



__Шеф Noma **Рене Редзепи** изучает продукты Севера, их сезоны, пики интенсивности вкуса и готовит только из них

__**Matbaren** в Стокгольме: минимализм и здоровая еда

__**Обстановка в Geranium** дизайнерская и одновременно уютная



у шведских устриц отчетливый вкус прохладного морского воздуха северного моря

расположенного в Grand Hotel Stockholm. В 1997-м он стал победителем «Золотого Бокюза», чемпионата мира по кулинарии.

Кухня Дальгрена — это классика скандинавского жанра. Он использует местные, сезонные и экологические продукты, но допускает и средиземноморские или экзотические ингредиенты, предлагая для начала тыкву с трюфелем и пармезаном, а затем — поджаренные лангустины с капустой, хреном и грейпфрутом.

Шведские продукты Дальгрена предпочитает другим: «Люди и идеи пусть путешествуют. Это им полезно. А вот продуктам это не показано. Конечно, кое-что можно перевозить, скажем, вина или черный перец. Но мне нравится работать с родными продуктами. То, что я предлагаю, это сочетание здешних традиций с международными влияниями».

Кухня Matsalen поднимает шведскую кулинарную культуру на новый уровень. Дальгрена дорос до уровня одного из самых знаменитых шеф-поваров Европы, а его ресторан находится на 25-м месте в топ-50 лучших ресторанов мира. Кроме того, у него есть не только две звезды ресторана Matsalen, но и звезда за бар-бистро Matbaren.

Новая шведская кухня развивается на базе традиционной, но сочетания получаются изысканными и неожиданными. Дальгрена не стесняется использовать в высокой кухне дикий лук или водяной кресс-салат и тыквенное пюре, соединяя их в одном блюде с трюфелями, пармезаном и лесными орехами.

Шефы стокового ресторана с двумя звездами Мишлен Frantzen/Lindeberg Бьерн Францен и Даниэль Линдберг тоже используют современный подход к традиционным шведским вкусам: копченому и соленому, маринованному и чистому, молочному и дикому. В их заведении, например, можно попробовать мясо краба в томатной воде со свежим укропом, тартар из лангустина с маслом из виноградных косточек, пюре из водорослей со сладким ясенником. В меню также можно найти блюдо из сушеной свиной крови, горького шоколада и ягод шелковицы.

В Frantzen/Lindeberg, как и в датском Geranium, есть чрезвычайно модные в Скандинавии овощные десерты. Бьерн Францен и Даниэль Линд-

берг, например, предлагают гостям макарон из цветной капусты с пеплом сена и начинкой из сена и белого шоколада.

Еще один известный ресторан, непрестанно привлекающий внимание мировой гастрономической прессы, — Faviken Magasinet. Он расположен на севере Швеции, в местечке Фавикен севернее горнолыжного курорта Оре. Меню ресторана состоит из местных фермерских продуктов и дичи. Знаменитый шеф-повар Faviken Magasinet Магнус Нильсон кормит тем, что поймал и собрал в окрестных лесах и угодьях. Этот шеф частый гость на международных гастрономических фестивалях. У Нильсона богатый опыт и хорошая школа — ведь он ученик знаменитого Паскаля Барбо и работал в парижском ресторане L'Astrance (три звезды гида Мишлен).

Ну а в Гетеборге, кулинарной столице Швеции, самые лучшие рыбные рестораны, пять из которых отмечены звездой Мишлен. В меню блюда из омаров, устриц и креветок, добываемых в Северной Атлантике, насыщенных богатыми ароматами из-за замедленных темпов роста организмов в холодных водах. По словам местных жителей, необычайно соленая и чистая вода придает морепродуктам особый свежий вкус. У местных устриц, например, отчетливый вкус прохладного морского воздуха Северного моря.

Шведские повара побеждают на международных конкурсах: на «Золотом Бокюзе» они обошли даже французов. На самых престижных соревнованиях «шефов» шведы традиционно занимают лидирующие позиции. Кстати, в 2011-м впервые в истории конкурса все три призовых места достались скандинавам: золото тогда получил датчанин Расмус Кофэд из Geranium. А по итогам соревнований 2012 года именно шведская команда привезла на родину золотую медаль.

Концепция «Швеция — новая кулинарная нация» поощряет участие страны в международных гастрономических соревнованиях с целью продвижения шведского творческого и нестандартного подхода к кулинарии. А мировое гастрономическое сообщество, отмечая прорыв новой скандинавской кухни за последние годы, выбрало Швецию для проведения европейского финала конкурса Bocuse d'Or Europe в Стокгольме в 2014 году.