка, а также эффектное рискованное приключение, а шампанское — это гламур и вечный fashion-праздник, то коньяк служит аллегорией дома. Что, на наш взгляд, очень правильно. Ведь гастроном есть заведение публичное, глубоко и безраздельно общественное, и бесценное

домашнее настроение здесь обычно почувствовать трудно. А вот бар Hennessy как раз и дает нужное тепло.

Коньячный бар Hennessy имеет ту же конструкцию, что и бар шампанского Moët & Chandon, расположенный по соседству. Задняя стенка землисто-зеленого цвета, с «прорезанными» окошками, маленькими витринами, взятыми в краснокирпичные рамки. Такая гамма выбрана не случайно. Задняя стенка бара напоминает стену во французском охот-

ничьем домике, покрашенную в зеленый цвет или обитую однотонной тканью. А вот рамки-витрины, в которых выставлены самые раритетные и дорогие коньяки Hennessy, похожи на настенные картины — сценки из охотничьей жизни. Разумеется, в баре есть и стойка, покрашенная в тон задней стенки, и барные стулья. Стулья вовсе не футуристические, какими мы могли их увидеть в баре Moët & Chandon. Напротив, это круглые кожаные пуфы, символизирующие простоту, добротность и надежность. В своем роде любимое и единственное домашнее кожаное кресло, но только на длинной металлической ножке. В ассортименте бара Hennessy — только раритетные коньяки, цены совсем немалой.

Важный вопрос — можно ли считать коньяк русским алкогольным напитком (все бары, а также кафе в «Глобусе Гурмэ» в ЦУМе объединены русским сюжетом) — должен быть решен положительно. Коньяк в Российской империи появился сразу же после того, как появилась сама империя, — в первой половине XVIII века. Завозили напиток, конечно же, французы, «расквартированные» при российском дворе. Наиболее знаменитым «дегустатором» французских коньяков в России считается маркиз Жак де Шетарди, посланник французского двора и известный интриган (в фильме «Гардемарины» его роль исполняет вечный «мушкетер» Михаил Боярский).

Впрочем, русские люди тоже внесли свой вклад в великую коньячную культуру. Например, знаменитый метод закусывания коньяка кусочком лимона — это истинно русское изобретение. На этот счет существует и специальная легенда. Якобы русский император Александр III

(самый пьющий император из всех русских правителей, ему приписывают изобретение плоской, «незаметной» фляжки, которая носится в голенище сапога) пил себе коньяк. И закусывал по науке — плиткой шоколада. Рюмка шла за рюмкой. Но, в конце концов, император поперхнулся, стал страшно кашлять. Вокруг были гости, нужно было как-то выходить из положения. Тогда Александр III схватил первое, что ему попало под руку, — кусочек лимона с чайной тарелки. Поданные приметили, стали подражать. Во Франции и сегодня этот метод закусывания коньяка куском лимона называют русским. ■





ПЕРВАЯ И ЕДИНСТВЕННАЯ ВИНТАЖНАЯ ВОДКА В МИРЕ



International Wine & Spirits Challenge 2004



БРЕНД ГОДА
2006



Гран-При
"Лучшая водка
России"
Продюсеру 2004 г.



Гран-При
"Лучшая водка
России"
Продюсеру 2003 г.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. ТОВАР ПОДЛЕЖИТ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
ЛИЦЕНЗИЯ №336/264, ВЫДАНА УФС Г. МОСКВЕ СРОКОМ ДЕЙСТВИЯ ДО 27.06.2011

«ВОДКА НА ВКУС СЛОВНО РОДНИКОВАЯ ВОДА»

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР РУССКОГО VOGUE АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ ВСЕМ АЛКОГОЛЬНЫМ СОКРОВИЩАМ МИРА ПРЕДПОЧИТАЕТ РОДНУЮ РУССКУЮ ВОДКУ. О ТОМ, КАК ПРЕВРАТИТЬ РАСПИТИЕ ВОДКИ В НАСТОЯЩИЙ РИТУАЛ И ПОЧЕМУ НЕПРАВИЛЬНЫ КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ, АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ РАССКАЗАЛА РЕДАКТОРУ GUIDE ЕКАТЕРИНЕ ИСТОМИНОЙ.



GUIDE: Что же вас так привлекает в водке?

АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ: Я предпочитаю пить напитки тех стран, в которых я живу или же нахожусь. А я живу в России. Логично, что я выберу русский напиток. Водка — это не только здорово само по себе, как процесс выпивания, как удовольствие от него. А еще водка — это правильнее с точки зрения здоровья: ведь у нас большую часть года холодно. И иногда хочется согреться.

Г: Мне кажется, что к вашей работе больше подошло бы игривое шампанское, нежели водка.

А. Д.: Да, это правда. Казалось бы, я должна любить и пить только шампанское. А вот как раз шампанское оказалось не для меня. Стоит только сделать первый глоток, как у меня в голове начинают бурлить эти самые знаменитые пузырьки. Много раз пробовала пить шампанское — и ничего не получается. Впрочем, один раз мне все же удалось. Это было просессо. Попробовала. Меня словно вынесло в поток веселой толпы выпивающих людей. Но это был только один раз. Следующий эксперимент оказался снова неудачным. Больше не пытаюсь.

Г: Как правильно, на ваш взгляд, пить водку?

