

«МЕЧТАТЕЛИ» ЛЮБЯТ ЛЕГКО

Кафе «Мечтатели» на набережной Фонтанки оставило сытные основательные блюда в прошлом. Шеф-повар Виктор Гусев предпочитает необычные гастрономические сочетания, легкие текстуры и яркие краски. К довольно смелым новшествам можно отнести, например, нежный паштет из куриной печени с кофейным кремом и обожженным бананом, морской гребешок с птитимом (мелкими макаронами, похожими на кускус) и соусом из халвы собственного приготовления. На этом эксперименты не заканчиваются: в качестве закуски стоит попробовать крокеты из утки с сиропом из кваса и свекольной пудрой, татаки из лосося с грушей или пончики с обожженным тунцом (подается на сене из порея), рыбным бульоном, соусами айоли и брусничным. А раздел горячих блюд выказывают явное уважение пескетарианцам. (Это слово, кстати, появилось в начале 1990-х, так называют тех, кто использует рыбу и морепродукты в вегетарианской еде.) Здесь подают палтуса с булгуром, гребешки с птитимом и соусом из халвы, скумбрию с соусом нори и пасту с крабом, креветками и физалисом. Мясоедам стоит обратить внимание на медальоны из оленины с кремом из капусты и пирожным «картошка». А паштет из куриной печени не так прост, как может показаться. На тарелку выкладываются крем-кофе, три кнели из паштета и обожженный банан. Куски хлеба обжигаются горелкой и подаются отдельно на доске.

Паштет из куриной печени с кофейным кремом и обожженным бананом



ЧАЙ С ДОСТОЕВСКИМ

В «Афиша-баре» отеля Indigo St. Petersburg — Tchaikovsky начали подавать послеобеденный чай. Концепция чайной церемонии выдержана в литературном вкусе — отель стремится угодить и гурманам, и эстетам. На чайном столе вокруг старинного самовара собраны излюбленные десерты Федора Михайловича Достоевского. Автор «Братьев Карамазовых» и «Преступления и наказания» предпочитал пить чай с пастилой и слыл завсегдатаем петербургских кондитерских и чайных магазинов. Его жена, Анна Григорьевна, написала в своих воспоминаниях: «Любил пастилу белую, мед непременно покупал в посту, киевское варенье, шоколад (для детей), синий изюм, виноград, пастилу красную и белую палочками, мармелад и также желе из фруктов».

На чаепитии, которое сервируют каждый день с 17 до 20 часов в «Афиша-баре», можно попробовать кяхтинский чай, яблочную и коломенскую пастилу, домашнее варенье, печенье кондитерской Вольфа и Беранже и воссозданные по историческим рецептам от швейцарского кондитера Балле, державшего магазин на Невском проспекте, пирожные «Русская Терпсихора». Пастила — традиционное старинное русское лакомство, которое готовилось из яблочного пюре с добавлением сахара, а позднее и взбитого белка. Традиционными центрами производства пастилы в России были Коломна, Ржев и Белев. В старинной Коломне с 2007 года возрождено изготовление пастилы по историческим рецептам XVIII–XIX веков, в том числе и любимой пастилы Достоевского — воздушной белой, плотной красной (смоквы), а также муфтовой, которая продавалась в Петербурге в 1870-х годах, когда здесь жил писатель.

НА САДОВОЙ ТЕПЕРЬ ЕДЯТ РУКАМИ

В одном доме с рестораном «Хочу харчо» холдинг Ginza Project открыл новое заведение «Едим руками». Людей, внимательных к этикету, сервировке и дизайну стола, процесс подачи и еды здесь может повергнуть в шок. Возможно, это и неплохо для всего нового и необычного. Здесь нет столовых приборов — они не предусматриваются вовсе. Вместо них — резиновые перчатки и полиэтиленовые передники. Все, что есть в меню, надо есть руками. Создатели нового проекта уверены в том, что такой способ принятия пищи — современный мировой тренд. Они вспомнили об Индии, Японии, Перу, Африке и Китае, где испокон веков едят руками. Поэтому в меню собраны блюда со всего света в разделах «Всякое», «Веджи», «Американский гриль», «Гарниш» и «Сладкие штучки». И все бы ничего, если заказывать, например, сицилийские шарики аранчини с моцареллой, турецкий кебаб, французскую бриошь с крабом, всякие бургеры и даже цыпленка том ям. Супы пьют прямо из незатейливых плошек. Но вот когда перед тобой вываливают прямо на стол, предварительно подстелив пару слоев кулинарной бумаги, нечищенные морепродукты, сваренные с картошкой и кукурузой, — это не для слабонервных. Под креветками, мидиями, ногами краба и кусками кукурузных початков на столе образуется лужица из бульона — так выглядит самое дорогое блюдо «Выбор Луизианы». Кто любит погорячее, может продержаться и до десерта.

