

НОВОГОДНИЕ СЛАДОСТИ ИГРАЮТ В ТРАДИЦИЮ



ЕВГЕНИЙ ТАВЛЕНКО

Шеф-кондитер
Ferma Кузьма
Ложников с
новогодними
пряниками

Новый год и Рождество еще не наступили, но рестораторы Северной столицы уже приготoвились к встрече гостей. И предлагают десерты самые разнообразные и даже прихотливые. Шефы играют со вкусом, формой или цветом уже привычных лакомств или не так давно пришедших к нам из кухни других стран, но уже полюбившихся и ставших привычными. Кондитеры обращаются к традиции, преломляя ее в призме собственных впечатлений. Впрочем, эти игры не меняют сути прекрасного рождественского десерта.

Ресторан русской кухни «Кококо» предлагает окунуться в детство. Их десерт создан по мотивам классического рождественского лакомства — яблочного штруделя, пирога, где много-много яблок, корицы, а в комплекте обычно еще и шарик мороженого. Все эти составляющие перешли и в десерт шефа Игоря Гришечкина «Яблоко с корицей». Под ажурным кружевом из меренги с яблочным уксусом прячутся воздушные взбитые сливки, настоянные на яблочных косточках, маленькие кусочки яблока, «запечатанные» в ароматном желе из карамели с коньяком, и пряное мороженое с корицей. «Помимо воспоминаний и вкусов из детства, на которых строится большая часть меню „Кококо“, меня сейчас сильно увлекает тема традиционных декоративно-прикладных видов искусства — росписи, резьбы по кости, кружева, и того, как их можно перенести на кухню и разыграть на тарелке, — рассказывает шеф-повар «Кококо» Игорь Гришечкин. — У нас в меню уже были десерты, „передающие вкус“ хохломы, гжели, резьбы по кости. В „Яблоке с корицей“ мы плетем съедобное кружево из меренги с яблочным уксусом. А еще это яблочное кружево похоже на бабушкин платок и навеивает мысли о чем-то теплом, домашнем, таком родном». Впрочем, на достигнутом господин Гришечкин останавливаться не собирается, впереди — береста, резьба по дереву, продолжение исследования росписей.

Гранд-отель «Европа» в этом году запускает новый проект, предлагая своим посетителям подарочный набор Tastes of Belmond. На этом «фестивале вкусов» были собраны лучшие рождественские рецепты отелей компании Belmond, его хедлайнером стал лимонный кекс из Великобритании, автором которого является шеф-повар Реймон Блан. Француз по происхождению, обладатель двух мишленовских звезд, он давно живет в Англии и работает в Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons под Оксфордом. «У Реймона Блана была прекрасная мама, которая пекла этот лимонный кекс. И затем этот семейный рецепт вошел в меню оксфордского ресторана, где лакомство подают к чаю уже три десятка лет. Этот кекс наиболее полно передает образ нашего отеля и отвечает нашим ценностям», — рассказывает шеф-кондитер гранд-отеля «Европа» Дмитрий Шибков. Сочетание нежного бисквита, большого количества лимонной цедры и рома рождает необычный

и пикантный вкус. «Если вы хотите, не покидая Петербурга, устроить себе настоящее английское чаепитие, то этот кекс, подающийся с цитрусовым соусом, самый подходящий выбор», — рекомендует господин Шибков. Следует заметить, что «зимние» десерты, как правило, можно долго хранить. Это свойство в полной мере относится к подарочному набору гранд-отеля «Европа», который хорошо взять с собой: сладости легко перенесут поездку в другой город или даже страну.

В ресторанах «Счастье» сделали ставку на проверенный рецепт, предлагая торт «Рождественский венок», авторскую разработку шеф-кондитера Екатерины Кисельковой. «В детстве мы часто пекли с бабушкой, и мне запомнился один торт, с вареньем из черной смородины и сметанным кремом. Создавая „Рождественский венок“, я попыталась передать мои детские впечатления», — делится госпожа Киселькова. Фруктовый кекс с инжиром, виноградом, клюквой и «зимним букетом» пряностей, пропитанный сиропом на красном вине, украшен сливочным кремом «чизкейк» и декорирован зернами граната и веточками розмарина. Подается с малиновым соусом, в который добавлены красное вино и клюква. Оформлен в традиционной новогодне-рождественской гамме — красное, белое и золотое. «У него несколько брутальный, я бы сказала, вкус, который нравится как мужчинам, так и женщинам. Впервые мы его сделали три года назад, и он побил все рекорды», — добавляет шеф-кондитер. А еще гости «Счастья» могут попробовать символ наступающего года: петуха из песочного печенья с орехами пекан и шоколадным кремом с перцем ява и карамелью.

Рестораны Ferma известны в городе своей выпечкой, хитом можно назвать булочки со взбитыми сливками. Однако в качестве новогодне-рождественских подарков гостям ресторанов шеф-кондитер Кузьма Ложников предлагает пряники. В авторском прочтении этот традиционный русский десерт и сувенир, о котором наслышаны даже за рубежом, приобретает новые качества. Небольшой коричневый круг, на котором вручную белой глазурью выписана снежинка, прячет в себе начинку из вареного стуженного молока. Нежный и рассыпчатый пряник тает во рту, взрываясь фейерверком классических зимних вкусов — корица, имбирь, гвоздика, бадьян.

А родился этот десерт в прошлом году, благодаря одному из петербургских банков, обратившихся в Ferma за сладкими корпоративными подарками. «Я провел собственное исследование и разработал рецепт этих пряников. Понравилось всем — и заказчикам, и нам. В прошлом году просто физически не успели их приготовить, а в этом решили пустить в продажу», — рассказал господин Ложников. К нынешнему Новому году, добавил шеф-кондитер, даже залы ресторанов Ferma будут декорированы этим лакомством: 250 штук пряников будут радовать посетителей своим аппетитным видом.

Лимонный кекс в «Мезонине»
гранд-отеля «Европа»



АЛЕКСАНДР КОРНЕВ