А. Д.: Водка требует определенного ритуала. В ритуале и заключается водочная культура. Но в большинстве случаев наши люди не способны удовлетвориться малой дозой. Им нужно обязательно «в дрова» лечь. Между тем водка совсем не призывает напиваться «в дрова». Это деревенский миф. Водку можно и даже нужно пить помалу. С удовольствием, смакуя. Я вот не признаю граненые стаканы. Я люблю стопки. Значение маленькой стопки огромно с функциональной и вкусовой точек зрения. Стопка рассчитана только на один водочный глоток. Глоток, от которого сначала холодно, потом горячо. Жар разливается по телу, идет в бронхи, в желудок. Кроме стопок хорош и хрустальный графин. Графин просто необходим. Я очень не люблю бутылки! Водка также должна быть охлажденной, но при этом в ней не должно быть собственноручно кусков льда.



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

Г: Любите ли вы ближайших родственников водки? Настойки, кирши, шнапсы, граппы?

А. Д.: Кстати, очень хороши, на мой вкус, и украинские горилки, а также хреновуха. Люблю и очень горячий саке. А вот прочие крепкие спирты, вроде шнапса, кирши и даже граппы — я не люблю. Опять-таки только один раз у меня был успех с граппой, и та стоила больше месячной зарплаты.

Г: Сейчас весьма модны различные коктейли с водкой. Водка многим представляется клубной выпивкой. Стоит ли мешать водку с чем-либо?

А. Д.: Я скептически отношусь к водочным коктейлям, вроде модной водки с тоником, это плебейство. По вкусу холодная, ледяная водка напоминает мне ледяную родниковую воду. В детстве я с отцом много путешествовала по Кавказу. И мне довелось пробовать такую родниковую воду, воду из гор — обжигающе, фантастически холодную. И водка, как и родниковая вода, способна освежить, взбодражить, вскружить.

Г: Где вы впервые выпили водки?

А. Д.: Во многом мое сердечное расположение к русской водке сформировалось именно из моего семейного круга. Ведь, вспомните, в Советском Союзе у водки была очень плохая репутация. Считалось, что это напиток падших алкоголиков. Вот они там из горла водку пьют в темной грязной подворотне. По-другому в СССР себе и не мыслили. Но у нас в доме гостям предлагали коньяк, грузинское вино, а также водку — у меня от дедушки остались два замечательных графина. В водке, которая была у меня дома, не было ничего ужасного, ничего грубого — это просто был один из крепких напитков. Кто хотел, тот пил коньяк, а кто-то выбирал водку.

Г: Умеют ли на Западе правильно пить водку?

А. Д.: Мои иностранные друзья немало интересуются водкой как напитком. Это же так по-русски, как им кажется. Но они воспринимают водку по-своему. Делают много ошибок. Самая распространенная ошибка — это пресловутые коктейли на основе водки. Вернее, это не ошибка, а неправильное толкование. Сейчас в Великобритании популярна водка с тоником. Коктейль. И вот англичане и американцы пьют по пять, а то и по десять таких коктей-



ЮРИЙ МАРТЫНОВ

лей за присест. И утром у них головная боль, естественно. И они мне говорят — вот, мол, от вашей водки такое страшное похмелье! Так что же вы хотите, друзья? Водка газировается тоником, разумеется, эти пузырьки отражаются наутро. Есть еще одна неправильность у западных друзей. Они пьют чистую водку маленькими такими глоточками, прихлебывают. Кто же так делает? Водка пьется одним глотком, одним махом, для этого создана стопка! Сейчас, правда, есть еще одна тенденция — водка как аперитив. Пьется стопка. Для разогрева желудка. А дальше уже, после церемоний и разговоров, уже за обедом, — на вино. Кстати, водку как аперитив, я приветствую.

Г: Как вы сражаетесь с похмельем?

А. Д.: Никак. У меня никогда в жизни не было похмелья. Не знаю, что это такое. Могу пить по чуть-чуть каждый день. А потом месяцами вообще не пить. Я сторонник лечебных

голодовок, а к ним приходится готовиться — тут уже не до водки. И вообще водка — она же, как хороший кофе. Мы все привыкли глушить кофе большими кружками, этот вечный «американо». Гораздо лучше выпить одну чашку роскошного, настоящего эспresso, нежели глотать литры. Так и с водкой — бывает достаточно стопки, максимум двух, чтобы получить удовольствие. Хотя, не буду лукавить, перебрать случалось и мне.

Г: Чем же лучше закусить?

А. Д.: Я не сторонник и закусок. Почти не закусываю. В крайнем случае очень небольшой кусочек молодой картошки, чуть-чуть сметаны, очень слабая малосольная черная икра. Никогда не запиваю водку соками, вообще ничем другим. В выпивании водки, как мне кажется, важны две вещи. Первая — эстетическое наслаждение. Вторая — мера. Тогда это будет «высокая водка». ■

ВОДКА НА ЛИМОННЫХ КОРКАХ ОТ АЛЕНА ДОЛЕЦКОЙ



Один двухсотграммовый графин с плотно прилегающей пробкой, один лимон. С лимона острым, тонким, не широким ножом необходимо срезать шкурку, только ее желтую часть. Сначала цедра срезается продольными полосками, при этом важно не «захватывать» следующий, белый слой. Ни в коем случае не нужно срезать лимонную мякоть. Затем продольные полоски (это почти стружка) нарезаются на мелкие, длинные, прямоугольные кусочки. Полученная желтая стружка засыпается в графин. Заливается водка. Очень важно туго-натуго закрыть графин пробкой. Графин с будущей домашней лимонной водкой необходимо поставить в шкаф на 2–3 дня.

