

Узвисканная  
раскочув...





# Taste



№А

ОКТАБРЬ  
НОЯБРЬ 2006

## Молекула ужина

Интервью с главным редактором Vogue Аленой Долецкой

Испанские тапас

Рецепты британских колоний

Французский шоколад и домашние вечеринки

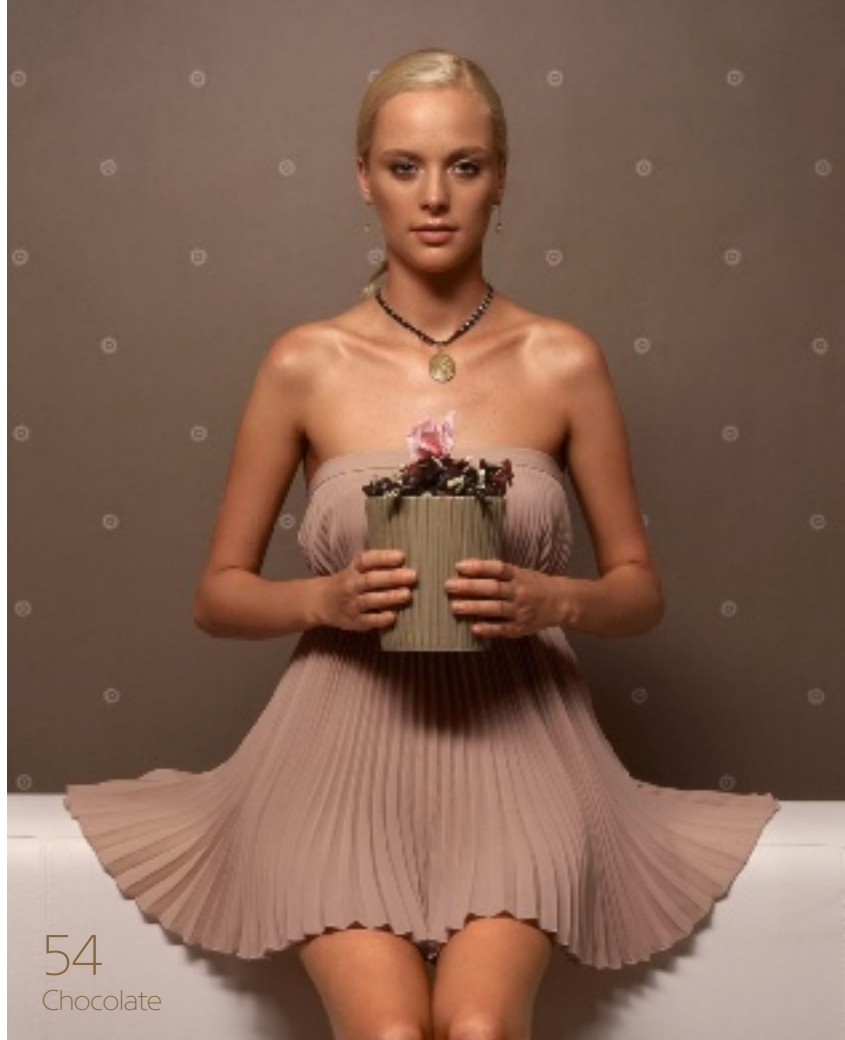


Фото на обложке:  
Getty Images/Digital  
Vision/Steve Baxter



24

Для удовольствия



54

Chocolate

## 4 Вкус сезона

Виноград, устрицы, мед,  
сыр стилтон и картофель

## 6 Напиток сезона

Избранное пиво «Октоберфеста»:  
подробный путеводитель

## 8 Рецепт сезона РЕЦЕПТ

Утка с персиками. Рекомендации  
шеф-повара «Азбуки Вкуса»

## 10 Ресторан сезона

В пиццерии Bocconcino можно  
спрятаться от осенней хандры

## 12 Персона

Английский повар Джейми Оливер  
и его новая книга

## 14 Гурмэ, кино, рестораны, концерты, выставки и книги

Главные события осени

## 20 Друг для друга

Хамон. Идеальные сочетания

## 22 Для здоровья РЕЦЕПТ

Рецепт: разноцветный салат  
с куриной печенкой

## 24 Для удовольствия РЕЦЕПТ

Рецепт: мороженое с персиками,  
шоколадом и орехами

## 26 15 причин посетить Севилью

Самое интересное и самое вкусное.  
Рекомендации журнала Taste

## 30 Еще хереса, викарий?

Путешествие английского  
священника на родину хереса

## 36 Пряное утро РЕЦЕПТ

Рецепты: тортiglia с шафраном  
и фасоль каннеллини с колбасой  
чорисо

## 38 Сон в тени олив РЕЦЕПТ

Размышления о харизме продукта

## 42 Сезон кастрюль РЕЦЕПТ

Рецепты: суп чаудер, ягненок  
с кускусом и говядина с овощами

## 48 Молекулы ужина

Интервью с главным редактором  
Vogue Аленой Долецкой

## 54 Chocolate

Горячий шоколад и шоколадные  
конфеты на домашней вечеринке

## 62 Уровень какао РЕЦЕПТ

Рецепты: маленькие шоколадные  
горшочки с лавандой  
и шоколадный сорбет

## 64 Куба рядом

Репортаж о путешествии  
в заброшенную страну

## 70 Крепость горения

Кубинские сигары: краткий  
путеводитель

## 72 Промо

Осенние покупки

## 80 Дуня Смирнова

Ответы журналу Taste





**Baldinini**  
ТВЕРСКАЯ, 12 тел.: 629 1718

**NO ONE**  
[www.noone.ru](http://www.noone.ru)

Кузцовский пр-т, 26 тел.: 249 5583 ГУМ Красная площадь, 3 тел.: 620 3216 ВЕСНА Новый Арбат, 19 тел.: 543 9702  
Новинский б-р, 28/35 тел.: 291 6330 АТРИУМ Земляной вал, 33 тел.: 970 1456



# Октябрь-ноябрь

Для организации теплого осеннего вечера и хорошего настроения совсем не обязательно сбегать из дома. Лучше запастись жаркими, пахучими, почти хмельными продуктами. Позвать друзей на ужин и съесть все без остатка.

## Виноград

Сок винограда — кровь земли; кровь бога пили и для отправления культа, и ради удовольствия. Пили и продолжают пить: за год в мире производится около 280 миллионов гектолитров вина. Отрадно, что целебные ягоды (одна муравьиная кислота, в них содержащаяся, чего стоит) приносят радость не только в жидком состоянии, но и в натуральном виде. Самые ленивые, которых даже выплевывание косточек утруждает, предпочитают такие сорта, как калифорнийский «томпсон» или среднеазиатский кишмиш. А более пытливые превращают хусайне, чауш, изабеллу, александрийский мускат и тысячи других сортов с не менее музыкальными названиями в хрустящий хлеб с виноградной начинкой, салаты, сочащиеся виноградной заправкой, и ароматную баранину, запеченную с виноградными гроздьями.



## Мед

Священная амброзия — пища обитателей Олимпа, смысл жизни Винни Пуха, валюта, в которой выплачивали налоги древние египтяне. Пока в XVII веке не появился сахар в том виде, в котором он и сейчас применяется в пищу, мед был главным источником сладости. Этот диковинный нерукотворный продукт, похожий на расплавленный янтарь, может храниться в сухом темном месте при комнатной температуре, видимо, вечно. Говорят, мед из гробницы фараона Тутанхамона съедобен. Осень и мед связывает не только их золотистый оттенок. С середины августа, после Медового Спаса, пчелы перестают собирать нектар. Мед созревает в сотах и к осени накапливает наибольшее количество полезных свойств, в том числе те вещества, которые могут поддержать иммунитет человека.



