



ФОТО И. НАУДОВИЧУКОВОГО ИЗ Личного архива Л. ФЕДОТОВОЙ

МОДНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

Открылась третья в Петербурге кондитерская «Бизе» на Почтамтской улице. Здесь будет представлена «Коллекция высокой кондитерской кухни — весна-лето 2012» от дизайнеров моды (Collection de Haute Patisserie printemps-ete 2012).

Эта кондитерская на 78 посадочных мест и со средним чеком 700 руб. позиционируется в премиальном сегменте. К новой коллекции пирожных приложили руку петербургские дизайнеры моды: Александр Арнольдт, Владимир Бухинник, Олег Бирюков и Лилия Киселенко. Все сладкие фантазии войдут в сезонное меню сети кондитерских «Бизе».

Интерьер третьей кондитерской, по традиции, создавал дизайнер Дмитрий Давыдов. Стиль и дух заведения вполне соот-

ветствует местоположению, вдохновением служили торжественность Исаакиевского собора, декоративность ар-нуво и интерьеры отеля «Астория». В интерьере использованы авторская мебель и аксессуары.

«На момент открытия первой кондитерской „Бизе“ на улице Жуковского в апреле 2010 года, по нашему наблюдению, было занято 25 процентов рынка кондитерских, — говорит владелица сети кондитерских „Бизе“ Мария Мартынова. — И до сих пор этот сегмент свободен, при этом продукция востребована. В Петербурге мы планируем открыть еще две-три кондитерские в течение полутора лет в центре, на Петроградской стороне, в благополучных новых районах. Уже с марта началась работа по выходу сети в Москве». ■

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ИЗ ПОРТУГАЛИИ ЕГО В ПЕТЕРБУРГЕ ЗНАЮТ ГОРАЗДО МЕНЬШЕ, ЧЕМ МАСЛО ИЗ ГРЕЦИИ И ИТАЛИИ. В РАМКАХ ФЕРМЕРСКИХ ДНЕЙ В РЕСТОРАНЕ «СТАРАЯ ТАМОЖНЯ» ВПЕРВЫЕ БЫЛА ПРЕДСТАВЛЕНА ПРОДУКЦИЯ ПОД БРЕНДОМ ESPORADO — ИЗ ОЛИВОК РЕГИОНА АЛЕНТЕЖО ЮГО-ВОСТОКА ПОРТУГАЛИИ. АННА КОНЕВА

Как и портвейн, оливковое масло стало в этой стране национальным достоянием. Ему присваивают категорию DOP — что означает «область, контролируемая по происхождению», и масла такой категории имеют право быть произведены только из строго определенных сортов оливок.

К слову сказать, в сыром виде этот продукт настолько горек, что его и в рот-то не взять. Оливки вымачивают в разных рассолах и соусах, чтобы превратить в прекрасную закуску. А вот масло выжимают как раз из сырых оливок разного сбора урожая. В зависимости от сорта и времени сбора урожая получается разный цвет и консистенция масла. Разумеется, самое высокое качество получается при так называемом «холодном отжиме», и все уважающие себя производители применяют только его. Кстати, слова «первый отжим» — не более чем маркетинговый ход — вторично оливки не отжимают (хотя бывает масло из жмыха — оно маркируется словами romasc olive oil — маркировка пишется по-английски, что показывает: это уже почти и не масло...).

В оливках содержатся уникальные полинасыщенные жиры и много витамина Е. Об оливковом масле ходит множество легенд — например, что оно менее калорийное, чем подсолнечное. Это правда — в оливковом масле на одну килокалорию меньше. Оливковое масло снижает, как ни странно, холестерин, является прекрасной профилактикой сердечных и сосудистых заболеваний. Глоточек масла, принятый натощак с утра, помогает пищеварению и даже содействует похудению. Разумеется, оливковое масло полезно для волос и кожи — маски из него приветствуются всеми косметологами.

Загадка для потребителей и тайна производителей оливкового масла — куда же девается природная горечь оливок при первом холодном (не выше 27 градусов) отжиме? И не просто исчезает горечь, но раскрывается удивительная гамма вкусов — изысканных, с деликатными оттенками

и не менее богатой палитрой, чем у хорошего вина.

Для дегустации оливкового масла нужны бокал, специальная тарелочка для масла и белый хлеб, чтобы насладиться вкусом вполне. Разумеется, масло можно распробовать с салатом или рыбой, но чистоту аромата и вкуса раскрывает узкий невысокий бокал, в который наливают немного масла. Бокал полагается чуть погреть в ладони, после чего можно вдохнуть первую ноту аромата — совсем как при знакомстве с парфюмом. Затем, накрыв бокал ладонью, масло в нем перемешивают, крутя бокал, как при дегустации вина, — так открываются глубинные ноты аромата. И наконец, дегустатор проверяет вкусовые качества масла.

Португальские производители представили в ресторане «Старая таможня» три сорта оливкового масла, заслужившие DOP региона. Из четырех сортов оливок создано масло Selecao — оно открывается яркой нотой зеленого яблока, затем богатым букетом полевых трав, выжженных солнцем. Вкус у него горьковатый и терпкий. И настолько выразителен, что лучшим аккомпанементом станет карпаччо из овощей, возможно, салаты, его приятно просто есть с хлебом, добавив капельку соуса бальзамико. Моносортовое масло Galega из оливок Галега Вулар, напротив, имеет вкус чуть сладковатый, оно мягче, нота зеленого яблока смешивается в нем с нотами миндаля. Оно будет гармонично сочетаться с мясом или рыбой, приготовленной на гриле, подойдет для заправки салатов. Масло Cordovil из оливок сорта Кордовил де Серпа с характерным ароматом свежей зелени и фруктов имеет сбалансированный пряный вкус, оно подойдет для заправки салатов, нежирной рыбы, приготовленной на гриле, хорошо гармонирует с копченостями.

В современной кулинарной традиции Петербурга оливковое масло уже стало вполне привычным продуктом. Пришло время знакомиться с сортовым разнообразием. ■

