

Идейные ценности

Какой едой удивлять детей зимой

Дмитрий Алексеев |

НЕ НАДО

стесняться — основа гастрономического детского счастья. Если для этого самого счастья хватает аниматоров, бургеров и френч-фрайз — тоже неплохо. Нет — даже пережидая пробки, можно проинспектировать массу необычных вариантов на любой вкус и чек. Есть и несколько более долгосрочных идей в жанре «проверено на себе».

Парк Юрского периода¹

Опять идти в кафе-сосисочную или французскую булочную — скучновато; нестишь сотню километров по морозу, чтобы попробовать омлет из страусиных яиц, — вообще нет. Такое запоминается. Глазастая двухметровая птица с мозгом размером с орех пинком может убить льва, а одно ее яйцо весит как два десятка отборных куриных. В Лондоне страусиные яйца продают в розовых коробках с белоснежными ручками по 20 фунтов за штуку. Если дети — существа условно предсказуемые, страус — безусловно нет, так что к ограде не подходим. При ферме есть магазин и кафе.

«Русский страус»,
МО, Серпуховский район,
деревня Старые Кузьменки,
www.straus.ru

Обед во дворце²

Дворец в центре Москвы уже сам по себе способен повысить градус детского восторга. Тысячи квадратных метров настоящей роскоши с оглядкой на западноевропейскую классику: люстры, лестницы, колонны, золоченые обезьянки — есть где развернуться. Персонал — кидс-френдли. Ради волшебной птички Феникс на золотом дереве стоит попутешествовать по лабиринтам Ресторанного дома Деллоса. И ни в коем случае не останавливайтесь у многочисленных заманчивых лавок. Или придется задуматься о покупке антикварной самоходной машины по цене настоящей.

«Турандот»,
Тверской бульвар, 26, стр. 3,
www.turandot-palace.ru

Машина времени³

Это где-нибудь во Франции восстановленный в исходном виде памятник архитектуры, в котором открылся не музей, а кафе — серые будни. У нас — светлый праздник. Дети должны такое потрогать. В умершем было, но вновь воскресшем павильоне «Шелководство» на ВДНХ (напротив отреставрированного Зеленого театра)



СЕРГЕЙ БОБЫТЕВ



МАРИНА ПЫСЦЕВА/ФОТО ИТАР-ТАСС



ВЛАДИМИР СМЕРНОВ/ТАСС



05



03

сегодня вновь царит эпоха советского ренессанса. Таежные пельмени из лосятины, бутерброды с печенью беломорской трески и кисловодскими огурцами и другие ностальгические хиты меню — отличная возможность познакомить подрастающее поколение со вкусами предыдущих. Местный шеф Андрей Мамонтов из числа молодых, да ранних, прошлые места работы — «Савва» и White Rabbit.

Ресторан «Оттепель»,
ВДНХ, проспект Мира, 119, стр. 311,
www.ottepel-restaurant.ru

Рыба есть⁴

Приобщать юного наследника к рыбе можно и не покидая столицы — комфортно, тихо, с удочкой, правильной ухой на стерляжем в варе и бокалом бургундского. Когда на том конце лески плещется осетр, шеф колдует у гриля, а дети тем временем под предводительством ихтиолога неугомонно выслеживают в глубине вод гигантскую белугу, по-новому ощущаешь вкус

жизни. Осетра, форель, стерлядь и кого-то там еще можно отдать на кухню, а можно приготовить самостоятельно — в гриль-домике на большую компанию.

«Рыбачья деревня»,
Лихоборский въезд на ВДНХ,
www.fishing-moscow.ru

Сказки для животиков⁵

Отправляться с детьми в будни в лучший ресторан России — выбор не бесспорный: место, вероятно, чересчур серьезное. Зато здесь ставят гастрономический спектакль из 12 актов без антракта «Алиса в Стране чудес». Постановщик (он же шеф, он же Безумный Шляпник) Владимир Мухин раскладывает на оттенки и ароматы вкусы сказки. В программе: падение в кроличью нору, дегустация растибулок и яиц птицы Додо (сделанных из козьего сыра и хурмы), а также Очумелый Заяц. Строго по тексту.

White Rabbit,
Смоленская площадь, 3, 16-й этаж,
www.whiterabbitmoscow.com