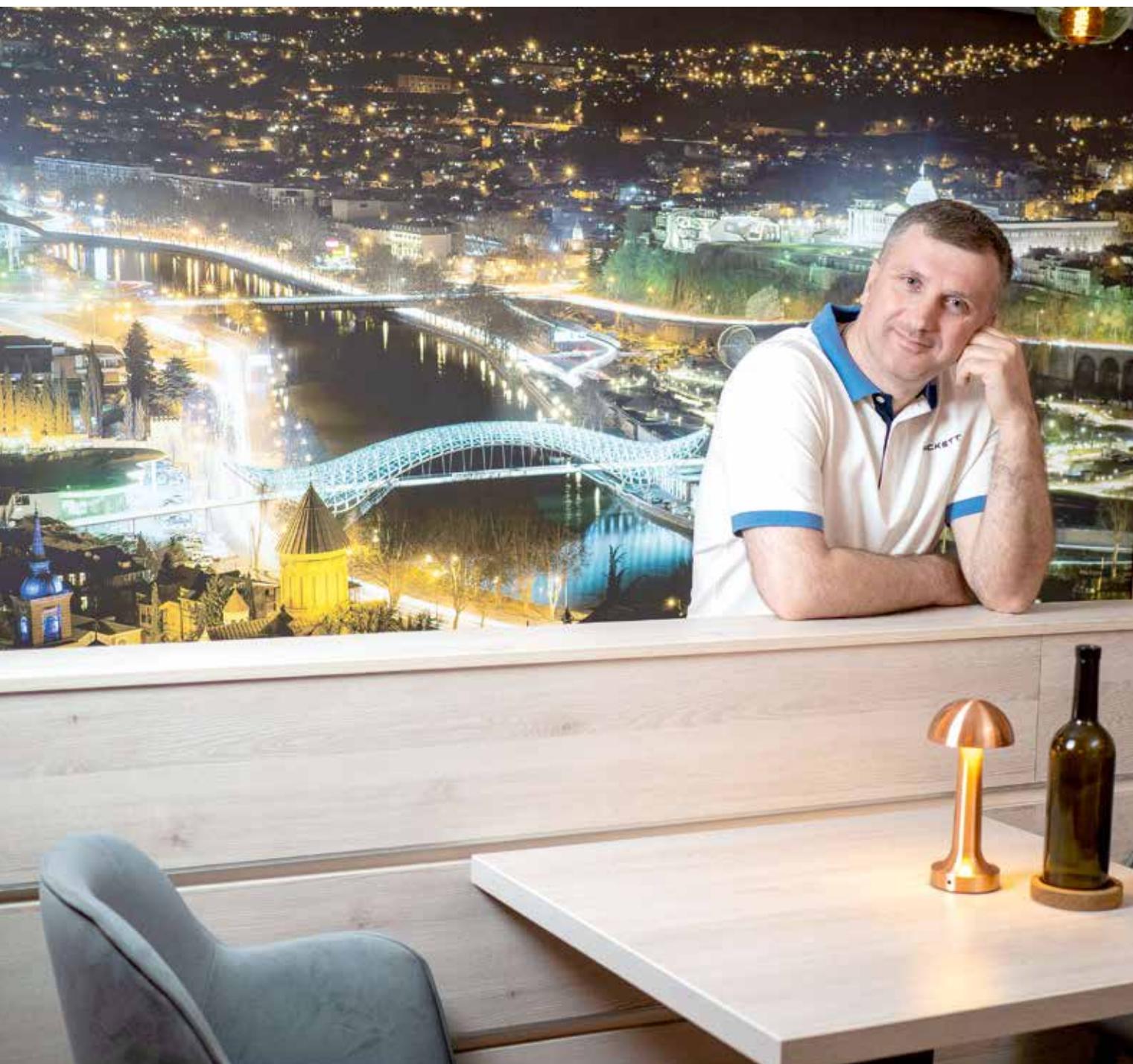


ВОЙТИ ВО ВКУС

Как историк Иракли Малания и фигуристка Елизавета Абрамидзе открыли ресторан, призванный изменить наши представления о грузинской гастрономии.

Галина Столярова |



У НОВОГО ресторана на улице Маяковского название многообещающее: «ПерезаГрузия». Авторы и совладельцы проекта — тандем рестораторов: Иракли Малания и Елизавета Абрамидзе (Мартынова). Перед нами настоящий гастрономический грузинский total look: грузины у руля, грузинский персонал в зале и на кухне — закаленные профи, стаж которых в гастрономии составляет от 10 до 30 лет. Как, например, шеф-повар ресторана Циала Сичинава — она в профессии уже два десятилетия. Цель проекта благородная: развеять стереотипы, связанные в массовом сознании с грузинской кухней.

«В Петербурге ресторанов грузинской кухни едва ли не больше, чем членов грузинского сообщества, — шутят владельцы заведения, — но если присмотреться, то мы увидим, что готовят в них представители азиатских регионов, которые имеют о традиционной грузинской кухне все-таки очень приблизительное представление. В итоге хинкали без кинзы и из замороженного теста, непеченные хачапури практически без сыра, но с сырым дном, — совсем не редкость. И у тех, кто ищет в Петербурге настоящую грузинскую кухню, велик шанс сделать неудачный выбор».

«Настоящая грузинская кухня — пряная, ароматная и живая, она дышит, — говорит Елизавета Абрамидзе. — И не только рецептура, но и подача должна быть правильная. Например, харчо нельзя подавать теплым, он должен еще кипящим прибывать к столу. В правильной подаче блюда раскрывается его характер. Только когда харчо горячий, ароматика максимально раскрывается и слышен замысел создателя блюда. Только тогда во всей красе играют специи».

И по философии, и по характеру «ПерезаГрузия» — ресторан семейный. Сушефом здесь трудится Нана Нанава, жена Иракли Малания, их дочь — официантка, за барной стойкой — зять. Две грузинские семьи — Малания и Абрамидзе — дружны между собой, они привнесли в свой новый проект все то, что по-настоящему знают и любят.

ИРАКЛИ МАЛАНИЯ:

«К гастрономии в Грузии относятся так же, как к истории: ее переписывать не принято. Поэтому и рецепты блюд берегут и передают из рук в руки»