



— **Noma** расположен в старейшем районе датской столицы в здании XVIII века, и из его окон можно наблюдать за бело-снежными яхтами

Еще один выдающийся копенгагенский ресторан высокой авторской скандинавской кухни — Geranium. Один из самых стильных ресторанов Скандинавии располагается рядом с королевским дворцом Розенборг. В 2012 году ресторан с одной звездой Мишлен попал в список лучших ресторанов мира The World's 50 Best Restaurants, и все благодаря таланту Расмуса Кофэда.

В Geranium Кофэд и его помощник Серен Ледет предлагают оригинальные новые блюда, но не забывают и о старинных рецептах. Они смело играют с текстурами и вкусовыми сочетаниями: в ресторане можно встретить прозрачные ломтики свеклы с нежно-соленым домашним сыром, «снег» из йогурта или устриц, капусту в твердом, мягком и вспененном состояниях. Весь кулинарный процесс проходит на open kitchen — открытой кухне. Обстановка ресторана — современная. Модная строгая дизайнерская униформа и отточенные движения персонала создают некий неуловимый ритм. Освещение расставляет необходимые акценты и подчеркивает определенные части ресторана, создавая от всего происходящего вокруг ощущение театрализованного представления. Каждое блюдо — это шедевр, который хочется сфотографировать, пока на тарелке не растаял «снег» из устриц или не улетела «пыль» из овощей с десертной тарелки.

Стокгольм известен любителям скандинавской авторской кухни не хуже, чем Копенгаген. Выбор модных ресторанов здесь впечатляет. Ради знакомства с современной шведской кухней сюда приезжают шеф-повара лучших ресторанов мира.

В гиде Мишлен отмечено 11 ресторанов Швеции. И это единственная скандинавская страна, в которой есть два ресторана с двумя мишленовскими звездами: Frantzen/Lindeberg Бьерна Францена и Даниэля Линдберга и Matsalen Матиаса. Три шведских ресторана — Faviken Magasinet, Mathias Dahlgren и тот же Frantzen/Lindeberg находятся в списке 50 лучших ресторанов мира The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

Если в соседней Дании движение за здоровый образ жизни, экологию и использование качественных местных ингредиентов в кулинарии появилось еще десять лет назад благодаря усилиям предпринимателя Клауса Майера, то в Швеции все началось несколько позже. В 2008-м министр сельского хозяйства Швеции Эскил Эрландсон представил правительству концепцию «Швеция — новая кулинарная нация». Ее основная идея — сделать Швецию заметной на гастрономической карте мира благодаря высокому качеству продуктов,



— **Расмус Кофэд** (справа) и **Серен Ледет**, основатели **Geranium**, работают на open kitchen

только экологически чистые и местные продукты, причем такие, о которых давным-давно позабыли сами скандинавы, — побеги ели, мхи и фиалки

эффективным способом ведения сельского хозяйства и производства пищи. За последние несколько лет шведские шеф-повара завоевали множество международных наград и открыли собственные авторские заведения. В Швеции, как и в Дании, использование экологически и территориально контролируемых продуктов стало гастрономическим культом. Трюфели и малина должны быть с острова Готланд в Балтийском море, где природа и время создали свою экосистему, а лангустины — с побережья Северного моря на границе Швеции и Норвегии. Сельдь — с севера Норвегии, травы и бобовые — из южного, закрытого от ветров района Уггларте.

Минимализм сервировки — модный тренд шведских ресторанов высокой кухни. На льняных скатертях посетителей ждут сухие ветки, покрытые пятнами мха, масло часто сервируется на гладких камнях.

Не только минимализм сервировки, но и отсутствие помпезности и пышных интерьеров не влияет на торжественность момента. Интерьеры стоковых ресторанов созданы со вкусом и чувством меры, все продумано до мелочей, при этом такой дизайн, как правило, то, что нужно для авторской кухни. Классические ингредиенты высокой кухни и простые местные продукты в непривычных сочетаниях сделали имя лучшим шведским поварам, таким как Матиас Дальгрэн, совладелец знаменитого ресторана Matsalen,



— **Фиалки** — часть сезонной закуски в **Geranium**