ФИЛОСОФИЯ ДИЕТЫ

С ИМЕНЕМ АНРИ ШЕНО НА УСТАХ ХУДЕЮТ И ОМОЛАЖИВАЮТСЯ. С ИМЕНЕМ АНРИ ШЕНО ВЫХОДЯТ ИЗ ДЕПРЕССИИ И ВХОДЯТ В НОВУЮ ЖИЗНЬ. В ЕВРОПЕЙСКОЙ ДИЕТОЛОГИИ ДОКТОР ШЕНО РАВЕН АЛЕНУ ДЮКАССУ В ЕВРОПЕЙСКОЙ ГАСТРОНОМИИ. И ЗАКОНОМЕРНО, ЧТО ИМЕННО У ШЕНО ЛЕЧАТ ЖЕЛУДКИ И ЧИСТЯТ ПЕЧЕНЬ ТЕ, КТО ДОЛГО НАСЛАЖДАЛСЯ ВЫСОКОЙ КУХНЕЙ ДЮКАССА.

ЭДУАРД ДОРОЖКИН

Доктор Шено вопросами безоперационного оздоровления организма увлекся тридцать лет тому назад и с тех пор стал в этом деле гуру. Несмотря на то что многие тем или иным образом копируют технологии, придуманные Шено, его штаб-квартира по-прежнему расположена в Мерано, в отеле Merano Palace. Espace Henri Chenot — так, без модных сегодня трех букв «С», «П», «А», называется его главное детище, место встречи европейской элиты с потерянным в ресторанах Алена Дюкасса здоровьем.

В последнее время, впрочем, к герцогиням, адвокатам и просто наследникам крупных состояний из Франции, Великобритании и Швейцарии присоединились наши соотечественники. Да так активно, что в некоторые дни до 40% пациентов доктора Шено свободно изыскаются на языке Пушкина и Толстого. У дирекции санатория (а «Мерано Палас», конечно же, можно назвать этим забытым словом, от которого прямо так и веет розовыми щечками и впалым животом!) есть на сей счет своя теория — очень европейская, надо сказать. В отличие от многих других своих коллег из отелей-дворцов управители «Мерано» не намерены ограничивать число русских постояльцев, вводя квоты. Кто первый забронировал — того и номер.

Так называемый метод Шено на самом деле покоится на очень простом соображении. Мы — это то, что мы съели. Ужасно физиологично, конечно, но мы все-таки в санатории. Не есть вообще или слишком жестко ограничивать себя в пище нельзя: это опасно — раз, и абсолютно бессмысленно — два. Когда Шено читает лекцию о своем видении человеческой жизни, метаболизме, процессе старения, невольно ругаешь себя — ведь до таких несложных соображений можно было и самому дойти.

Но ведь нет же. Шено, например, указывает на то, что человеческий организм, обычно имеющий температуру около 37 градусов, — гигантский производитель энергии. И для того чтобы эту энергию произвести, ему необходимы ресурсы. Если не есть и не пить — откуда им взяться?..

Энергия — второе принципиальное для понимания теории Анри Шено слово. Доктор увлечен постулатами китайской медицины о меридианах, энергетическом балан-



се и прочих не слишком осязаемых вещах. Каждый пациент классифицируется в «Мерано» по специфической типологии, согласно закону пяти элементов: дерева, огня, земли, металла и воды. В наличие энергетических каналов можно верить, а можно не верить, но после массажа по меридианам, входящего в обязательную ежедневную программу, чувствуешь себя заново родившимся.

«Воля» или даже более скромное «усилие» — третий и последний важный пункт. «Выписной эпикриз», скажем так, каждого из пациентов «Мерано» содержит некоторые рекомендации — от наблюдавшего врача, от массажиста, от диетолога. Иногда они совсем несложные. Мне, например, рекомендовано один день в месяц питаться по следующей схеме: два целых фрукта на завтрак или фруктовый салат, зеленый или травяной чай, можно ячменный кофе; один «фрукт по сезону», сырые овощи или овощной салат с черным или басмати рисом и приготовленными на пару овощами — на обед; свежий фрукт — в полдник; овощи на пару или крем-суп из овощей, плюс рис — на ужин. Конечно, в этом списке нет бастурмы, отварного языка с хреном и даже прошутто ди Парма нет, но ведь этот ужас всего-то на один день в месяц. Можно и продержаться. Сам господин Шено держится: ему много лет, но глаз горит, и жена Доминик, заведующая в клинике отделением эстетической медицины, тоже держится вместе с мужем.

Любой, даже самый нерешительный, самый крохотный шагок навстречу организму обязательно принесет пользу — в этом убежден доктор Шено, и эта его убежденность должна передаться постояльцам «Мерано Паласа»: в противном случае лучезарный Анри считает свою задачу невыполненной.

Более подробно свои соображения относительно законов старения — и омолаживания — организма Шено излагает в книге «Умножьте здоровье методом бионтологии» («Dynamisez votre capital sante par la biontologie»), ее можно купить в отеле. Русский перевод не очень хорош, но есть итальянский оригинал и переводы на английский и французский. Бионтология — термин, созданный самим Шено. Означает «изучение сущности жизни». Судя по тому, какими живчиками выпархивают из его объятий дамы и господа, отдыхающие в Мерано, в изучении этой печальной истории Шено продвинулся дальше многих своих коллег.

