



игорь гришечкин,  
шеф-повар  
ресторана  
новой русской кухни  
«КОКОКО»  
(санкт-петербург)

Была у нас в семье традиция: каждый год 31 декабря мы ходили в баню и готовили там молочного поросенка. В домашней печи помещались только индюки и куры, поэтому по праздникам мы пользовались большой печью в бане.

До моих 15 лет мы жили в доме на даче со своим огородом и хозяйством. А в семьях, где люди сами выращивают живность, овощи и крупы, к зиме и новогодним праздникам начинают готовиться еще летом. В августе мы делали заготовки, мариновали овощи, коптили сало, солили мясо. 31 числа непременно готовили холодец и пекли пироги. Но главным блюдом, конечно, был фаршированный гречкой молочный поросенок — настоящая роскошь и деликатес. Он нарезался на куски и с гордостью раскладывался по тарелкам.

В родном Смоленске я встречал такое блюдо только на свадьбах, пасхальных праздниках и во время новогоднего застолья, поэтому тающее во рту мясо и пропитанная соком ароматная гречка ассоциировались у меня с благополучием и верой в лучшее. Правда, в чудеса в нашей семье никогда не верили. И новогодний стол с его изобилием каждый раз напоминал о том, что каждому воздается именно за его труд. Поросенка я готовлю до сих пор. И именно на Новый год. Для меня это поистине семейная, русская и очень символическая традиция. Правда, сейчас я добавляю в него больше трав, начинаю не только гречкой, но и яблоками, а подаю с кисловатым соусом из клюквы.



**ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОРОСЕНОК**

Молочный поросенок — 4 кг,  
гречка — 1,8 кг готовой каши  
(или 600–800 г сухой крупы),  
лук репчатый — 200 г,  
розмарин — одна веточка,  
вода — 1 л,  
соль — 100 г,  
чеснок — пару зубчиков,  
яблоки,  
сливочное масло — 150 г

Соус из клюквы:  
клюква (замороженная),  
сахар, аджика



Для начала опаленного и зачищенного поросенка я замачиваю в солевом растворе (8%) на несколько часов, чтобы он хорошо просолился. После вешаю его в холодильник, чтобы кожа заветрилась и стала плотной, а значит, хрустящей после приготовления. И еще совет. Чтобы кожа была еще более аппетитной, нужно раздавить несколько зубчиков чеснока, добавить туда веточку розмарина и кубик сливочного масла. Массу растолочь и натереть ею поросенка.

владимир мухин,  
шеф-повар  
ресторана white rabbit

Для меня самый любимый десерт — медовик. И самый новогодний тоже. Сколько себя помню, у нас в доме его готовили. Когда я вырос и стал работать поваром, новогодние столы, понятное дело, для меня закончились: повара встречают Новый год на кухне. Но медовик с нежным, густым сметанным кремом на следующий день, первого января, еще вкуснее. Одно из первых блюд, которое я приготовил для White Rabbit, — мандариновый медовик, такой десерт как апофеоз Нового года.

Но самую мою сокровенную историю, связанную с медовиком, я сейчас расскажу впервые. Мне было около 15 лет, я работал у отца в кондитерском цеху. Я формировал заказы и отправлял их по разным магазинам. Цех в то время изготавливал более двух тонн кондитерских изделий в день, а самые рекордные объемы приходились на канун Нового года. И наибольшей популярностью пользовался, конечно, медовик. И вот, собирая заказ, я убирал все торты и пирожные в камеру и там их считал. А пока считал — нажимал на медовики сверху, чтобы из них выдавить крем, и прямо пальцами его подбирал. Делал я это каждый день: шел в камеру и подбирал крем из медовиков. Кондитерская фабрика была очень популярна в городе, и во всех магазинах города эти медовики продавались. И никто до сегодняшнего дня не знал, что я снимал с них пробу.



Гречку лучше запарить, потому что в процессе приготовления она будет еще готовиться и наполняться жиром. К гречке добавить репчатого лука и все перемешать. Фаршировать поросенка.

Запекать целого поросенка сначала на самых низких температурах — около 80–100 градусов (на 1 кг поросенка — 40 минут), а затем раскалить духовку до максимума, положить поросенка на решетку, чтобы он максимально обдувался жаром со всех сторон, еще на 25–30 минут. Так кожа карамелизируется и станет хрустящей.

За 10–15 минут до готовности добавить несколько яблок, чтобы они запеклись. К готовому поросенку можно подать кисловатый соус из клюквы. Готовится он так: замороженную клюкву пробить в блендере с сахаром и аджикой, протереть через сито. Больше всего радуюсь, когда добавляю именно домашнюю аджику, которую до сих пор готовят мои родственники на даче под Смоленском.

тимур абузьяров,  
шеф-повар  
ресторанов  
cevicheria, tartaria,  
wine religion,  
beer happens,  
bao + bar

Как-то праздновал Новый год в Лондоне в компании русских друзей. Было немного грустно и непривычно без снегопада, «с наступающим» и «а давайте к нам». Но самое главное ведь компания. Компания, которая поставила ультиматум и назначила меня ответственным за подготовку новогоднего стола.

Чтобы не тратить канун праздника на долгие приготовления, я решил приготовить максимально простые и вкусные блюда. Сходил на любимый Боро-маркет — в праздничные дни здесь царит просто невообразимая атмосфера: суэта, веселье, громкие разговоры. Купил продукты: шотландского палтуса, овощи и зелень, специи, сухофрукты, ингредиенты для соусов, фермерских утят.

Я уже знал, что непременно буду готовить свой любимый новогодний салат с фермерской уткой, яблоком и соусом «винегрет» с зернистой горчицей. Для меня это один из символов Нового года, как оливье и мандарины. Пока я гулял по рынку, друзья уже откупорили шампанское и захотели поучаствовать в процессе приготовления. Я как шеф распределил работу по цехам, назначил ответственных и начал руководить, как у себя на кухне. В итоге получилось очень интересное коллективное занятие, вкусные блюда и, что очень важно, я сам почти не готовил.

Кстати, очень рекомендую попробовать приготовить вместе с друзьями новогодний стол. Вместе поехать за продуктами, включить любимый фильм или хорошую музыку, открыть бутылку шампанского. Поверьте, будет весело!



**САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, ЯБЛОКОМ И СОУСОМ «ВИНЕГРЕТ» С ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕЙ**

Утиная грудка 1 шт.,  
половинка зеленого яблока,  
листья любого салата — 100 г,  
сыр рокфор или горгонзола — 20 г,  
кедровые орехи — 7 г,  
виноград белый — 30 г

Утиную грудку посолить, поперчить и пожарить на сковороде без добавления масла, на собственном жиру. Яблоко порезать тонкой соломкой, сыр порезать кубиком, виноград порезать пополам и все смешать с зеленью, добавить орехи и заправить соусом «винегрет». Чтобы его приготовить, тщательно смешайте 100 г оливкового масла, 50 г бальзамического уксуса и по 20 г меда и зернистой горчицы.