

У нас на районе

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

А ЕСЛИ скажу, что, придя домой после вечера в одном известном заведении, я очень хотела чего-нибудь съесть, то вы подумаете, что мне не повезло с рестораном? Однако же я была в чудесном месте, просто оно не похоже на другие московские места, где можно выпить и закусить. Найти его легко, войти — не очень. Даже мне, хотя я живу в десяти минутах езды, пришлось сделать круга три-четыре вместе с таксистом и его навигатором. Ну вот она — Яуза, вот Серебряническая набережная, вот дом 19 — нездешней красоты «АртХаус». И хорошо видно, что на последнем его этаже за громадными окнами кипит какая-то притягательная движуха. Но двери нет: войти в Doog 19 можно только из подворотни — со стороны Тессинского переулка. Твою фамилию будут искать в списках брони, потом взлетишь на лифте — и окажешься перед задницей огромной белой балерины (скульптура Дмитрия Шорина). Не сможешь к ней не подойти, не сделать селфи. Потом поднимешь голову — и ахнешь: в этом 460-метровом пентхаусе с 10-метровыми потолками столько простора и воздуха! Стены местами голые, а там, где они не закрыты лесами, огромные фотопародии на Уорхола, а рядом всякие штучки типа «Аполлона в очках» и световые инсталляции. В видеопроекции превратился нарисованный на потолке огромный паук из первого, весеннего Doog 19, когда вход был из другой подворотни — тогда еще в зале не было балконов и антресолей. С весны здесь вообще многое поменялось: картины, предметы, фотографии — все новое. Но по-прежнему чувствуешь себя очень расслабленно. Умом-то, конечно, понимаешь, что это маркетинговый ход, когда каждый предмет будто кричит: и я, и я тоже должен с тобой сфотографироваться. Организаторы и не скрывают: да, у нас «чек-ин-арт». Мол, вообще известный девелопер Андрей Гринев для того и открыл Doog 19, чтобы наполнить веселой жизнью полтысячи гектаров унылой и подветренной промзоны рядом с Яузой. «Мы изучили опыт других городов, — объясняет он. — Как там оживляют мертвые районы? Их заселяют модными людьми творческих профессий, и они делают пространство притягательным, а в результате начинает дорожать недвижимость. Так преображали заброшенные кварталы Нью-Йорка, Лондона и Берлина». Меня эта прагматичность не смущает. Вон, на Патриарших уже в каждом доме бар-клуб-ресторан — огромная столица сжимается до пары-тройки «золотых миль». Один известный ресторатор убеждал меня: место определяет успех заведения, а не наоборот. В этом смысле подход команды Doog 19 выглядит почти романтикой — ведь они хотят создавать городские пространства по районному, как говорит Гринев, принципу: «наверху люди либо работают, либо живут, а внизу активно общаются с улицей, ходят пешком или ездят на велосипедах». Это даже революционная для централизованной России модель обустройства жизни, которая делает ставку на тех, кого «верхи» отодвинули: одни их называют креативным классом, другие — пятой колонной.



«Есть вещи, которые невозможно объяснить» — таким был слоган весенней версии Doog 19, а мне хотелось прибавить: важно почувствовать. Создатели проекта нащупали эмоциональный тренд нынешней столичной жизни: все мимолетно, ничего нельзя планировать не то что на год — на пару месяцев вперед, поэтому все лучшее должно произойти сегодня, и каждое впечатление должно быть новым. В этом смысле поп-ап клуб-ресторан — формат просто идеальный: сегодня он есть, завтра уже исчез, послезавтра появится там, где его вовсе не ждешь, сейчас тебя кормят одни, завтра другие. Некоторые даже не кормят, а предлагают попробовать или съесть глазами: кухня открытая, и на ней безостановочно идет кулинарное шоу, в котором участвуют очень колоритные личности. Их выбирают чаще не по мишленовским звездам, а по ориентирам более авангардной и молодой премии The World's 50 Best Restaurants от S. Pellegrino & Acqua Panna.