Но вернемся к «усилию». Одна достойная наша журналистка, посетившая Мерано, отметила в своей статье, что, несмотря на запрет, пропускала стаканчик-другой красного в городских барах: в самом отеле спиртного не подают.



И ничего — похудела! Однако с точки зрения Шено, задача похудеть — ничтожна. Его цель — детоксикация организма, а вот как раз этот процесс останавливается в тот момент, когда в организм поступает содержимое «рюмочки». Тут уж действительно встает вопрос веры: можно, конечно, наплевать на воззвания забавного старикана — и пуститься во все тяжкие. Но зачем тогда ехать в Мерано?

Неукоснительное следование предлагаемому Шено графику жизни представляется задачей куда более интересной, чем девчачьи выходы. В этом графике нет ничего такого, что выходило бы за пределы обычного распорядка здорового человека. День начинается с завтрака: фруктовый салат и кофе из ячменя. Обычный кофе на шесть дней, что продолжается лечебный курс, попадает под запрет — так же, как черный чай. Затем — консультация врача, анализы (в «Мерано» очень серьезно подходят именно к оценке состояния здоровья) и процедуры. Процедура, собственно, три, но за неделю успеваешь полюбить это здоровое однообразие. Энергетический массаж. Энергетическая коррекция. И гидротерапия.

Массаж в «Мерано» — комбинация очень многих техник, в том числе дренаж с использованием стеклянных банок, стимулирующий удаление шлаковых веществ, и активация мышечно-сухожильных меридианов. Энергетическая коррекция — воздействие слабым током на принципиально важные «точки», отвечающие за работу различных органов: в зависимости от результатов анализа точке либо придается дополнительный заряд, либо снимаются энергетические излишки. Гидротерапия — самая приятная с тактильной, так сказать, точки зрения, часть лечения. Гидромассажная ванна, незаменимая в процессах детоксикации, действует на расширение или сжатие капиллярных сосудов. Затем происходит грязевое обертывание: грязь обогащена микроводорослями, эфирными маслами и настоями лекарственных растений. Стандартная длительность процедуры — 20 минут, но лучше, конечно, полежать подольше. Смыывают грязь при помощи душа Шарко. Зрелище, может быть, и не самое изысканное, зато потрясающий тонизирующий эффект. Вообще с водными и околотовными процедурами в «Мерано» проблем нет: здесь и тропический душ, и разнотемпературные ванны, и сауна, и хамам, и джакузи, и два бассейна.

После душа — момент истины. Весы. Контроль веса происходит ежедневно, результаты заносятся в карточку, которая есть у каждого санаторного курортника. Целей — две. Во-первых, успокоить тех, кто приехал в Мерано худеть. А во-вторых, как ни парадоксально, не дать похудеть

чрезмерно. Тем, кто худеет недостаточно, назначают один день поста — и слабительное типа нашего пургена на ночь. Тех, кто слишком стремительно теряет в весе, переводят на диету bio-light — еще более щадящую, чем та, на которой сидит основная группа.

Так как дело к обеду, пора наконец рассказать и о кулинарной стороне вопроса. За тем, что происходит на кухне, присматривает лично Доминик Шено — она же, кстати, дает мастер-классы по приготовлению здоровой пищи. «Здоровая» совсем не означает «невкусная» или, скажем, «мало». Некое чувство голода испытываешь только в первый вечер, а потом уже все идет как по оливковому маслу — единственному, разрешенному здесь.

Соль и сахар из рациона исключены. Основа питания — овощи, крупы и фрукты. Два раза в неделю «голодающих» балуют изумительно вкусной рыбой. Повара творят чудеса: их диетические блюда на вкус и на вид таковы, что кажется, будто ты не в санатории, а в мишленовских трех звездах. Такому умиротворенному ощущению способствует и обстановка: еду подают неспешно, приборы серебряные, официанты в меру величественны и дружелюбны.

У тех, кто по каким-то причинам не забронировал дополнительные процедуры — гидроклонолтерапию, массаж волосного покрова головы или брюшной зоны (спасок огромен), — наступает свободное время. Общий результат пребывания в Мерано зависит и от того, как проводить эти блаженные часы. Мерано, хоть формально и является Италией, на самом деле типичная Австрия. Городашко обязан своей славой императрице Сисси, безмерно любившей эти места и оставившей потомкам точную схему своего ежедневного променада; теперь всякий желающий может пройти по Sissi weg — пересечь необычайно живописную речку, подняться на холм, спуститься с холма, снова подняться. Мерано так мало изменился со времен императорских прогулок, что иногда удается поймать это удивительное, почти тургеневское ощущение «вод». На первую прогулку консьерж отеля рекомендует захватить фотоаппарат. И действительно, хочется запечатлеть для друзей, родных и близких каждую первую виллу, цветущие яблоневые сады, распускающийся виноград, монастырь на горе, церквушку в соседней деревне, ухоженную собаку и даже какой-нибудь незначительный ручеек, поблескивающий на солнце. Вокруг Мерано проложено столько замечательных пешеходных троп, что проблемы «как убить время», отравляющей курортное существование, здесь не существует. Уставшими, загоревшими и счастливыми возвращаются в отель путники, успешно преодолевшие соблазн вкунуть колбаски и отведать рюмочку шнапса на деревянной дегаустации. После чинного ужина их ждет главное санаторно-курортное развлечение — коктейль на основе ячменного кофе и беседа о клизмах с соотечественниками. Это единственная уступка суетному свету, одобренная строгим доктором Шено. ■