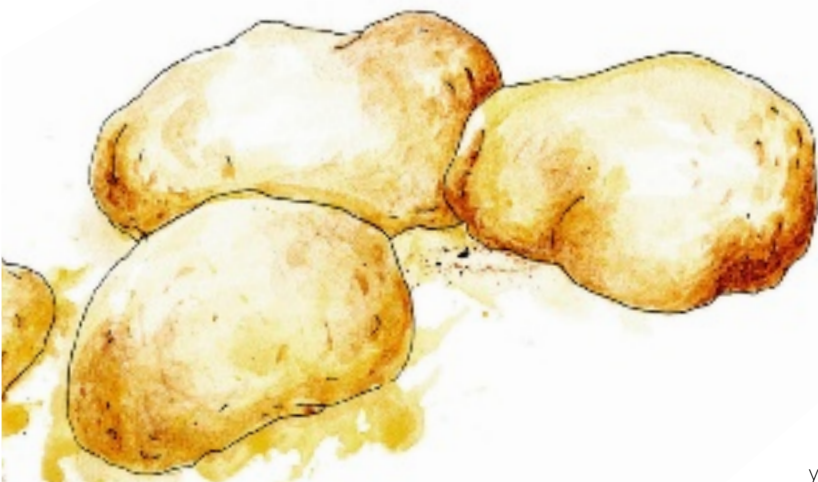
# Сыр стилтон

Сыр этот известен уже лет 300, впервые был произведен в городе, который отдал своему сырному детищу имя, но со временем лишился права на его производство. Стилтон — особа «голубых кровей», сыр с голубой плесенью, из благородных и знаменитых. Не сыр, а Сара Джессика Паркер. С его именем производят также духи. Аромат, может, и резковат, но уж точно привлекает внимание. Говорят, что лучше всего стилтон идет с выдержанным порто: ложка сыра (его едят ложкой прямо из головки, внутри шершавой кремовой корочки, сыр этот мягкий и тягучий) — глоток портвейна. Можно, конечно, его в крем-суп из сельдерея для остроты добавить и свиную вырезку им фаршировать. Главное — перед тем как лечь спать, со стилтоном не переборщить. Установлено: благодаря ему сны снятся самого странного свойства.



# Картофель

Двести лет после его появления в Европе французы считали, что из-за этого «яблока земли» можно подхватить проказу. В России его тоже некоторое время называли яблоком, правда, чертовым. Зато теперь сорт картофеля может называться «ранняя роза» и ценится гурманами, поскольку попробовать его можно только осенью: клубни этого сорта не хранятся зимой. Предубеждений вокруг картофеля в связи с борьбой с лишним весом и сейчас хватает. Но калорий в средней картофелине в два раза меньше, чем в порции риса. А разве есть что-нибудь еще, что может лучше, чем запах молодой печеной картошки, оставляющей на губах пепельные поцелуи, и золотая нежная пена картофельного пюре, успокоить и сосущий под ложечкой желудок, и мятущийся ум.



# Устрицы

В Советском Союзе не только секса не было, но и устриц. Может быть, из идеологических соображений или в силу природной брезгливости, но спрос на них совершенно отсутствовал, и в 70-е поставки с Кубы прекратили. Сейчас их поставляют откуда угодно, но только с сентября по апрель. С мая по август устрицы размножаются. Осенью море остывает, все процессы замирают, а устричное мясо приобретает нужный вкус. Любой ценитель скажет, что единственными спутниками отправляющейся в последний путь устрицы должны быть долька лимона, капля уксусного соуса и, быть может, кусочек черного хлеба. Ведь вкус устриц — это вкус самого моря, а море незачем sprinkling духами или сдабривать пеной для ванны перед тем, как в нем искупаться.





# Воссонцино

Итальянская пиццерия с настоящей едой. От воспоминаний о местной пицце невозможно отделаться днями и неделями.



**В пиццерии Воссонцино сидишь, как будто в тайном, но очень приличном месте для своих. Обычно такие рестораны туристы просто не находят**

В пасмурный день или в безнадежный, как сначала кажется, промозглый вечер хочется уехать из города куда угодно, только бы жарко светило солнце. Сбежать из Москвы, хотя бы умозрительно, на час или на три, вполне возможно, не покидая Садового кольца.

В пиццерии Воссонцино, особенно на застекленной галерее, вытянутой вдоль обеденного зала, сидишь, как будто на римской улочке в тайном, но очень приличном месте для своих. Обычно такие рестораны туристы просто не находят.

На кухне Воссонцино орудует итальянец колоритной внешности. Его пицца, пожалуй, самая смачная в городе. И пицца «По-деревенски» с тунцом и луком, и пицца Воссонцино с ломтиками розовой ветчины исчезают с тарелки, сколько себе зарокос насчет калорий ни давай. Тонкое масляное тесто,

до безумия хрустящий краешек, рекордное количество начинки — после первого же кусочка сдаются даже самые стойкие.

Кроме пиццы в Воссонцино готовят пухлую румяную фокаччу, фаршированную, например, артишоками, и хрустящие бутерброды из домашнего коричневого хлеба — кростоне — с разными начинками, например, с расплавленной горгонзоллой. К супу из мидий полагается хорошо поджаренный тост из деревенского хлеба: так вкусно бывает макать его в бульон, что от одного воспоминания хочется все бросить, заказать стол и поесть уже как следует. Без сезонной хандры и тоски по солнцу.

299 73 59, Страстной 6-р, 7, стр. 1, пн-вс 12.00–0.00

© ФОТО: ВАЛЕРИЯ ЛОЗЕНКО



# Шоколад Гуанара, 20 лет непревзойденного успеха!



20 лет назад, к огромному удовольствию всех любителей шоколада по всему миру,  
VALRHONA создала шоколад «Гуанара».

Гранд Крю «Гуанара» с 70%-м содержанием какао,  
благодаря своему восхитительному и интенсивному аромату с цветочными нотками  
и долгому послевкусию, характерному для какао-бобов Южной Америки,  
порадует всех ценителей истинного шоколада.



VALRHONA

Источник истинного шоколада

Эксклюзивный дистрибьютор на территории России: ЗАО «Компания «БОНА» (495) 137-72-72  
[www.bona-company.ru](http://www.bona-company.ru)





# Джейми Оливер

Если у вас есть телевизор, возможно, вы уже видели Джейми Оливера. Скорее всего, он что-нибудь резал, жарил, варил или, прости Господи, месил. И совершенно точно одновременно говорил. Такой встрепанный молодой человек, пока худой, но с явной склонностью к полноте.

Джейми Оливер — это такой английский повар. Он носит джинсы, кроссовки Adidas Samba и олимпийки. Говорит с диким южнолондонским пролетарским акцентом, а живет в фешенебельном районе Хэмпстед. Написал семь (пока) кулинарных книг. Получил орден Британской империи из рук королевы Елизаветы. Он зарабатывает миллионы фунтов на рекламе сковородок, ведет шоу на телевидении в прайм-тайм, больше того — он влиятельный человек. В прошлом году Оливер организовал общественную кампанию за улучшение питания в британских школах, собирал даже какие-то подписи и умудрился встретиться с Тони Блэром. И с сентября этого года оно, питание то есть, будет улучшено. Согласитесь, это серьезно даже для Великобритании, где звездами становятся часто совершенные раздолбаи вроде братьев Галлахер. Собственно, и вся музыка брит-поп, основательно перетряхнувшая в начале 90-х мировые хит-парады, пронизана этой симпа-

тичной английской необязательностью. То же самое можно сказать о манере Оливера готовить — стремительной, искренней, развязной и чуточку сентиментальной. Фотографии еды в его книгах — отдельная песня. Дешевая фаянсовая тарелка с от души шмякнутой порцией — такая эстетика. Или даже кастрюля спагетти, стоящая на колченогом садовом столе. Оливеру, похоже, принципиально плевать на сервировку. Впрочем, это обстоятельство никак не касается его лондонского ресторана «15», в меру традиционного, но не чопорного. (Запись, между прочим, за два месяца; знаменитости его обожают.) Однако, если смотреть в корень, то, что делает Джейми, — по сути, первая попытка создания поп-кулинарии. То есть кухни, не требующей специальной подготовки, работающей с непривычными, но интуитивно понятными вкусами и невыразимо модной. Последнее особенно важно, потому что в Англии немодные вещи продаются не очень.

## Италия с Джейми

автор книги Джейми Оливер  
перевод Юлия Тажлова



В ноябре 2006 года выходит вторая книга Джейми Оливера на русском языке — «Италия с Джейми». Более 120 новых рецептов различных блюд, начиная с ризотто и жаркого, заканчивая спагетти и рагу. Книга построена на манер меню итальянской trattoria и содержит традиционные рецепты блюд настоящих мастеров — простых местных жителей. Блюда, описанные в книге, несколько не похожи на те, которые мы причисляем к «итальянской кухне». От Сицилии до Тосканы мы встретимся с местными рыбаками, пекарями и, конечно же, с татас — теми, кто из поколения в поколение учит друг друга искусству приготовления настоящей пищи.





