



НАДКУСИШЬ ХРУСТЯЩИЙ
ОГНЕННЫЙ ШАРИК —
ВЫТЕКАЕТ НЕСРАВНЕННАЯ
СЫРНАЯ ЛАВА

Халкидики: как медом намазано ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

КОГДА в Москве зарядил беспросветный дождь, мне на просторах интернета попало объявление о специальных ценах под закрытие сезона в греческом отеле Danai Beach Resort — самом шикарном на омываемом Эгейским морем полуострове Халкидики. Известную дилемму «ты хочешь, чтобы тебе оторвали голову, или ехать на дачу?» мы с мужем решили в пользу длинных выходных в лучах последнего летнего солнца и гурманского ресторана Squirrel, который, по мнению многих гидов, достоин отдельного путешествия.

Роскошный resort с белым песчаным пляжем оказался вполне себе расслабленной дачей с милейшим хозяином по имени Кимон. Только когда он встретил нас, как старых знакомых, с бокалом шампанского и заверениями, что здесь можно жить без церемоний, когда стал рассказывать, что Даная, его мать-гречанка, 35 лет назад построила дом для отца-немца и его сестры Лени, страстной любительницы дайвинга, а потом сюда приехали друзья, друзья друзей и вовсе незнакомые гости — и территория начала каждый год прирастать новыми виллами с бассейнами, а сюжеты наполняться все более дорогими коврами, люстрами, картинами, которые хозяйка везла со всех

ли на следующий, по выражению Кимона, уровень: сразили упругой нежностью осьминога в пряном соусе и любопытной закуской из лобстера с обжаренными кубиками арбуза и соусом на основе биска. Когда на второй день мы заканчивали украшенный зернышками черной икры тартар из сибаса с сорбе из зеленого яблока и бульоном из томатного консоме и лемонграсса, к нам подошел шеф по имени Василиус, а из-за его спины подмигивал Кимон: мол, это еще что, завтра будет главное — Squirrel. Почему этот крошечный ресторан под соснами назван именем юркого зверька? Говорят, белок здесь полно, но мы вообще не успевали смотреть вверх или по сторонам — только удивлялись прихотливости прибывающих блюд: то подкопченные на сосновых иголках мидии со спаржей в соусе из пармезана с кофейной пудрой, то белое одеяло из тонкого молочного желе, под которым скрыта жареная фуа-гра в апельсиновом креме и миндальном соусе с хрустящими осколками какаобобов и вялеными оливками. Когда принесли сибас в корочке из дукки (это ближневосточная смесь семян, орешков и специй) с лесными грибами, банановым кремом и тонким картофельным соусом, Кимон посмотрел на меня торжествующе и стал рассказывать, как Василиус учился в разных странах, как потом трудился под руководством французского шефа, да и теперь по полдня проводит в чтении книг про самые новые мировые тенденции. Это все и так было видно в его блюдах: как у нас поется, «я надела все лучшее сразу».

Суть этого места для меня выразили сырные крокеты в медовой глазури. Их подают и в греческом ресторане отеля, и в любой местной деревенской таверне. Да и готовить быстро и просто. Надо взять хорошую фету, размять, добавить натертый твердый козий сыр, по желанию немного мелко нарезанного тимьяна и паприки — поставить смесь в холодильник. Из холодного «теста» легко слепить шарики величиной с грецкий орех. Сделать болтушку: яйца, рисовая мука и газированная вода — в нее опускают сырные шарики, а потом панируют: чаще в хлебных крошках, иногда в панко, но вкуснее всего в смеси мелкой сахарной крошки и размолотого миндаля. Перед обжаркой шарики тоже лучше подержать в холодильнике, а мед нагреть на медленном огне. Хвойный у нас найти сложно, но можно в обычный (лучше темный) добавить крупно порубленную веточку розмарина. Разогреть сковородку с оливковым маслом (его наливают примерно на 2,5 см) — где-то до 175 градусов. Порциями обжарить сырные шарики до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце и кисточкой очень тонко намазать жидким медом. Подать с поджаренными орехами, вялеными томатами и холодным белым вином. Надкусишь хрустящий огненный шарик — вытекает несравненная сырная лава. Это не «высокая кухня». С другой стороны, на Халкидики есть теплое море, солнце, свежие продукты, симпатичные люди — разве это не все, что нужно?

chekalova.ru

Сырные крокеты в медовой глазури

- 1 Фета (100 г)
- 2 Твердый козий сыр или чеддер (50 г)
- 3 Яйцо (1 шт.)
- 4 Рисовая мука (1/2 стакана)
- 5 Газированная вода (1/2 стакана)
- 6 Панко или смесь сахарной крошки и миндаля (1/2 стакана)
- 7 Жидкий темный мед (2 столовые ложки)
- 8 Оливковое масло для жарки
- 9 Тимьян, розмарин, паприка



уголков мира, — только тогда я вспомнила, что подруга Аня, владелица одного известного московского турагентства, все мне про Кимона рассказывала. Он — племянник Лени Рифеншталь, хорошо образованный сын очень богатых родителей, донжуан и душа общества, которому выпал счастливый билет превратить этот талант в профессию. Я сразу поняла, что он здесь вообще все и что даже про особо интересовавшую меня высокую греческую кухню надо спрашивать сперва не у шефа, а у Кимона.

В течение трех дней мы отобедали и отужинали во всех четырех ресторанах отеля. В греческом зале были всякие местные сувлаки-дзадзики-мусаки, не обошлось без роскошных запеченных рыб и бараньей кюфты. Потом нас переве-