**Hotel Palace Merano, Espace Henri Chenot,
Via Cavour, 2/4 — 39012 Merano, tel. 04 73 271 000,
www.henrichenot.com, www.palace.it**



СЛАСТИ ИЗ ДЕТСТВА

ЗНАМЕНИТЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ СЛАДКУЮ МОДУ СЕЗОНА. ИТАК, ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ ВО ФРАНЦУЗСКОМ СТИЛЕ БОЛЬШЕ НЕ В ЧЕСТИ, ОНИ ПРИЗНАНЫ КЛАССИКОЙ. А САМЫМИ МОДНЫМИ ВНЕЗАПНО ОКАЗАЛИСЬ СЛАДОСТИ ИЗ НЕДАВНЕГО СОВЕТСКОГО ПРОШЛОГО.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ



СЛАДКАЯ ВИТРИНА В «ГУРМЭ» — СТАНДАРТНЫЙ НАБОР СОВЕТСКИХ ДЕФИЦИТОВ, НО УЖЕ НА ОСНОВЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ПРЕМИУМ-КЛАССА

Разумеется, в богатой на сдобные сокровища кондитерской зоне нового «Глобуса Гурмэ» можно найти сладости на любой вкус. Конечно, здесь есть множество легких и изящных тортов во французском стиле, их дизайн сразу бросается в глаза. Однако вовсе не эти почтенные и всем замечательные сладости являются модными.

Сочные ватрушки, пирожки, медовики, трубочки с кремом, самые популярные пирожные недавнего прошлого из ассортимента школьных буфетов и кулинарий — вот писк сезона. И дело не только в массовой ностальгии по 1980-м, но и в качественно новом уровне исполнения старых и, казалось бы, приевшихся кондитерских изделий в «Глобусе Гурмэ».

Домашние рецепты от мам и бабушек главный шеф-кондитер сети гастрономов «Глобус Гурмэ» Валерий Шестернев собирал, как говорится, по городам и весям. Чем-то поделились родственники, чем-то старшие товарищи, работавшие в знаменитых столичных ресторанах

прошлых лет. После внимательного анализа рецептов господин Шестернев воспроизвел, казалось бы, стандартный набор советских дефицитов, но уже на основе ингредиентов премиум-класса. Получилось нечто принципиально новое, но воспроизведенное в привычной для нас форме.

Вот, к примеру, банальное пирожное «Картошка». Внешне «Картошка» в «Глобусе Гурмэ» ничем не отличается от классических образцов советской кулинарии, но имеет совершенно иной, ярко выраженный вкус. «В промышленном производстве, конечно, используют только коньячную эссенцию, а вовсе не коньяк. Мы же работаем только на коньяке Hennessy V.S.O.P.», — раскрывает свой маленький секрет шеф-кондитер «Глобуса Гурмэ». Свои тонкости есть и в рецептах привычных эклеров, и у «Орешков», предлагаемых в «Гурмэ» в ЦУМе.

Классический медовик здесь самый вкусный в Москве, в этом уверены многие покупатели. Шесть тонких кор-

жей, замешанных на липовом меде и пропитанных сметанным кремом со сгущенкой, — кажется, все предельно просто. А вкус получается необыкновенный. Как и внешний вид фирменного торта «Глобуса Гурмэ». По желанию покупателя медовик могут сделать в форме олимпийского мишки с большими печальными глазами. Но в отличие от символа Московской Олимпиады 1980 года улетает он не в облака, а с прилавка гастронома. По предварительным подсчетам кондитера Шестернева, только в мае в «Глобусе Гурмэ» было продано более 130 килограммов медовика. Учитывая, что вся продукция в кондитерском цехе делается вручную и, по сути, является штучным товаром, это огромная цифра.

Современная русская кухня по сути давно стала интернациональной, впитав множество национальных влияний. Без татарских, белорусских, кавказских, узбекских и многих других блюд «братских» народов просто невозможно себе представить полноценное русское меню.

Множество видов национальной выпечки давно стали нашими, родными. Например, пахлава или самса. Но есть и локальные примеры дружбы народов на почве любви к сладкому, распространение которых ограничено лишь каким-то одним регионом России. Так, только у шефа Шестернева можно попробовать домашний еврейский наполеон, рецепт которого был доставлен лично ему из Екатеринбурга. И хотя на настоящий наполеон этот еврейский совсем не похож, попробовать торт рекомендуется обязательно. Его коржи выпекают из особого теста, отчасти напоминающего песочное, и проглаивают через один корж сметанным кремом и малиновым муссом.

Собирать домашние рецепты и придавать изделиям изысканный вид при высочайшем качестве — это одно из главных предпочтений кондитерского цеха «Глобуса Гурмэ». Поэтому татарский чак-чак здесь такой хрустящий (в тесто добавляют крепкий алкоголь, предпочтительно водку), а домашние вишневые трубочки вдруг оказываются изысканным десертом, в котором кислинка свежей вишни сочетается с нежным кремом. И все это тоже хрустит!

Еще одна актуальная тенденция, наметившаяся в 2008 году, — это реабилитация в общественном сознании пропитанных бисквитом с масляным кремом. Еще один вкус детства полностью исчез в последние годы в результате повального увлечения здоровым питанием и подсчетом калорий. Сегодня ни в одном из центральных московских гастрономов, специализирующихся на продуктах класса премиум, нет бисквитных тортов со сливочным кремом. Они оказались представлены на рынках, где к отбору ингредиентов подход совершенно иной.