ПОМОГИТЕ ПРИРОДЕ РОССИИ –  
ПОДДЕРЖИТЕ WWF  
*for a living planet®*

© WWF России / Владимир Филипов

Данная реклама является бесплатной

Сегодня в Дальневосточной тайге живет около 500 амурских тигров. Тигру грозят браконьерство, незаконная вырубка леса, бескормица из-за исчезновения копытных. Более 10 лет Всемирный фонд дикой природы (WWF) помогает выжить амурскому тигру:



созданы антибраконьерские бригады, организованы охраняемые территории, идет борьба с нелегальными рубками.

**Помогите заповедной природе, поддержите WWF!**

**Звоните: (495) 995 00 00**

**Заходите на сайт: [www.wwf.ru/help\\_us](http://www.wwf.ru/help_us)**

**www.  
wwf  
.ru**





## Фестиваль La Semaine du Gout во Франции

16–22 октября

Гастрономический праздник государственного значения: на протяжении этих семи дней в любой французской провинции без перерыва стучат ножи, кипят котлы, шипят сковородки. Повара в ресторанах, на выставках и демонстрациях работают не покладая рук. Фермеры везут на ярмарки своих лучших коров и уток. Простые граждане с утра до ночи пропадают на дегустациях. Дым коромыслом. Идея фестиваля — показать, дать попробовать, накормить до отвала вкусной едой, приготовленной из французских продуктов французскими поварами в соответствии с французскими кулинарными традициями. В 1990 году в первом таком фестивале приняли участие всего 350 шеф-поваров, в 1992 году их стало 1200, в 1997-м — 3000. С 2000 года фестиваль проводится каждый год. Подсчитать точное количество участников не представляется возможным: в небольших городах каждая хозяйка, которая, наготовив гору еды, выставляет на улицу перед домом стол и угощает соседей и прохожих, тоже участник. Что касается профессиональных повара, то их — три с половиной тысячи — собирают в специальную команду и распределяют по школам вести кулинарные уроки. Ну и конечно, кулинарные выставки, на которых можно попробовать на ваших глазах приготовленное шеф-поваром какого-нибудь парижского ресторана блюдо и запить вином, никто не отменял.



**Georges Duboeuf Beaujolais Nouveau 2006**

## Праздник божоле во Франции

15 ноября

Ровно в полночь третьей среды ноября в Божоле вышибают пробки. Первое вино года готово. Область Божоле, давшая название молодому вину, отмечает его созревание громче всех: с музыкой, танцами на улицах, кострами из сухой виноградной лозы, которую сжигают в знак почтения к тяжкому труду виноделов. Но праздник давно уже всемирный, и выпить в полночь за здоровье трудящихся виноделов можно практически в любой точке земного шара.



**Tomintoul 1989 Limited Edition, bottle №106**

## Фестиваль виски в Цюрихе, Швейцария

23–26 ноября

Дело происходит на корабельных палубах. В цюрихском доке на озере Маур швартуют 6 теплоходов, загружают их виски, сигарами, копченым лососем, ансамблями шотландских волынщиков и швейцарских барабанщиков — и вперед. Теплоходы во время фестиваля так и стоят в доке на приколе. Один из теплоходов превращают в казино, на другом играют в мини-гольф, в третьем проводят семинары для знатоков виски, но, вообще-то, все шесть нужны для того, чтобы пить.



**Chablis Premier Cru Montmain 2004 Domaine Pinson**

## Фестиваль шабли во Франции

25–26 ноября

Белое вино в местечке Шабли в Бургундии когда-то начали делать монахи, и подвалы, в которых сейчас хранятся бутылки шабли, остались с тех времен. Каждый год преемники монахов соревнуются, у кого вино получилось вкуснее, — дегустации и объявление победителей проходят в субботу, первый день праздника. А в воскресенье открывается большая продуктовая ярмарка, блошинный рынок и шабли пьют в каждом баре и на каждом углу.



## Кинофестиваль хоррора в Нью-Йорке

18–22 октября

Накануне Хеллоуина, который и сам по себе — праздник несерьезный и бесшабашный, Нью-Йорк устраивает такую же несерьезную церемонию по выбору самого жуткого фильма года. Фестиваль независимый, прислать фильм на конкурс может любой желающий, и пусть гениальные ленты попадают редко, зато азарт и воодушевление, с которым работают режиссеры, — на уровне. Пять дней на двух экранах кинотеатра Tribeca Cinemas в Нижнем Манхэттене идут фильмы про восставших зомби, неугомонных маньяков и спятивших лесорубов с топорами за пазухой, а публика, добрая половина которой выглядит так, словно Хеллоуин уже наступил, перемещается из зала в зал, делая остановки в баре и веселясь от души.



## Казино «Роял»

с 16 октября



Пирс Броснан получил отставку, и эстафета, несмотря на слухи о возможном выборе в агенты Джуда Лоу или Орландо Блума, перешла к менее растражированному актеру — англичанину Дэниелу Крейгу («Мюнхен»). 38-летний Крейг играет Бонда в молодости: «Казино «Роял» — первая книга Яна Флеминга о первом деле Джеймса Бонда в качестве агента 007. У Флеминга врагом Бонда выступает русский шпион, в фильме же это банкир невинной национальности, финансирующий международную террористическую сеть. Чтобы разорить банкира и прекратить финансирование, Бонд ввязывается с ним в карточную игру в казино «Роял», а дальше все как положено: убийства, ловушки, погони и женщины. Помощницу Бонда, присланную к нему на вырчку из М16, играет красавица Ева Грин («Мечтатели», «Царство небесное»). Режиссером выступил Мартин Кэмпбелл, снявший «Золотой глаз», в котором когда-то, 11 лет назад, дебютировал Пирс Броснан.



## Дьявол носит Prada

с 5 октября

Экранизация романа Лорен Уайсбергер про девушку, попавшую в секретари к главному редактору глянцевого журнала. Редактор оказывается не то что редкостной змеей, а исключительной драконихой. Фильм вышел гораздо удачнее саги Уайсбергер. Дракониху играет Мерил Стрип, и она, конечно, на раз переигрывает свою положительную секретаршу.



Режиссер Хлебородов считает, что его фильм о любви и дружбе

## Параграф 78

с 23 ноября

Дебют клипмейкера Михаила Хлебородова в большом кино: фантастический боевик со стрельбой и драками про группу спецназовцев как мужского, так и женского пола, застрявших на секретной военной базе в компании беспощадного вируса. Фильм снят по мотивам рассказа Ивана Охлобыстина, главных спецназовцев играют Владимир Вдовиченков и Гоша Куценко.





## Кондитерская кафе «Пушкин»

204 42 80, Тверской 6-р, 26/5, пн-вс 11.00–23.00

Кондитерская из старинной сказки: с марципановыми розочками, с красивыми чашками, со сверкающей витриной и главным кондитером-чародеем. Стулья обиты шелком. Люстры в хрустальных подвесках цвета небесной лазури. По жемчужно-голубым стенам порхают упитанные серебристые ангелочки. Официантки в восторге от своей работы, и это понятно. По выходным в кондитерскую ресторана «Пушкин» надо водить детей пить шоколад и есть пирожные с кремом — ради общего семейного ничегонеделанья. Сюда же надо отправлять мужчин за красивым тортом к вечернему чаю. Секретничать, сплетничать, заедать тоску и вообще поднимать настроение в одиночку или с подружками — само собой. Дети при виде разноцветных миниатюрных «макарони» пищат от восторга. Девушки же впадают в эйфорию и норовят заказать полвитрины. Это реально. Кроме теплых круассанов и булочек по утрам, кроме бисквитного печенья, конфет и франжипанов в кондитерской имеются «десерты для дев фигурных» — то есть сладости не очень сладкие и совсем не калорийные.



**Соус к la plancha шеф La Voile готовит по рецепту своей бабушки**

## La Voile

771 79 40, 1-я Тверская-Ямская, 19, в здании гостиницы «Шератон Палас», пн-пт 12.00–0.00, сб-вс 18.00–0.00

Дорогой рыбный ресторан. Шеф-повар — француз Жером Кустийас, ранее служивший в La Maree, а до того в Le Duc. В заграничном резюме Кустийаса масса заслуг: личный повар принца Марокко, отмечен звездой Michelin, работал и в Fouquet's, и в Hotel Martinez. Одно из коронных блюд Кустийаса — рыба и моллюски la plancha, поджаренные на тонком железном листе и доведенные до окончательной готовности на металлическом подносе прямо на вашем столе. Счет на одного человека с бокалом вина — от 100 евро. Но La Voile придуман не ради экономии.



