

«РУБИНШТЕЙН» ДЛЯ ДЕТЕЙ-БАБОЧЕК

19 ДЕКАБРЯ В КАФЕ «РУБИНШТЕЙН» В ФОРМАТЕ ОНЛАЙН ПРОЙДУТ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС И ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН, ОРГАНИЗОВАННЫЕ РОССИЙСКИМ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫМ ФОНДОМ «ДЕТИ-БАБОЧКИ». ПЛАНИРУЕТСЯ, ЧТО В МЕРОПРИЯТИИ ПРИМУТ ВИРТУАЛЬНОЕ УЧАСТИЕ 50 ГОСТЕЙ. ВСЕ ВЫРУЧЕННЫЕ ОТ ПРОДАЖИ БИЛЕТОВ СРЕДСТВА БУДУТ НАПРАВЛЕНЫ ФОНДОМ В ПОМОЩЬ ДЕТЯМ С ГЕНЕТИЧЕСКИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ КОЖИ — БУЛЛЕЗНЫМ ЭПИДЕРМОЛИЗОМ И ИХТИОЗОМ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Онлайн-трансляция кулинарного мастер-класса будет вестись для участников через платформу Zoom. Это позволит зрителям не только узнать новые тонкости приготовления популярной новогодней закуски, но и тут же приготовить ее у себя дома. Набор необходимых для приготовления продуктов все участники получают заранее через агрегатор «Яндекс.Доставка».

На ужине шеф-повар кафе вместе с гостями, среди которых ожидаются известные люди, приготовят два варианта любимого россиянами новогоднего салата «Оливье». Первый — по рецепту шефа: с копченой перепелкой, раковыми шейка-

ми и красной икрой. Вторая версия салата будет сыроедческой — с авокадо и майонезом из кешью.

По словам основателя и руководителя фонда «Дети-бабочки» Алены Куратовой, организация активно использует возможности онлайн-мероприятий. «Мы постоянно ищем новые интересные форматы для наших благотворительных мероприятий и отслеживаем все современные тенденции, в том числе социальные, IT и даже гастрономические», — говорит Алена Куратова. — Участников ужина ожидает необычное, вкусное и красивое зрелище. Мы надеемся, что эта встреча станет для них настоящим новогодним подарком». ■



ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА
«РУБИНШТЕЙН»



ШЕФ-ПОВАР
РЕСТОРАНА MUST
ВЯЧЕСЛАВ ГНЕДОВСКИЙ

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ОТКРЫВАЕТ ОСЬМИНОГ

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА MUST ВЯЧЕСЛАВ ГНЕДОВСКИЙ ПРИГОТОВИЛ ОРИГИНАЛЬНОЕ НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО УЖИНА: НОВЫЕ НАРЯДНЫЕ БЛЮДА В АВТОРСКОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Ни традиционного оливье, ни селедки под шубой не будет: новогоднее меню в стиле Must открывает осьминог из Марокко, отваренный в крепком овощном бульоне с добавлением белого вина. Осьминог глазируется соусом барбекю, после чего обжаривается на хоспере.

Королевский краб из Мурманска подается с гарниром из цитрусовых, а императорские или хасанские устрицы — традиционно на льду с соусом и лимоном.

Брискет (говяжья грудинка) готовится в течение 72 часов в американской копильне при низких температурах. Композицию эффектно дополняет гарнир из хрустящих острых огурцов.

В своем новогоднем меню шеф презентует также икру щуки, смешанную со сметаной. Блюдо завершают гренки собственного производства с диким луком. Все блюда доставляются в праздничной посуде и готовы к подаче на стол. ■

ПЕРЕМЕНЫ В LA PERLA FISH HOUSE

В ОДНОМ ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ РЕСТОРАНОВ ИГОРЯ МЕЛЬЦЕРА ТЕПЕРЬ НОВЫЙ ШЕФ-ПОВАР И СОВЕРШЕННО НОВОЕ МЕНЮ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Двенадцать лет профессионального стажа, стажировка в легендарном тапас-баре Барселоны у Альберта Андреа: новый шеф La Perla Fish House Алексей Ермаков — известный человек в профессии. Он является также автором еженедельного меню в секретном баре El Copitas и бренд-шефом Paloma Cantina. Алексей создал меню, основанное на ярких и насыщенных вкусах. В числе новых интересных блюд, например, севиче из креветок под соусом из лимон-грасса, тартар из лосося с печеным авокадо, жареный морской гребешок под соусом на основе шампанского, филе мурманской трески с яйцом пашот и красной икрой.

Ресторан La Perla Fish House уже стал городской легендой: он открылся в 1999 году и до сих пор имеет высокий автори-

тет у гурманов. В основе кухни — рыба и морепродукты. Здесь можно попробовать дары моря как в чистом виде, так и приготовленные блюда с ними. В меню — огромное количество морепродуктов: одиннадцать видов устриц, морские ежи, вонголе, такой деликатес, как анадара, а также морской гребешок и три вида креветок. Аквасистема, в которой живут устрицы, установлена прямо в зале.

Интерьер ресторана изобилует интересными деталями, связанными с морской тематикой, и как бы телепортирует гостей на борт корабля: иллюминаторы, рынды, форма капитана, макеты кораблей... Никакой бутафории — все настоящее, потому что ресторан сделан из траулера Балтийского флота. ■



ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА
LA PERLA
FISH HOUSE