Восполнить очевидный пробел в ближайшее время взялся кондитерский цех «Глобуса Гурмэ». Сейчас здесь уже приступили к разработке, а точнее реконструкции, рецептуры знаменитого торта «Киевский» по классическому рецепту на базе лучших ингредиентов. Кондитеры «Гурмэ» нашли тех самых достопочтенных кондитеров, разработавших «Киевский» и другие знаменитые советские торты. Молодежь советуется со стариками. «Есть желание восстановить все самые любимые с детства рецепты. Например, вафельные трубочки со сгущенкой, которые некогда продавали на крымских пляжах», — делится планами Валерий Шестернев. Трубочки пока в будущем.

Однако уже теперь можно попробовать традиционно русскую выпечку: ватрушки творожные с вишней, дрожжевые яблочные пироги, большие пироги с печенью, луком и яйцом и миниатюрные с куриной печенью. Так же интересно сравнивать рассыпчатые слоеные треугольники самсы (с телятиной, бараниной, курицей) с очень похожими, но более плотными и хрупкими треугольниками другого узбекского блюда эч-почмак (последний есть с картофелем и курицей). Все эти простые и привычные образцы домашней кулинарии в массовом производстве обычно теряют свои вкусовые особенности, становятся чем-то средним и не очень интересным. Но только не в «Глобусе Гурмэ». Поскольку каждый кусок мяса или печени для начинки обрабатывается вручную, вкус пирожков получается «как у мамы». ■



ХМЕЛЬ ПРОТИВ ПОХМЕЛЬЯ

СТАРИННЫЕ КВАС, МЕДОВУХА, СБИТЕНЬ, МОРСЫ ЗАЙМУТ ПОЧЕТНОЕ МЕСТО В ЛЕТНЕМ АССОРТИМЕНТЕ «ГЛОБУСА ГУРМЭ». НО ГАСТРОНОМ И В БУДУЩЕМ ТВЕРДО НАМЕРЕН ПОВЫШАТЬ ГРАДУС ОБРАЗОВАННОСТИ КЛИЕНТОВ В ИСТОРИИ РУССКИХ НАПИТКОВ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

В России есть напитки, которых больше нигде в мире нет. Но даже в самых отдаленных странах миллионы людей слышали эти загадочные слова «морс» и «квас». Что уж и говорить, когда каждый уважающий себя интурист, добравшийся до России, не останавливается на водке и квасе и пробует сладкие медовуху и сбитень.

Между тем два последних традиционно русских напитка стали экзотикой и для коренных жителей. Если большинство наших соотечественников как-то смутно догадываются, что медовуха это алкогольный напиток на основе меда, то сбитень представляется чем-то загадочным. Понять, что такое настоящая медовуха, сбитень и «живой» квас, теперь можно в «Глобусе Гурмэ» в ЦУМе. Недавно здесь был торжественно открыт специальный прилавок с русскими безалкогольными и слабоалкогольными напитками.

Прежде чем наполнить прилавки квасом, медовухой и сбитнем, специалисты «Гурмэ» не один месяц посвящали тестированию многочисленных образцов. Перепробовав практически все виды медовухи, представленные на рынке, пытливые дегустаторы «Глобуса Гурмэ» остановились на продукции маленького, но славного Суздальского медоваренного завода.

Предприятие это старинное. История небольшого производства восходит к первому суздальскому медоваренному заводу купца II гильдии Василия Жинкина, открытому в 1851 году. На базе воскобойни он создал медоваренное производство. Резон в этом был, и немалый: в 1862 году в провинциальном Суздале действовали три десятка питейных заведений, кроме того, в городе ежегодно собиралась довольно крупная Евфросиньевская ярмарка. Так что сбыт был обеспечен. Тем более что Российская империя вступала в особый период — период увлечения всем старорусским, допетровским. Пройдет всего десятилетие, и в России появится новый художественный стиль — неорусский.

В старые времена мед пили на Руси повсеместно, не случайно Русь иностранцы называли «страной воска и меда». Вплоть до конца XVII века меды оставались на первом месте среди употребляемых хмельных напитков. В эпоху Петра I они стали вытесняться заморскими винами и водкой. В XVIII столетии лишь крестьяне варили мед. Среди аристократии простонародные напитки стали популярными в эпохи императоров Александра III и Николая II. В первые советские десятилетия народные напитки были забыты из-за проблем с производством и по причине своей слабой алкогольной дозы.

При советской власти первые попытки возрождения производства медового напитка были предприняты в 1960-е годы, когда Суздаль объявили городом-музеем. И больше производство этого старинного напитка в городе никогда не прекращалось. Суздальский медоваренный завод старается возродить самые оригинальные рецептуры, которые и в старинных архивах можно найти с большим трудом. При этом технология самая что ни на есть современная, она позволяет воспроизводить оригинальный вкус очень точно.

Сейчас в «Глобусе Гурмэ» можно попробовать четыре классических сорта суздальской медовухи — «Двугривенная» (7% алкоголя), «Полуполтинная» (8,3%), «Пятиалтынная» (5,5%) и «Безалкогольная». Есть и три оригинальных — «Казачья» (с можжевельником и перцем), «Опричная» (с пряностями) и «Стрелецкая» (с шиповником). Отличаются они не только крепостью, но и содер-



ГРИГОРИЙ СОВЕНКО

Квас «Першинь», 93 руб.	Квас «Вкусный», 51 руб.	Медовуха «Суздальская, Пятиалтынная», 125 руб.	Медовуха «Суздальская, Двугривенная», 135 руб.	Медовуха «Суздальская, Полуполтинная», 150 руб.	Сбитень «Пряный», 86 руб.	Сбитень «Можжевельовый», 86 руб.	Сбитень «Лесная ягода», 86 руб.