## Авеню

225 88 85, 8-й км Рублево-Успенского ш., «Барвиха Luxury Village», пн-вс 12.00–23.30, кухня до 23.00

Дизайнер Жан-Мишель Коснуо придумал простой интерьер: пол из дерева венге, диваны в коже под крокодила, зеркала в рамах из латуни. Филе дикого сибаса в «Авеню» остроумно готовят в стиле русских пожарских котлет. На гарнир — обаятельное пюре из печеного картофеля с каперсами и оливковым маслом. Любителям мяса пригодится телячье рагу с зеленой спаржей и вялеными томатами. Ну а сладкоежкам отдадут на откуп паннакотту из отборных сливок с ванилью, французским сахаром и фисташковой пудрой с лесными ягодами.



## El Parador

629 36 71, Козицкий пер., 2, пн-вс 12.00 и до последнего посетителя

El Parador выглядит обычным испанским рестораном, но как раз таких в Москве и нет. Салат «Цезарь» тут подают с жареными сардинами. Сардины свежие, пахучие, как будто утром поймали. В супе «Сopa-де-Пикадилья» бульон цвета корицы, зеленая мята, куриная грудка, ломтик хамона и яйцо. Самое гениальное угощение — чуррос — тонкие горячие хрустящие завитки золотистого теста, обсыпанные сахарной пудрой. Макаешь чуррос в густой шоколадный соус, пачкаешься пудрой, облизываешь шоколад с губ — калорий и счастья тьма.



● КОНЦЕРТЫ



## А-ha в Москве

11 ноября в «Олимпийском»

А-ha — романтика 80-х, прыгающие ноты в начале «Take on Me», высокий холодный голос Мортена Харкета. Три норвежца за четверть века, проведенные на сцене, превратились в источник дохода, сравнимый с норвежской нефтью. В свои 50 они хорошо выглядят, растят детей и записывают профессиональные холодные песни.



## Джордж Майкл в Берлине

6 ноября, Берлин

Джордж Майкл едет в концертный тур впервые с 1991 года. Берлин — один из 50 запланированных городов. На сегодняшний день Майклу нечего скрывать (наркотики, гомосексуализм, секс в публичных местах — это все уже слышали), в новом альбоме всего четыре свежие песни, прочие — старые хиты. Но Майкл вполне уверен в своих силах. В туре он будет петь только старые песни. Его поклонники только этого и ждут.

© ИЛЛЮСТРАЦИЯ: МАША ЕКИМОВА



**Попасть на премьеру «Короля Лира» еще можно: в октябре спектакль будет идти не раз**

## Король Лир

6 октября в театре «Сатирикон»

Скорее всего, к моменту выхода журнала все билеты на 6 октября будут уже проданы. «Сатирикон» известен тем, что собирает аншлаги на любой свой спектакль, будь это постановка приглашенных Константином Райкиным Роберта Стуруа или Петра Фоменко или дипломный спектакль райкинских студентов (как это было с «Ай да Пушкин...» и «Страной любви»). Попасть на нынешнюю премьеру, «Короля Лира», так же сложно, но возможно: в октябре она будет идти не раз. Поставил «Короля» петербургский режиссер Юрий Бутусов, уже два раза работавший в «Сатириконе»: в 2002 году это был «Макбетт» — только не Шекспира, а Ионеско; в 2004-м — шекспировский «Ричард III», номинированный на премию «Золотая маска-2005» сразу в нескольких категориях, в том числе и за режиссуру. «Маску» тогда получил Константин Райкин за роль Ричарда — хромого горбатого убийцы, которого было, вопреки всему, отчаянно жаль. Бутусов тогда сказал о своем актере: «Он работал как проклятый, проклятый театром, и я счастлив, что оказался в роли человека, который помог ему сыграть... этого «проклятого» Ричарда». И что получится у Бутусова и Райкина на этот раз, обязательно стоит увидеть.







# 15 причин посетить Севилью

автор Никки Смит, перевод Наталья Нерсесян

Сонные площади, благоухающие апельсиновые деревья, затейливые мавританские дворцы, бесконечные бары, а также замечательный набор испанской экзотики (фламенко, коррида, херес) — найдется немало причин поехать в столицу Андалусии. А испанские тапас — пожалуй, самый приятный и вкусный повод отправиться исследовать древние городские улицы, считает Никки Смит.

## 1. Тапас

Тапас — маленькие испанские закуски — севильцы обычно едят вечером, прогуливаясь по городу. Чтобы попробовать настоящие тапас, дождитесь 10 часов и отправляйтесь в сторону улицы Mateos Gago или в деловой Bodega Santa Cruz — там во множестве мест подают albondigas (мясные шарики) и тортильи (толстые омлеты, начиненные всякой всячиной, которые каждый повар готовит по-своему). Чуть ниже, в модном баре Cerveceria Giralda, найдутся более замысловатые вещи — например, соленая треска с чернилами кальмара. Через реку Гвадалквивир располагаются еще два места, куда непременно нужно попасть, — это старейший в городе бар El Rinconcillo и Sol y Sombra. Здесь специализируются на raciones — огромных порциях закусок размером с целое горячее блюдо. Заказывайте solomillo al ajo (тушеная свинина с дольками жареного чеснока) и migas (жареный хлеб с ветчиной и чорисо, сухой колбасой с красным перцем и чесноком). И прихватите с собой кого-нибудь — в одиночку тут никак не справиться.

## 2. Фламенко

Сложно припомнить более ужасающий туристический штамп, чем фламенко, — и все-таки только здесь можно по-настоящему понять, что же это за танец. Есть два способа познакомиться с фламенко. Можно приобрести довольно дорогой билет в клуб Los Gallos и два часа наблюдать красивый, безупречно поставленный танец в исполнении профессиональных танцовров. Второй способ — дождаться позднего вечера и отправиться в какой-нибудь бар, например, Anselma. После полно-

чи гитарист брякнет по струнам, запоем красавец-баритон, а элегантно причесанные севильские матроны поднимутся с мест и начнут танцевать. Тогда вы поймете, что фламенко — это вовсе не штамп, а восхитительный ритуал, тайный код, где желание, флирт и полная капитуляция передаются движениями рук и поворотами бедер. Оторваться невозможно.

## 3. Квартал Санта-Крус

В этом старом еврейском районе мечтают жить все — и туристы, и местные жители. Это клубок из аллей, мощенных булыжником, и тихих дворов с апельсиновыми деревьями и фонтанами. Улочки слишком узки для автомобилей, поэтому здесь тихо, и даже в жару дышится легко, а местные бары — лучшее место для дневного аперитива.

## 4. Завтрак

В Севилье все делается поздно. Завтракают, в частности, не раньше 10 утра. Настоящий местный завтрак — это пакет горячих чуррос (сахарные трубочки), которые следует обмакивать в горячий какао — правда, многим севильцам такое сочетание кажется тяжеловатым, и они макают чуррос в кофе. В крошечном кафе Churreria la Esperanza на улице Feria знающие посетители заказывают большие (largo) чуррос — здесь их готовят на длинной спирали и режут на порции. В качестве альтернативы можно приобрести кулек чуррос в маленьком магазинчике Calenteria на улице Cano y Cueto и съесть их в вечно переполненном Restaurante №3 de Oto по соседству. Кстати, это прекрасное место для легкого завтрака из tostadas aceite (тосты из хлеба с оливковым маслом).







## 5. Jamon et chacina

Здесь сухой, прогретый солнцем воздух замечательно подходит для изготовления одной из лучших ветчин Европы. Угловатые ноги иберийской свиньи свисают с потолков городских баров и по заказу нарезаются на шелковистые солоноватые мраморные пластинки. В барах ветчина приобретает дополнительный аромат от сигаретного дыма, так что если вы захотите приобрести собственную ногу и держать ее дома, лучше отправляйтесь на рынок — например, на старейший Mercado calle Feria с отличным выбором деликатесов. Тут же продаются и продукты из прочих частей свиньи: поищите прилавок с *chacina* (ветчина и колбаса) и возьмите колбасы с перцем и чесноком, свиных ножек, черной колбасы *morcilla*, сала — всего, что сможете унести и, главное, съесть.

