

Дан приказ ему на север

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

С ШЕФ-ПОВАРОМ отеля «Метрополь» Андреем Шмаковым я познакомилась сейчас в Монако, на Фестивале русско-французской гастрономии. В принципе, я не большой поклонник этого самого маленького государства, но последние несколько дней в Монте-Карло обернулись приятной неожиданностью. Наконец-то вдали от Родины у меня появились причины ею гордиться.

Попробовав все, что приготовили французы, в том числе именитые шефы с мишленовскими звездами, и все, что приготовили наши молодые повара, могу с полной ответственностью заявить: по сравнению с деконструированным борщом из утки или тартаром из обожженной говядины и копченой оленины с цукатами из соленых огурцов Андрея Шмакова или с фантазией на тему сметанника с черной смородиной, тульским пряником и сиропом из петрушки Марка Стаценко — по сравнению со всей этой веселой затейливостью блюда французов смотрелись просто добротной повседневной едой, в которой нет никакого фестивального блеска. Ну да, красивое, но пресноватое гаспачо из дыни и артишока с креветкой, качественный жареный сиба с правильной похрустывающей спаржей или вполне домашнего качества йогурт с черникой — кого в Москве теперь всем этим удивишь? Я так гордилась «нашими», что перед Hotel de Paris хотелось разгуливать с русским флагом!

Одну из причин московского гастрономического взрыва я поняла, когда переехала из Монако в Венецию. Побегала в отмеченный Мишленом ресторан Da Fiove, который так понравился мне зимой, а там практически то же самое меню! Немного расстроилась — ведь все уже попробовала. С другой стороны, зачем куда-то двигаться, когда твой ресторан в тури-



стической Мекке, когда народу всегда много — одни уезжают, другие приезжают. А у нас даже столичным шефам приходится бороться: туристов негусто, у москвичей огромный выбор. Вот тот же Шмаков каждые полгода создает абсолютно новое меню. Хотя симпатии его очевидны: это северная кухня. Он из Эстонии и, как многие таллинские шефы, ориентируется на скандинавов и датчан, особенно на ресторан Noma. В Питере Андрей Шмаков создал меню для ресторана «Лапландия», открыл неведомые миры в мускулистой оленине, веселой и очень своеобразной облепихе, в морошке, ягоде с сильным вкусом и ароматом, которую можно сравнить разве что с плодами маракуйи. Его любимые продукты — щавель, черный хлеб, раки, укроп, крапива, соленый огурец, лесные грибы. При этом он создает интересные блюда из козьего сыра, поленты, шпината и других средиземноморских продуктов. А еще интереснее смешивать разное, создавая свое, новое. Как, например, в остроумно придуманной кулебяке из тончайшего слоеного теста, шпината, грибов, палтуса и семги — такая вариация на тему рыбника.

При некотором упрощении рецепта приготовить эту кулебяку под силу каждому. Надо потушить грибы и припустить шпинат с 100 г масла, добавить соль, перец, мускатный орех. Тонко раскатать готовое слоеное тесто и выложить в узкую длинную форму так, чтобы концы свисали за бортики. А потом фаршировать слоями: грибы, нарезанная кусочками семга, шпинат, палтус. Захлопнуть «уши», защепить край — и перевернуть, чтобы шов оказался внизу и не разошелся. Вырезать из оставшегося теста фигурки, украсить кулебяку сверху и смазать болтушкой из яйца, слегка взбитого с водой и сахаром. Выпекать при 180 ° 35–45 минут. После этого дать постоять минут 15 — и быстрее нести к столу вместе с соусом. Андрей готовит раковый — изысканный и трудоемкий, но подойдет любой, например простейший грибной. Этот пирог Андрей подавал на фуршете в честь открытия летних Русских гастрономических сезонов в Монако. И французы буквально вырывали куски рыбника из-под ножа Тараса Дудененко, нынешнего су-шефа Шмакова в новом ресторане нордической кухни москов-

КУЛЕБЯКА ИЗ ТОНЧАЙШЕГО СЛОЕНОГО ТЕСТА, ШПИНАТА, ГРИБОВ, ПАЛТУСА И СЕМГИ — ЭТО ОСТРОУМНАЯ ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ РЫБНИКА

ского отеля «Метрополь». Я радовалась этому празднику, где можно было пригласить всех за наш русский стол. Ведь ничто не объединяет так, как еда. Но не успела еще вернуться в Москву, как выяснилось, что именно она нас с миром вдруг разъединила.

Да, я имею в виду российское эмбарго на импорт продуктов из большинства стран Европы и Америки. Многие мои знакомые рестораторы стали давать интервью и говорить, как это здорово, и что вот, мол, наконец возродится российское сельское хозяйство, и вообще они сами давно перешли на отечественное. Я тоже не первый год готовлю преимущественно из фермерских продуктов и уже несколько лет выращиваю своих кроликов, кур, индюшек и перепелок. Осенью собираюсь открыть свой ресторан и вроде бы тоже должна радоваться санкциям, которые дают мне преимущества — ведь иностранным шефам подавай продукт стопроцентного европейского качества. Но я точно знаю: работа в условиях отсутствия выбора и сниженной конкуренции — это катастрофа для страны в XXI веке. Еще лучше мне известно, что российских продуктов просто мало, а на увеличение производства потребуется несколько лет. К тому же эмбарго вроде обещали на год — кто же будет серьезно вкладывать средства в сельское хозяйство? Скорее рынок наводнится некачественными и экологически неблагонадежными китайскими продуктами. В этих условиях более-менее нормальные отечественные товары, несомненно, вырастут в цене. Не знаю, пострадают ли от российских санкций Евросоюз и США, а вот наши граждане пострадают наверняка. И, конечно, это ударит по ресторанам, особенно недорогим. Ведь далеко не все продукты можно заменить. Возьмите пармезан — это уникальный сыр, потому что он плавится, но не тянется нитками. Его используют во всех пиццериях и бюджетных ресторанах с блюдами в итальянском стиле, которые в региональной России встречаются не реже, чем в центральных московских кварталах. То же самое с моцареллой. Я знаю российские аналоги и рикотты, и маскарпоне — их качество не идет ни в какое сравнение с оригиналом. Они, как и замороженные ягоды, которые тоже в основном импортировались из Евросоюза, нужны для вкусных и легких десертов. Равноценной замены для меню ресторанов, особенно для тысяч бюджетных кофеен, не найти. Как эти многочисленные заведения будут выживать? Кто бы еще в начале лета мог представить, что мы опять будем ломать голову, где что достать за нормальные деньги. И потом: одно дело, когда ты сам выбираешь юридическую кухню, и совсем другое, когда тебя просто лишают выбора. Почему в России это так часто случается в августе — уезжаешь из одной страны, а возвращаешься в другую?

www.chekalova.ru

Рыбник Андрея Шмакова

- 1 слоеное тесто (300 г)
- 2 филе семги (250 г)
- 3 филе палтуса (300 г)
- 4 замороженный шпинат (200 г)
- 5 сливочное масло (120 г)
- 6 любые грибы (200 г)
- 7 мускатный орех, соль, белый перец

для смазки:

- 8 яйцо (1 шт.)
- 9 вода (2 столовых ложки)
- 10 сахар (1/2 чайной ложки)
- 11 соль