ЧАЙНЫЙ ГЛОТОК КРАСОТЫ
Французский дом Fauchon представил в своем центральном историческом магазине, что на парижской Place Madeleine, 28, новую чайную коллекцию. Казалось бы, что же такого удивительного в этой новости? Дом Fauchon на протяжении всей своей более чем столетней истории выпускает обширные чайные коллекции, и

сам бодрый основатель дома Огюст Фошон некогда открыл по вышеуказанному адресу чайный салон. Однако эта коллекция, получившая название Beaute, действительно особенная. Дело в том, что в нее входят только оздоровительные чаи. Пока в коллекции три зеленых чая — это Anti-Age («Антивозрастной»), Belle Peau («Краси-

вая кожа») и Minceur («Для похудения»). Все чаи были разработаны чайной лабораторией Fauchon, их составы запатентованы и держатся в тайне. Коллекция открывается чаем «Антивозрастной». Этот чай с ароматами манго и мяты оказывает антиоксидантное действие на организм, борется со старением и увяданием кожи, способствует выработке колла-

гена, активизирует защитные функции самого организма. Чай «Для похудения», ароматизированный экзотическими фруктами, работает как превосходный детокс и активно сгоняет воду, контролирует аппетит. В свою очередь, антиоксидантный чай «Красивая кожа» с запахом и вкусом апельсина очищает кожу, заставляет ее ин-

тенсивнее обновляться, вырабатывать коллаген, избавляет от токсинов, способствует увлажнению. Все чаи Fauchon серии Beaute необходимо принимать курсом. Начальный этап таков: по три пакетика на протяжении 15 дней, затем нужно перейти на другой режим — по два пакетика в течение месяца. В дальнейшем необходимо будет под-

держивать форму — для этого окажется достаточно одного «саше» один раз в день. Все чаи коллекции Beaute (впрочем, как и вся прочая продукция Fauchon) эксклюзивно представлены в «Глобусе Гурмэ».



КУРОРТНАЯ НЕОКЛАССИКА

ВЛАДЕЛЬЦЫ ЛЕГЕНДАРНОГО РЕСТОРАНА РУССКОЙ АРИСТОКРАТИЧЕСКОЙ КУХНИ TCHAIKOVSKY В ТАЛЛИНЕ УТВЕРЖДАЮТ, ЧТО ЭТАЛОНОМ ДЛЯ ИХ ЗАВЕДЕНИЯ СТАЛ МОСКОВСКИЙ «ПУШКИНЬ» АНДРЕЯ ДЕЛЛОСА. ОДНАКО ГОРОДСКОЙ TCHAIKOVSKY ПРИНЦИПИАЛЬНО ОТЛИЧЕН ОТ УСАДЕБНОГО «ПУШКИНА», И В ЭТОМ И ЕСТЬ ЕГО ОСНОВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



Быть может, кто-то будет немало удивлен, но ресторан Tchaikovsky в отеле Telegraaf (в 2007-м этот эlegantный отель был включен в уважаемые списки The Small Luxury Hotels of The World), — это уже четвертый ресторан русской кухни в Таллине. Назовем же пока первые три — Klafira, Troyka, Nevskiy, в целом, они похожи друг на друга.

Tchaikovsky стоит в этом «русском ряду» особо — здесь нет той привычной «русской народной клюквы», известного анекдотичного антуража, вроде скрипучих балалаек и деревянных тарелок, расписанных под хохлому. Ресторан Tchaikovsky апеллирует к другому и весьма редкому даже в Москве жанру — к российской имперской неоклассике конца XIX века. И здесь самым счастливым образом обошлись без хохломы.

С одной стороны, выбор именно неоклассического стиля связан с архитектурными особенностями здания отеля. Гостиница эта — правда бывший «Телеграф», одно из немногих зданий в Старом городе, возведенных не в Средние века, а значительно позже — в 1878 году. С другой стороны, наш драгоценный, наш родной Петр Ильич Чайковский, чье имя присвоено ресторану, совсем не чужой эстонцам человек. Великий композитор трижды посещал Эстляндскую губернию Российской империи. В первый раз

в юности — в 1867 году, сразу после окончания Петербургской консерватории. Молодой профессор Чайковский оказался в приморском Хаапсалу — там сейчас есть улица его имени, а также каменная скамейка, установленная на том месте, где любил погреться на солнышке композитор. Второй раз Чайковский отдыхал в Эстонии в следующем же году — 1868-м, в местечке Силламяе. И, наконец, в последний раз композитор наведился в эти края незадолго до своей трагической, такой нелепой, почти гастрономической кончины — от стакана некипяченой воды. Тогда из Таллина (вернее, из Ревеля) Чайковский пламенно написал друзьям: «Друзья! Я страшно объелся здесь кильками!» Словом, Эстония, Петр Ильич Чайковский и кухня — это сюжет почти исторический.

Как возник этот ресторан? Дадим теперь слово шефу Tchaikovsky Игорю Андрееву: «В свое время владельцы отеля Telegraaf Пауль Уутман и Калев Танер были в Москве и посетили «Пушкинь». Атмосфера, интерьер, официанты и их старорусское произношение оставили неизгладимое чувство восхищения от прошедшего ужина. И тогда стало понятно, что эта ниша в Эстонии, ниша ресторана русской аристократической кухни, отсутствует».