## 6. Религия

О Севилье говорят три запаха — сигары (впечатление, что курят все), чеснока и ладана. К религии местные жители относятся серьезно и не скрывают этого. Символы католицизма встречаются повсюду: на улице люди крестятся по любому поводу, религиозные праздники отмечаются с поразительным размахом (на крестный ход, например, на улицу вываливает чуть ли не весь город), а изображения Христа встречаются буквально везде, от прилавков торговцев рыбой до магнитов на холодильниках. Сентиментальность — одна из черт этой традиции. В центре города находится его главный собор — самая большая готическая церковь в Европе, построенная на месте марокканской мечети. Даже если вы избегаете мест скопления туристов, мимо этого храма сложно пройти: огромный, стремящийся ввысь, с изобилием росписей

и скульптур и с богатой золотой отделкой на одном из самых красивых в мире алтарей.

## 7. Опера

На гигантской табачной фабрике Севильи работала героиня оперы Бизе Кармен. Здесь, на исторической родине героев, были поставлены и «Дон Жуан» Моцарта, и «Севильский цирюльник» Россини. Teatro de la Maestranza — важная городская достопримечательность и гордость местных жителей. Главное, заранее позаботиться о билетах.

## 8. Изразцы

Практически каждая стена, ступенька, скамейка и подоконник Севильи покрыты изразцами — *azulejos*. Рисунки на этих керамических плитках иногда абстрактны, а иногда на них изображены человеческие фигуры или виды Севильи. За плиткой отправляйтесь на улицу Artillano Campos — там множество лавок и есть из чего выбрать, а чуть подальше находится крупнейший и лучший магазин керамики Ceramica Santa Ana: здесь найдется и мозаика, и плитки с отдельными буквами, которые используются здесь для обозначения улиц.

## 9. Искусство

Музей изящных искусств (Museo de Bellas Artes) — одна из самых красивых и грамотно спланированных галерей в мире. Примерно половина выставок посвящена религии, так что посетитель может изучить католическое искусство на выдающихся примерах.

## 10. Монастырская еда

«Ora et labora» — написано на коробке печенья из монастыря Сан-Клементе. «Работай и молись» — два занятия севильских монахинь, что готовят сладости на продажу. Сан-Клементе закрыт для обычных посетителей, поэтому печенье покупают у одной из сестер при входе. Зато в монастыре Санта-Паула монахини более гостеприимны. Здесь специализируются на джемах, которые делаются из всего, что есть под рукой: от кислых севильских апельсинов до лепестков розы и айвы.



В El Rinconcillo и Sol y Sombra специализируются на raciones — огромных порциях закусок размером с целое горячее блюдо. Заказывайте solomillo al ajo — свинину с жареным чесноком

## 11. Bacalao

Без соленой трески bacalao невозможно представить андалусскую кухню. Говорят, что лучшая треска — в Bodega Mateo: хозяева бара прямо при вас готовят аппетитные тапас с ее участием. Bacalao можно есть в чистом виде (crudo) или моченую, чтобы было не так солоно, и обжаренную в тесте (frito). Купить треску можно, например, на рынке в районе Triana: там не меньше 15 торговцев рыбой, и у каждого свой вид трески.

## 12. Ужины

В Севилье кормят не только тапас. Если хочется хорошо поужинать, отправляйтесь в ресторан Salvador Rojo и занимайте места на террасе. Это классический ресторан с простой, не обязывающей атмосферой, симпатичными официантами и приятной едой — превосходный чесночный гаспачо и одни из лучших в мире брауни. Не очень дорогую и вкусную еду готовят в Modesto — здесь особенно хороши рыбные блюда.

## 13. Мавры

Прошлое Севильи читается по ее архитектуре, как по книге. С VIII по XIII век город был оккупирован маврами, и их арки, дворы и мечети заметны в облике города до сих пор. Кафедральный собор построен на месте марокканской мечети, от которой до сегодняшнего дня сохранилась впечатляющего вида башня Хиральда. Напротив Триумфальной площади находится вход в Алькасар — большой дворец в мавританском стиле, который в действительности был построен королем-христианином и силами строителей-мусульман.

## 14. Кофе и пирожные

Кофе кортадо — глоток эспрессо, растянутый горячим молоком, идеальный объем и крепость для любого времени дня. Садитесь в длинном баре Las Piletas или в крохотном Casa de Postas и тяните кофе, поглядывая по сторонам. Севильцы обожают сладости не меньше, чем острые закуски: в La Campana, старейшем кафе в торговом районе, можно взять к кортадо крошечные пирожные с заварным кремом, torrijas (ломтики бисквита в сиропе) или мороженое. Официанты здесь,

возможно, самые угрюмые в Севилье — но за здешними лакомствами все равно не замечаешь никого вокруг.

## 15. Херес


В жаркий день, после долгих пешеходных прогулок, нет большего счастья, чем расположиться на открытой террасе со стаканчиком прохладной сухой мансанильи и закусывать ее тончайшим ломтиком хамона или большой зеленой оливкой. Крепленые вина из соседнего города Херес, которые подаются охлажденными, как будто созданы для острых блюд местной кухни. Стоит иметь в виду бар La Albariza на западном берегу реки: выбор хересов на все случаи жизни. 🍷









A large silhouette of a bull is the central focus, standing on a complex metal scaffolding structure. The bull's head is tilted upwards, and its trunk is visible. To the right, a smaller silhouette of a person stands looking towards the bull. The background is a clear sky transitioning from a deep blue at the top to a warm orange and yellow near the horizon, where the sun is setting. The overall mood is contemplative and dramatic.

# Еще хереса, викарий?

*автор Кевин Гуд, перевод Наталья Нерсесян*

Кевин Гуд отправился с пастором Нортхемптона в паломничество на андалусскую родину любимого всеми служителями церкви напитка.





G O N Z A L E Z - B Y A S S

CECALES DE LA



О существовании мечты преподобного отца Саймона Годфри. Английский священник отправился в южный испанский город Херес-де-ла-Фронтера, на родину хереса. Отец Саймон служит пастором в Нортхемптоне, живет в домике священника постройки XVII века и производит впечатление приятного человека, религиозного, но не любящего поучать. Еще во времена учебы в теологическом колледже Святого Стефана отец Саймон любил время от времени выпивать бокал мансанильи. «Херес не пьют из высоких стаканов, — говорит он. — В моем приходе херес подают в правильных винных бокалах».

В крошечном аэропорту Хереса столпотворение. Саймон приехал во время La Vendemia — праздника сбора винограда, на котором, кажется, собралась вся Андалусия. Дорога в город на такси занимает 15 минут, за которые мимо проносятся все 25 веков культуры виноделия. Финикийцы привезли сюда вино и науку его производства, мавры научили испанцев очищать виноградный сок и добавлять в вино спирт; а с начала XIV века Херес экспортирует вина по всему миру.

Сейчас все холмы, окружающие Херес, укрыты виноградными лозами. Листья и ароматные плоды в бледно-серой пыли, поднимающейся от известковой земли. «Два арабских слова, sasa и хегіs, дали рождение шекспировскому sherris-sack», — объясняет святой отец. Потом появился город Херес и название вина, охлажденным бокалом которого нас угостили в отеле.

«Когда приезжаешь в Херес, — размышляет Саймон, — нужно сразу же отправиться на фламенко, в танце лучше всего чувствуешь настроение города». На старой площади около собора священник заходит в небольшой бар, где под голый лампочкой грузный длинноволосый гитарист наигрывает мелодию, аккомпанируя исполнителю bulerias. Надменные танцовщицы с важным видом совершают повороты на крошечной сцене, крутят шаями, стучат каблуками. Музыканты и танцоры энергично хлопают в ладоши, и весь бар будто содрогается в такт. Толстые зеленые оливки, фермерский сыр манчего и бокалы с прозрачным fino утраивают удовольствие.

## Что такое херес?

**Херес — это крепленое вино из Андалусии. Пить херес принято исключительно из винных бокалов и ни в коем случае не из высоких стаканов.**



**Сейчас все холмы укрыты виноградными лозами. Листья и ароматные плоды в бледно-серой пыли, поднимающейся от известковой земли**

Для хереса подходят только вина из «треугольника» — из городов Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Пуэрто-де-Санта-Мария.