В тот день, когда я вернулась домой голодной и счастливой, меня пустил на кухню очередной гастролер — растрепанный красавец-великан Гагган Ананд, индус из Бангкока. Он учился у знаменитого Феррана Адриа, и по версии S. Pellegrino & Acqua Panna у него 17-е место в мире. Индийская молекулярная кухня? — уже любопытно. Я не раз пробовала ласси, пряный йогуртовый напиток со специями, которые обычно размокают и почти растворяются в кисломолочной массе — Гагган подал мне столовую ложку, на ней йогуртовая сфера, рядом мешочек с хрустящими семечками, орешками и специями. Сфера взрывается во рту брызгами пронзительной свежести, специи-семечки, которые можно есть вместе с гелевым мешочком, хрустят и согревают. Точно: это вкус того индийского блюда, но доведенный до отточенной остроты-прохлады. «Виагра»: свежая устрица, которую взбадривает сорбе из хрена и яблочное чатни, — такое блюдо и мертвого разбудит. «Вилли Вонка» — это не про шоколадную фабрику, а про фуа-гра-фэктори, но ирония в маленьком пинчосе из утиной печени, лукового соуса и малиново-орехового мороженого — как в фильмах Тима Бёртона. При этом Гагган уверял меня, что не любит рассказывать истории, что он просто кормит. Ага, улыбалась я про себя, поэтому он и готовит фаллическую белую спаржу с мисо-карри и еще называет все это «Шиворот-навыворот». По собственному опре-

Пряный грибной суп Гаггана Ананда

- 1 **луковица (1 шт.)**
- 2 **чеснок (2 дольки)**
- 3 **тертый корень имбиря (50 г)**
- 4 **кориандр (50 г)**
- 5 **зеленый чили (по вкусу)**
- 6 **грибы ассорти, 2–3 вида (400 г)**
- 7 **яйца (4 шт.)**
- 8 **молоко (100 мл)**
- 9 **сливочное масло (25 г)**
- 10 **вода (500 мл)**
- 11 **соль, перец (по вкусу)**
- 12 **черный трюфель или трюфельное масло (по желанию)**

делению шефа, его главный гастрономический принцип — это пять S: Salty, Sweet, Spicy, Sour and Surprise. По-русски «с» получается четыре: соленый, сладкий, со специями, с сюрпризом. «Кислый» выпадает из ряда, но главное на «с» в обоих языках — сюрприз. Гагган — идеальный гастролер Doog 19: появился, удивил, исчез. Он рассказывал, что в его бангкокском ресторане целая лаборатория с испарителями, насосами, жидким азотом и прочей машиной, но при этом самое любимое блюдо — лепешка наан, а самая лучшая повариха — мама.

Дома я приготовила грибной суп по его рецепту. В нем были знакомые нам белые, но подобного сочетания грибов и пряностей я никогда не пробовала. Необычный суп, впрочем, совсем несложный, особенно если у вас есть мультиварка. Надо выставить температуру 63 градуса и на час опустить в чашу с водой яйца. Тем временем растопите на сковороде сливочное масло, добавьте в него мелко нарезанные лук и чеснок, обжарьте до золотистого цвета. Маленькие кубики грибов надо выложить к овощам — и еще немного обжарить все вместе. Добавить воду, кориандр, чили и прочие пряности, посолить и поставить на маленький огонь. Варить около получаса. После этого отложите 4 столовых ложки грибов, а все оставшееся измельчите в блендере, потом долейте молоко и взбейте, чтобы получилась крепкая пена. Когда вы разбиваете в тарелку едва сформировавшееся яйцо пашот, оно растекается густым нежным кремом, — аккуратно вмешайте в него столовую ложку грибов и залейте супом. Сверху Гагган декорирует блюдо молочной пеной, тертым трюфелем и молотым черным перцем. Вкусно ли выходит? Интересно. Это как в романе Толстого про Наташу Ростову, которая не устаивает быть умной.

Если в Doog 19 среди фейерверка сюрпризов подадут еще что-то вкусное, ты будто получишь бонус от заведения. А можно и не есть вовсе: коктейли здесь просто улетные. Всем, кто хочет умчаться от мрака дней, надо только открыть эту ночную дверь.

www.chekalova.ru