На самом деле кухни Tchaikovsky и московского «Пушкина» — это разные кухни. Tchaikovsky балансирует на стыке русской народной кухни и русской кухни аристократической, подверженной в первую очередь мощному французскому влиянию (в «Пушкине» же от французских вкраплений все же дистанцируются). Кроме французских влияний в Tchaikovsky можно найти итальянские, английские и южно-германские кулинарные перемены.

Французская тема наиболее заметна в разделе закусок — здесь, например, просто бросается в глаза, лезет на стол достойная фуа-гра в портвейне. Однако любая «французистость» будет уравновешена русским штрихом — так, макрель пойдет с аджикой и морковным салатом (в свою очередь, русский грибной жульен сопровождается бриошем и салатом из рукколы). Западный зачин компенсируется убедительными пельменным и пирожковым меню. Пельмени также относятся здесь к разряду самостоятельных закусок, а вот пирожки идут как закуска к супам — холодной окрошке и горячему, обжигающему борщу. И пельмени, и пирожки пышут нечеловеческим здоровьем, заставляя посетителя ресторана распрощаться на

время с мыслью о диетах. Впрочем, в самой Эстонии принято объедаться, здесь с гиканьем и радостью объедаются все местное население, которое между тем следит за весом и здоровьем в многочисленных SPA-центрах.

Раздел горячих блюд Tchaikovsky поделен между рыбными и мясными экзерсисами ровно пополам. Выбрать трудно, так как в Эстонии одинаково неплохо обращаются как с рыбой, так и с мясом и дичью. Повторяется так же схема, что и в закусках: русские и европейские ингредиенты ловко соединяются в некую общую застольную песню. На наш вопрос о его любимом блюде в собственном меню шеф ответил весьма уклончиво: «Главное для меня — это свежесть и чистота вкуса. Но ничто не заменит тарелочку борща или рассольника со свежим душистым хлебом». Однако эти какие-то народовольческие грезы господина Андреева о простоте блюд не слишком-то отразились в его меню — как раз «душевного рассольника» в Tchaikovsky не найти. В конце концов шеф признался, что «выберет классику жанра — гречневые блины со взбитой сметаной, рубленым луком, яйцом и икрой; или пельмешки с мясом краба в лимонном соусе».

Вот постепенно, за дружеской беседой мы подошли к десертам. В этом разделе «чужестранного» оказалось больше, чем в закусках и горячем. Что объяснимо: в случае точного следования русским десертам Игорю Андрееву пришлось бы вернуться к народным блинам с вареньем, которые, конечно, вкусны при любом раскладе, но в гастрономической семантике все же выглядят пищей ярмарочной.

Итак, мы в разделе десертов остановились на упитанном крем-брюле с сорбетом из лайма и в дальнейшем залакировали долгоиграющую трапезу имбирным кейком с муссом из крыжовника.

Вопрос о продуктах, которые используются для приготовления, стоит в данном случае почти политически остро. «А есть ли у вас продукты из России?» — вот так коварно спросили мы у шефа. Игорь Андреев простодушно ответил, что все продукты в его русском ресторане местные, то есть эстонские. Свежую рыбу (а это осетрина, лосось, карп, камбала) выращивают в Эстонии, а остальной ассортимент шеф заказывает в Германии и Франции. Из российских продуктов господин Андреев использует только икру и крабов.



СЕРЕБРЯНАЯ ТАРЕЛКА — ОДНА ИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ НАГРАД TCHAIKOVSKY

«Для меня неважно, откуда происходит продукт. Главное то, какие методы и техники используются при приготовлении блюд. Это действительно важно, чтобы соблюсти и сохранить традиции и настроение русских застолий», — говорит господин Андреев.

Что касается «русских застолий», то они в Tchaikovsky отличны от хрестоматийной русской народной картинки: медведей с бубнами и цыган с гитарами в этот ресторан по вечерам не приглашают. Этому есть не только стилистическая причина. Этому есть и причина историческая. Эстония исторически была для русской аристократии и буржуазии курортным, дачным местом — здесь стояли деревянные дачи и каменные мызы, и сюда на протяжении двух столетий приезжала на отдых и грязелечение императорская семья. Поэтому выбранный владельцами отеля дискурс — европеизированная аристократическая, со свежим, морским и агрикультурным, курортным акцентом кухня — представляется нам очень верным и редким. Курортность и европеизированность в интересную сторону отличают таллинский Tchaikovsky от московского «Пушкина». Ужин в Tchaikovsky всегда будет выглядеть путешествием во времени — в ту царскую курортную Россию, где кушали долго, не спеша, за доброй рюмочкой и философской беседой о неразрешимых вопросах бытия. ■

www.telegraafhotel.com



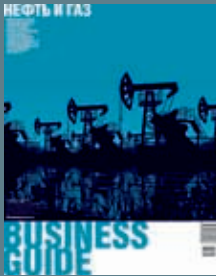
«НАШ РЕСТОРАН ПРИВЛЕКАЕТ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ ИМЕННО ТЕМ, ЧТО ОН РУССКИЙ», — ГОВОРИТ ШЕФ-ПОВАР TCHAIKOVSKY ИГОРЬ АНДРЕЕВ



www.kommersant.ru

ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ
ГАЗЕТЫ

Коммерсантъ



**ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕСТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС**



**BUSINESS
GUIDE**