В основном херес делается из сорта винограда Palomino. Урожай начинают собирать в начале сентября, сбор длится примерно месяц. За это время только в одном винном погребе Gonzalez Byass выдвигают за день миллионы килограммов винограда Palomino.

После отжима виноградный сок отправляют на брожение в стальные нержавеющие бочки, чтобы получить anada — молодое вино, основу для хереса. Зимой содержимое бочек охлаждается, дрожжевой осадок остается на дне. С этого момента вина делят по категориям: лучшее отбирается для fino, из остального делают oloroso.

Чтобы получить fino, в молодое вино для крепости добавляют виноградный спирт и отправляют в solera-систему, состоящую из цепочки дубовых бочек. В первую бочку заливается молодое вино, там оно смешивается с более старыми винами, которые были залиты в бочку раньше. Спустя несколько месяцев порция вина забирается и переливается в другую бочку, из которой такое же количество вина переливается в третью бочку — и так далее. Херес, вышедший из последней бочки, разливается по бутылкам.

Эту процедуру, получившую название «раскачивание весов», проделывают четыре раза в год. Благодаря ей виноград разных сборов смешивается и херес приобретает необходимую консистенцию. Именно поэтому у хереса нет определенного года сбора, как у большинства вин. Напротив, система solera подразумевает, что херес — это смесь







вин разных годов. Представьте: вино, разлитое из последнего бочонка, хранит воспоминания о других винах, прошедших через эту бочку 200 лет назад.

Другой важный компонент «индивидуальности» fino — flog, дрожжевой грибок. В отличие от обычных винных бочек бочки для хереса наполняются на 5/6 от объема — и в них остается щель для воздуха. Таким образом на поверхности вина образуется тонкая дрожжевая пленка, перекрывающая кислород, и fino приобретает бледный соломенный цвет и пропитывается свежим миндальным запахом.

Для производства oloroso молодое вино крепят до 18 градусов и затем отправляют в solera — при такой крепости дрожжевая пленка не образуется. Воздух остается в бочке, но отсутствие дрожжевой пленки дает кислороду возможность действовать, поэтому вино темнеет. Очень старое oloroso получается таким сухим и темным, что иногда становится горьким, поэтому в него добавляют разновидность хереса PX, приготовленную из приторного винограда Pedro Ximenez.

## Виды хереса

От самого бледного к темному, от сухого к сладкому.

**Fino** Из сорта винограда Palomino, выдерживается под дрожжевой пленкой

**Manzanilla** Из сорта винограда Palomino, выдерживается под дрожжевой пленкой в винных погребах побережья Санлукара

**Amontillado** Разновидность fino, выдерживается в бочке дольше обычного, поэтому дрожжевая пленка испаряется и происходит контакт с кислородом

**Oloroso** Из винограда Palomino, выдерживают и хранят в контакте с воздухом

**Pale Creme** Смесь fino и сладкого вина Palomino

**Medium** Смесь amontillado и PX

**Cream** Смесь oloroso и PX

**Pedro Ximenez** Делается из переспелых сортов винограда PX

Утром отец Саймон отправляется в винный погреб Gonzalez Byass, расположенный в центре города. Эта англо-испанская компания поставляет херес в Великобританию начиная с 1835 года. Семья Гонсалес поручила молодому инженеру Густаву Эффелю построить большой круглый винный погреб, отделанный рифленым железом, и Саймон прогуливается по нему, изучая гигантские бочки, расписанные королевскими гербами.

Через двор находится старейший погреб компании. В комнате размером с небольшую церковь отец-основатель Gonzalez Byass

Тио Пепе придумал solera — систему частичного смешивания вин с помощью стеллажа бочек. «Такое чувство, будто находишься в церкви, — говорит отец Саймон, — те же традиции, ритм и спокойствие».

«Мы называем это собором хереса», — рассказывает гид, один из семьи Гонсалесов. Мы отправляемся на огромный склад с арочными сводами, где темные смоляные бочки сложены на глиняном полу по пять штук в высоту. Начинается дегустация. Саймон пробует все виды, от «очищающего» fino Тио Пепе до «мармеладного» oloroso. Он заходит в El Cristo — огромную, состоящую из 32 клиньев бочку. В бочке есть вино урожая 1862 года. «По-своему виноделие напоминает монастырь, — размышляет святой отец. — Люди работают здесь с ясным пониманием своей цели».

В испанских монастырях делают самые вкусные в стране сладости, и по совету гида отец Саймон отправляется в один из них, августинский: говорят, что монахи пекут там ангельское печенье. Затем мы переезжаем

в курортный город на побережье Санлукар-де-Баррамеды — место, где производят мансанию, и один из трех городов, что вместе с Хересом и Пуэрто-де-Санта-Мария образует «треугольник» хереса. Здесь Тим Холт, хозяин винного погреба Hidalgo, предлагает попробовать бокал мансанилы La Gitana, из фирменной бутылки, украшенной изображением цыганки. «Более деликатный и легкий, чем fino, — говорит викарий. — В древние времена в церкви общая чаша с причастием всегда оставалась полной, и это означало, что таинство никогда не заканчивается. Так давайте разделим еще одну каплю этого священного напитка», — заключает он.



«По-своему виноделие напоминает монастырь, — размышляет святой отец. — Люди работают здесь с ясным пониманием своей цели»

# СОН В ТЕНИ ОЛИВ

автор *Лина Амбарцумян*

Оливки, как мед, — «странный предмет»: если и есть, то их сразу нет. Такое бывает только с харизматичными продуктами. Люди делятся на две категории: на тех, кто обожает оливки, и на тех, кто ненавидит. Отсутствие равнодушных — тот самый знак харизмы.







**М**аслины — редкое исключение из правила, гласящего, что все самое вкусное на свете и есть самое вредное. Кстати, это теперь понятно, что зеленые оливки и черные маслины — по сути одно и то же, но в разной степени зрелости, а раньше ходили слухи, что это метаморфозы одних и тех же плодов в результате хитрого способа их приготовления или вовсе различные сорта.

Одно время казалось, что к оливкам человека нужно специально приучать с детства, но, по наблюдениям за современными детьми, вывод напрашивается сам собой: любовь к маслинам, как характер и талант, присутствует изначально, возможно даже на генетическом уровне. Один схватит со стола интересную соленую штучку — страшно сморщится и выплюнет, а другой так и будет хватать до старости, не в силах остановиться.

Другое дело — советское детство. Оливки тогда были одним из волшебных редких продуктов, которые неведомым образом папа добывал в буфетах гостиницы «Россия», у летчиков военной авиации, которых пускали за границу. Огромные, как тогда казалось, 5- и 10-литровые металлические банки, с нарисованными гроздьями на ветвях. Родители и их друзья, которые вереницей с пустыми баночками тянулись в гости, радовались как дети. Ясно было сразу, что эти плоды не могут быть невкусными. Назывались они всегда маслинами, были только греческими, исключительно крупными, жирными, черными и с косточкой. Роскошные банки стремительно пустели, потом в них торжественно высаживались помидоры и фикусы, а когда гостиничные буфеты были недоступны, всем радовали глаз маслины, нарисованные на банках. Душу грели воспоминания о том, как это было вкусно, и надежды о том, что так еще будет не раз. Повзрослев, многие из нас обнаружили, что большинство советских детей и родителей до перестройки знать не знали, что за фрукт такой — оливки. Попробовав, люди «ненавидели» их целыми семьями. Неизвестное, особенно в еде, у многих вызывает негативную реакцию...

Обилие испанских оливок в относительно недорогих жестяных баночках, фаршированных всякой всячиной, безусловно, сделало их более популярными в России и даже позволило оливконенавистникам задуматься о потенциальной съедобности этих плодов. Сейчас все мы, уже искушенные, знаем, что именно «непрестижные» сорта оливок обычно облагораживают анчоусами, перцем, паприкой, миндалем, лимоном и прочим. На заре появления чудо-плодов на постсоветских прилавках только истинные ценители продолжали твердить про «настоящие — греческие». Эти самые «настоящие маслины» в далеком 1971 году в Евпатории натуральные греки продавали на развес прямо на набережной. Отдыхающие покупали оливы в кульках из газет и чинно поедали их во

**Зеленые оливки и черные маслины — по сути одно и то же, но разной степени зрелости**

## Фестиваль

В ноябре в городе Баене в Андалусии проходит фестиваль оливок и оливкового масла *Jornadas del Olivar y el Aceite*, посвященный окончанию сбора нового урожая. Участники праздника рьяно благодарят за дары земные и небесные весельем, музыкой, танцами и щедрыми пирами, кулинарными шоу. На фестивале можно познакомиться с процессом изготовления оливкового масла и продегустировать его лучшие сорта. Редкая возможность увидеть процесс декантирования — с хорошим оливковым маслом обращаются как с хорошим вином. С богатой историей оливкового масла этого региона можно ознакомиться в Музее оливок в центре Баены.

