

ТЕПЛАЯ ПЕКАРНЯ FAZER

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОМПАНИЯ FAZER ОТКРЫЛА СВОЮ ПЕРВУЮ ПЕКАРНЮ-КОНДИТЕРСКУЮ В ТОРГОВОМ ЦЕНТРЕ «АВЕНЮ» НА ВЫБОРГСКОМ ШОССЕ. ОБРАЗЦОМ ПОСЛУЖИЛА СЕТЬ БУЛОЧНЫХ FAZER В ШВЕЦИИ. ТАМ ОНИ ИЗВЕСТНЫ ПОД БРЕНДОМ GATEAU. ИНВЕСТИЦИИ В ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПРОЕКТ СОСТАВИЛИ 240 ТЫС. ЕВРО. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

«Атмосфера новой пекарни теплая, она как приветливый сосед, и нам хотелось бы, чтобы она отражала нашу любовь к хлебу», — говорит Пайви Хармаакорпи, директор направления Cafes & Shops Fazer. Здесь продают свежий хлеб ручной работы и десерты. Можно купить с собой или посидеть за чашкой кофе в уютном скандинавском интерьере.

Тесто для хлеба замешивается на шведских заквасках по шведской рецептуре. Хлеб выпекается в печах с каменным подом при высоких температурах, благодаря чему получается твердая, хрустящая корочка и свежий, сочный мякиш. Плотная корка помогает сохранить хлеб свежим и воздушным на протяжении нескольких дней. По словам Пайви Хармаакорпи, консерванты не используются вообще.

«В Петербурге особое отношение к хлебу, его жители — настоящие хлебные гурманы, — уверен Владимир Калявин, генеральный директор Fazer в Рос-



сии. — Открытие пекарни-кондитерской будет способствовать популяризации бренда Fazer как производителя хлеба высочайшего уровня, ведь до сих пор многие воспринимают Fazer исключительно как бренд премиального шоколада».

В ассортименте пекарни-кондитерской классический хлеб по рецептам Fazer: стопроцентный ржаной, рустикальный багет, ржано-пшеничный, а также хлеб оригинальной рецептуры: с инжиром, с грецким орехом, с абрикосом и фундуком, с оливками и сыром. На полках красуются пирожные, торты, булочки с начинкой, печенье.

Первая пекарня-кондитерская Fazer за пределами Швеции была открыта в декабре 2012 года в Хельсинки, вторая — открывается сейчас в Петербурге. Все они входят в подразделение Cafes & Shops. В ближайшем будущем компания планирует открыть еще несколько пекарен в Петербурге и Москве. ■

В «ПАЛКИНЬ» ВМЕСТО БАРСЕЛОНЫ

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» ПРОДОЛЖАЕТ СВОИ ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПУТЕШЕСТВИЯ — ФЕСТИВАЛИ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ СОЧЕТАНИЯМИ ВИН И БЛЮД РАЗНЫХ РЕГИОНОВ. ЭТОЙ ВЕСНОЙ «ЕДЕМ» В КАТАЛОНИЮ! ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА



ГАСПАЧО — САМОЕ ИЗВЕСТНОЕ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ИСПАНИИ БЛЮДО. ЭТО ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ПЕРЕТЕРТЫХ, КАК ПРАВИЛО, СЫРЫХ ОВОЩЕЙ — В ОСНОВНОМ ПОМИДОРОВ. В НЕГО ДОБАВЛЯЮТ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЧЕСНОК, ЛУК, СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ, МОГУТ ПОЛОЖИТЬ ОГУРЦЫ И ХЛЕБ. ГАСПАЧО — В КАКОЙ-ТО СТЕПЕНИ ИМПРОВИЗАЦИЯ ПОВАРА

Каталонская гастрономия переживает сейчас исторический момент: по итогам 2012 года ее признали самой динамичной и современной кухней Европы. Яркая, пряная «кухня средиземноморского солнца» одинаково хорошо сочетается с винами Юга Франции и Севера Испании. Авторский сет из пяти перемен блюд в каталонском стиле составлен шеф-поваром ресторана Павлом Мельниковым таким образом, чтобы максимально раскрыть стилистические особенности местных вин. Сначала гостям предлагают розовое Gerard Bertrand Cremant de Limoux 2010 года в сопровождении молодого мягкого козьего сыра с томатом и дрессингом из трав. В качестве холодной закуски — мидии в ракушках и креветки с кремом из цуккини, дополненные розовым Gerard Bertrand Gris Blanc 2011 года. Затем — пирог с индейкой, апельсинами, шафраном и шпинатом в сочетании с белым Chateau l'Hospitalet La Clape 2011 года. К основному блюду — медальонам из говядины с баклажанами и тушеными анчоусами — подадут красное Can Blau Monsant 2008 года. А на сладкое — мороженое с персиком, уваренным в мускате с розмарином и изюмом, и белое Gerard Bertrand Reserve Speciale Muscat 2009 года.



ИСПАНСКАЯ ТОРТИЛЬЯ — ЭТО ОМЛЕТ С КАРТОШКОЙ И ЛУКОМ

Несмотря на то, что каталонская кухня довольно проста, ее нельзя назвать однородной — в горах и на побережье разные гастрономические предпочтения. В горах едят в основном мясо, на берегу — рыбу и морепродукты. Каталонская кухня испытывала разные влияния и впитала в себя традиции разных цивилизаций. Тот факт, что одна из первых в Европе книг кулинарных рецептов появилась именно в Каталонии в 1324 году, говорит о многом. Автором этой книги под названием Llibre de Sent Sovi, скорее всего,

был монах, он описал почти 200 способов приготовления пищи, снабдив их кулинарными советами.

И сегодня считается, что еда занимает очень важное место в жизни каталонцев. Неслучайно Барселона имеет статус одной из европейских столиц гастрономии, поработать в здешних знаменитых ресторанах мечтают многие европейские повара. Старая, народная, кухня по традиции сохраняется в маленьких семейных заведениях и тапас-барах. А любой барселонский рынок изобилует свежими продуктами и чрезвычайно живописен.

Как в других гастрономических традициях, в каталонской кухне очень важен соус. Например, самфаина — из томатов, перца и баклажанов, софрито — из чеснока, лука, томатов, перца и зелени, пикада — более острый, с хлебными крошками, чесноком, миндалем, шафраном и, конечно, айоли — соус, напоминающий майонез, но без яиц, из чеснока и оливкового масла. Он вообще очень распространен по всему северному побережью Средиземноморья. Одно из самых традиционных каталонских блюд — это па-амб-томакет: хлеб, натертый сырыми помидорами и чесноком, спрысканными оливковым маслом. ■