





Паулайнер
Окtoberfest 2011
0,5л - 250р/1л - 500р



Шпатен
Окtoberfest 2011
0,5л - 250р/1л - 500р

 RatskellerYekat

 RatskellerYekaterinburg

 RatskellerYekaterinburg



 **Площадь 1905 года**
 **371 60 91**

реклама



«Попробовав однажды, захотите еще»

О КАЛЬМАРАХ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА CUCINA (HYATT REGENCY EKATERINBURG) ВИТОМИР ДЖОКОВИЧ

— Каких кальмаров обычно используют в кулинарии?

— В пищу употребляется исключительно кальмар, называемый «серым», по цвету мантии. Размер у него небольшой — до 30 см. В кулинарии различают бэби-кальмаров, то есть молодых, вес тушки которых всего 60-80 граммов, и взрослых, чаще всего весом до 800 граммов. Стенки мантии бэби-кальмаров намного тоньше, что позволяет готовить их очень быстро. Хотя наиболее используемым во всем мире является все же взрослый кальмар, особенно в тех странах, где бэби-кальмаров в принципе сложно купить или они очень дорогие.

— Каких предпочитаете вы?

— Мне нравится готовить бэби-кальмаров, так я могу быть уверен в превосходном конечном результате. Консистенция таких кальмаров очень нежная: даже если фаршировать их, требуется всего пара минут на гриле или сковороде, чтобы довести до готовности.

— На что обратить внимание при покупке кальмаров?

Выбирая незамороженных кальмаров, полагайтесь на обоняние. Если они свежие, то имеют лишь легкий запах моря. Посмотрите на тушку — она должна быть плотной, с блестящей поверхностью. Если же она рыхлая и мягкая, проходите мимо. Шкурка свежего кальмара — серая, пятнистая, но не розовая и не фиолетовая. Покупая замороженных кальмаров нужно убедиться, что они не подвергались вторичной заморозке.

— Как правильно готовить кальмаров?

— Главная проблема заключается в том, что их нужно подвергать термической обработке либо очень короткое время, либо очень и очень долго, иначе они получатся жесткими, резиновыми. Золотой середины тут быть не

может. Вот рецепт быстрого приготовления: погружаем очищенные от пленки кольца кальмара в подсоленную кипящую воду на 30-45 секунд — и восхитительное, тающее во рту блюдо готово. Остается лишь добавить любимый соус и наслаждаться.

— Какой рецепт приготовления кальмаров можно назвать традиционным?

— Очень простой и любимый во многих странах рецепт — кальмары на гриле с чесноком, петрушкой, оливковым маслом и лимонным соком. Приготовленные таким образом, кальмары подают в ресторанах Италии, Австралии, Восточной Европы. Еще один распространенный способ приготовления — фаршировка обжаренных на гриле кальмаров тем, что вы больше всего любите — рыбой, морепродуктами, мясом.

— Мясом?

— Именно так. Не нужно бояться экспериментировать со вкусами, иногда самые необычные сочетания могут быть очень интересными. Я даже фаршировал кальмаров свиной — весьма оригинальный вкус.

— В меню вашего ресторана есть необычные блюда из кальмаров?

— Да, в осеннее меню мы добавили кальмары, фаршированные гречкой, креветками, фенхелем, томатами, щупальцами кальмаров, чили и соусом биск. На первый взгляд, дуэт кальмаров и гречки может показаться необычным, но, поверьте, попробовав однажды, вы захотите еще. Текстура и вкус компонентов этого блюда прекрасно сочетаются и дополняют друг друга, создавая удачную комбинацию традиций современной кухни и любимого русского продукта.

Беседовала Яна Бобровникова