## Экстра-класс

Плоды лучших сортов — с толстой мякотью и маленькой косточкой. В маслинах экстра-класса содержание оливкового масла должно быть не меньше 50–60%. В жестяных банках важен калибр: количество плодов в килограмме сухого веса. Чем меньше калибр, тем крупнее плоды. В стеклянных банках продают, как правило, самые дорогие, элитные сорта. Некоторые оливки по величине достигают размеров крупной сливы. Оливки содержат около ста активных веществ с преобладанием витаминов E, A, K, D. В их мякоти — до 50–75% жиров, углеводы, белки, пектины, зольные вещества. Кроме витаминов и полезных жирных кислот оливковое масло богато антиоксидантными веществами, превосходящими по защитным свойствам зеленый чай и красное сухое вино.



Испанцы и итальянцы считают, что постоянное употребление оливок и оливкового масла — источник их страстного темперамента



время вечернего променада по той же набережной, интеллигентно складывая косточки в другой маленький бумажный кулечек. Согласно семейным преданиям, эти плоды как раз и назывались маслинами, они были греческими, черными, солеными и огромными, с них «прямо капало масло». К счастью, греческие гигантские оливки оказались самой настоящей правдой. И теперь в супермаркете за углом их на развес пруд пруди. Лучше всех, конечно, гигантские, мясистые, в меру соленые, черные, но еще лучше — зеленые развесные оливки.

Довольно быстро выяснилось, что растут и производятся маслины не только в Испании и Греции, а еще много где, и все они пречудесные: вяленые на солнышке в Марокко, вкуснейшие жирные с горчинкой из Турции в вакуумных упаковках, фаршированные цельными анчоусами вручную — каких только нет. Можно спокойно пробовать все и не оправдываться, ведь в условиях любой диеты оливки всегда в списках продуктов без ограничений, они идеальны для тягостных периодов похудения. Кто-нибудь из друзей периодически откровенничает, что, мол, утром, по пути на работу он не может отказать себе в банке оливок. Сливают, не вполне прилично, воду из банки где-нибудь в уголке и идет себе, «а они там в банке уютно так гремят...»

Радует и то, что оливки не надоедают — они на редкость разнообразны: множество сортов, способов приготовления самих оливок и блюд, которые просто невозможно представить без маслин... Вспомнили русскую солянку? Очень вовремя. Другой пример — тапенад, паста из маслин, под разными именами живущая в разных странах. В Провансе в нее добавляют местные пряные травы и анчоусы, в Турции — острый перец, а кое-где — каперсы, хлебную крошку, орехи и бог знает что еще. Подают, как и сами оливки, перед едой в качестве закуски с ароматным теплым белым или зерновым хлебом.

Люди практичные полагают, что главное предназначение оливок — давать масло, на производство которого идет 93% собранных по всему миру маслин. Тем, кому нравится аромат и вкус extra virgin, не нужны особые рекомендации, других убеждает минимальный процент сердечно-сосудистых заболеваний и ожирения в Греции, Испании — основных потребителях оливкового масла. Не случайно в Древнем Риме считалось, что проще обойтись без вина, чем без оливкового масла, а на Эгейском побережье Турции самому дорогому гостю подносят стаканчик отборного extra virgin.

Некоторые бабушки, медики и знакомые экспериментаторы утверждают, что как раз из-за масла правильное всего есть маслины вместе с косточками, которые должны полностью перевариваться независимо от их размера. Так оливки приносят особую пользу организму. В этой связи вспоминается справедливое высказывание одного узбекского продавца сухофруктов (в ответ на просьбу о черносливе и финиках без косточек): «Лишить фрукт косточки — все равно что отнять у человека сердце!»

Не случайно  
в Древнем Риме  
считалось, что  
проще обойтись  
без вина, чем без  
оливкового масла



## Caponata

На странице справа

Этот сицилийский рецепт — неожиданная смесь обжаренных сельдерея и баклажана, купающихся в остро-сладком соусе, с каперсами и оливками. Прекрасное дополнение к барбекю.

4 щедрые порции

Подготовка: 20 минут

Время приготовления: 1 час плюс время  
для остывания

- 1 крупный баклажан, нарезанный маленькими кубиками
- 6 ст.л. оливкового масла extra virgin
- 6 стеблей сельдерея, нарезанных ломтиками
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 400 г консервированных, мелко нарезанных томатов или
- 500 г свежих, очищенных от кожуры, без зерен, мелко нарезанных томатов
- 2 ст.л. сахара
- 4 ст.л. красного винного уксуса
- 1 ч.л. молотого мускатного ореха
- 1 ч.л. маленьких каперсов, промытых
- 12 зеленых или черных оливок, вынуть косточки и крупно порезать
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки
- соль и свежемолотый перец

Положите баклажан в дуршлаг, посыпьте 1/2 чайной ложки соли, перемешайте и оставьте на 30–60 минут. Затем отожмите и подсушите на полотенце.

Разогрейте 4 столовые ложки оливкового масла в тяжелой кастрюле для жарки. Потушите сельдерея, пока он не станет коричневым. Выловите его из кастрюли и отложите в сторону. Обжарьте баклажан в том же масле до коричневого цвета, пока он не станет мягким, добавив небольшое количество масла при необходимости. Выловите и дайте остыть.

Добавьте в кастрюлю оставшееся масло и потушите лук до золотистого цвета. Киньте томаты и оставьте на медленном огне минут на 15, пока не загустеют. Добавьте сахар, уксус и мускатный орех, оставьте минут на 10, пока не получится густой кисло-сладкий соус. На этом этапе вкус будет кисловатым. Посолите и сильно поперчите. Помешивая, выложите в кастрюлю каперсы, оливки, петрушку, баклажан и сельдерея. Попробуйте, посолите и поперчите, если потребуется, затем переложите в красивую посуду. Пусть остывает.



## Caponata

Рецепт на странице слева



# Сезон кастрюль

автор Софи Григсон, перевод Наталья Нерсисян

Осенью, с дождями и холодом, на кухню возвращаются горячие блюда, а вместе с ними кастрюли и здоровый аппетит. Последуйте нашему совету: задерните занавески, включите плиту и наполните дом густыми ароматами тушеного мяса в горшочке, чаудера и пирога с грибами. Это настоящая еда для настоящих мужчин: такие не любят лишних украшений, едят много и вкусно.

## Чаудер с креветками и фенхелем

Чаудер — любовь всей моей жизни. Этот суп никогда не выходит из моды. Используя этот рецепт, убедитесь, что вы выбрали самый лучший бекон. Бекон — одна из ключевых составляющих. Во время приготовления очень важно регулярно помешивать суп. Оставленный без присмотра чаудер легко пригорает.

Для полдюжины гостей, 6 порций

Подготовка: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Продукты:

- 60 г сливочного масла
- 1 большая луковица, нарезанная ломтиками
- 5 тонких ломтиков бекона, без кожицы, нежирного, нарезанного тонкими полосками
- 450 г картофеля, очищенного и нарезанного кубиками 1–2 см
- 400 г моркови, нарезанной тонкими ломтиками
- 1 большая луковица фенхеля; надо разделить ее на четвертинки, а затем нарезать тонкими ломтиками
- 2 лавровых листика
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль и свежемолотый черный перец
- хорошая щепотка шафрана
- 1 столовая ложка белого винного уксуса
- 150 г семян кукурузы (можно размороженной)
- 220 г тигровых креветок (желательно живых)

Растопите масло в глубокой кастрюле на небольшом огне. Отправьте туда лук и обжарьте, пока лук не станет мягким, но без золотистой корочки. Когда лук станет полупрозрачным, добавьте бекон, все вместе обжаривайте 3 минуты или чуть больше. Добавьте картофель, морковь, фенхель и лавровый лист и хорошенько перемешайте. Посыпьте мукой и перемешайте еще раз. Добавьте молоко и после небольшой паузы 400 мл воды, перемешайте, пока не получится единое целое. Посолите и поперчите, перца не жалейте. Доведите до кипения, оставьте на медленном огне минут на 15 либо до тех пор, пока не будет готов картофель. Не забывайте помешивать как можно чаще, чтобы не было комков и чтобы суп не пригорел.

Залейте шафран двумя столовыми ложками очень горячей воды. Он размокнет и распарится. Когда все овощи станут мягкими, добавьте в кастрюлю шафран, воду, в которой его замачивали, и уксус. Затем бросьте креветки и кукурузу. Оставьте на медленном огне (все должно слегка кипеть) минут на 15 или до тех пор, пока креветки не будут готовы. Проверьте на соль и перец, выловите лавровый лист и приглашайте друзей к обеду.

Справка: Чаудер — густой суп из рыбы, моллюсков и овощей, часто с добавлением молока, картофеля, свинины.





**Рекомендации:** Этот нежный кремообразный чаудер отлично сочетается с выдержанным шардоне (new world-style) Rustenberg Chardonnay 2003/04 Stellenbosch, ЮАР



## Тосканский овощной суп с фасолью

рецепт см. стр. 46

**Рекомендации:** Для этого супа рекомендуется бодрящее травянистое белое вино Devil's Rock Riesling 2003/04 Pfalz, Германия





## Филе ягненка в специях, с томатами, кускусом и маслинами

рецепт см. стр. 46

**Рекомендации:** Это блюдо — специально для любителей Cullen's Ellen Bussell Red 2003 Margaret River, Западная Австралия



## Тосканский овощной суп с фасолью

Осенью в Тоскане наступает время супов. Для промозглой холодной погоды это то что надо. Ингредиенты можно менять, но этот рецепт — один из лучших. Можно готовить его на воде, но если под рукой окажется настоящий бульон, суп от этого станет еще вкуснее.

**Для домочадцев, 6 порций**

**Подготовка: 30 минут**

**Время приготовления: 40 минут**

- 1 веточка свежего розмарина
- 1 веточка тимьяна
- 2 лавровых листа
- 5 ст.л. оливкового масла
- 1 луковица
- 3 морковки
- 2 стебля сельдерея
- 2 лука-порея
- 4 дольки чеснока
- 1 засушенный красный перец чили
- 3 томата
- 2 ст.л. томатного пюре
- 400 г консервированной фасоли
- соль и свежемолотый перец
- 4 верхних листа савойской капусты
- 60 г макарон мелкой формы
- 6 ломтиков твердого хлеба

Свяжите пучок из розмарина, тимьяна и лаврового листа. Разогрейте масло в большой тяжелой кастрюле. Нарезьте и отправьте туда: лук, морковь, сельдерей, лук-порей, чеснок и перец чили. Прикройте крышкой и дайте им постоять на небольшом огне минут 10, помешав пару раз. Добавьте очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные томаты и томатное пюре и, не закрывая крышкой, оставьте на среднем огне минуты на 3–4. Добавьте фасоль, пучок зелени и долейте воды так, чтобы она прикрывала овощи. Посолите и поперчите. Доведите до кипения и оставьте на небольшом огне минут на 30, до готовности овощей. Все хорошенько перемешайте. Добавьте в суп листья капусты и макароны. Оставьте на огне до готовности. Еще раз посолите и поперчите. Натрите хлеб чесноком и выложите в теплую тарелку или супницу. Когда суп будет готов, разливайте его прямо на хлеб и сразу же ставьте на стол, добавив ложку оливкового масла.

## Филе ягненка в специях, с томатами, кускусом и маслинами

Это блюдо невероятно легко готовить: просто обжарить мясо и перец, затем добавить все остальное на сковородку и оставить тушиться. Специи в этом блюде не перебивают вкуса, а деликатно пропитывают его, придавая ему умеренную остроту.

**Для компании из 5–6 человек**

**Подготовка: 25 минут**

**Время приготовления: 20 минут**

- 700 г филе ягненка или свиное филе, нарезанное кусочками по 4–5 см
- 1 ст.л. пасты карри
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 красный перец, очищенный от семян и нарезанный тонкими полосками
- 2 крупных зубчика чеснока, мелко порубленные
- 300 г кускуса
- 250 г маленьких помидоров черри
- 500 мл горячего куриного бульона
- 60 г целых маслин
- соль и свежемолотый перец
- 2 ст.л. кинзы

Разогрейте духовку до 200°C. Разотрите пасту карри с кусочками мяса. Если есть время, накройте мясо и оставьте его пропитаться карри — примерно на час, но если времени нет, это необязательно. Подогрейте масло в широкой, глубокой, жароустойчивой кастрюле на среднем огне. Слегка обжарьте мясо (до коричневого корочки) и переложите на тарелку. Обжарьте перец в той же кастрюле (в том же масле), 3–4 минуты, добавьте чеснок и оставьте еще на 1–2 минуты. Верните мясо обратно в кастрюлю вместе с мясным соком, вытекшим за это время на тарелку. Выложите на мясо кускус так, чтобы он залег по краям кастрюли. Уютно устройте в нем помидоры и полейте бульоном. Накройте крышкой и поставьте в духовку на 15 минут. Добавьте оливки и верните обратно в духовку, под крышкой, еще на 5 минут. Кускус нужно несколько раз проткнуть вилкой, чтобы он выглядел пышнее. Проверьте на соль-перец, украсьте кинзой и приглашайте за стол.

## Говядина, тушенная с кьянти, панчеттой и картофелем

Подавайте этот триумф в глубоких тарелках, передавая по кругу теплый хлеб, чтобы каждый хорошо воспитанный гость смог съесть все до последней капли. Это тушеное мясо такое мягкое, кремовое, как масло, и его можно резать ложкой. Так приятней.

**Для крупного застолья, 8 порций**

**Подготовка: 30 минут**

**Время приготовления: 4 часа**

- 1,5 кг говядины
- 70 г ломтиков панчетты
- 2 дольки чеснока
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2 луковицы (тонкие ломтики)
- 3 морковки (тонкие ломтики)
- 6 листиков шалфея
- 2 веточки розмарина
- 3 ст.л. мелко порезанной петрушки
- 2 ст.л. муки
- 1/2 ч.л. свежемолотого мускатного ореха
- соль и свежемолотый перец
- 500 мл хорошего красного вина
- 200 мл говяжьего бульона
- 700 г восковых картофелин ломтиками толщиной 1 см

Разогрейте духовку до 150°C. Тонким ножом сделайте в мясе глубокие надрезы и засуньте туда половину кусочков панчетты и чеснока. Разогрейте оливковое масло в жаростойкой кастрюле и обжарьте мясо куском до коричневого цвета. Достаньте мясо из кастрюли. А в кастрюле пожарьте лук и остатки панчетты — в том же масле. Когда лук с панчеттой станут золотистыми и мягкими, добавьте мелко нарезанную дольку чеснока. Верните мясо в кастрюлю, туда же отправьте половину порции моркови и травы. Посыпьте мукой, мускатным орехом, солью и перцем. Полейте вином и бульоном. Оставьте на огне, пока все слегка закипит, затем накройте крышкой и поставьте в духовку. Жаркое проведет в духовке 2,5 часа, время от времени его надо помешивать. Через 2,5 часа добавьте остаток моркови, картофель и отправьте кастрюлю обратно в духовку, прикрыв крышкой, еще на 1,5 часа. Готовое мясо нарежьте и подавайте эту расчудесную ароматную говядину, украсив ее, если захочется, кусочками панчетты.



## Говядина, тушенная с кьянти, панчеттой и картофелем

рецепт см. стр. 46

**Рекомендации:** Подавайте с тем же вином, которое вы использовали в рецепте. Как, например, Antinori 2000 Tenute Marchese Chianti Classico Riserva, Италия









# Молекулы ужина

интервью Мария Шубина, фото Алексей Кузьмичев

Главный редактор журнала Vogue Алена Долецкая дегустирует молекулярную кухню. Семнадцать перемен блюд в ресторане «Анатолий Комм» — это редкие, ни на что не похожие вещи: твердый борщ, суп-желе из устрицы в розовом шампанском, спаржа с клубникой, сморчком и трюфельным мороженым. Алена Долецкая умеет отгадывать ингредиенты, запастись малиновыми витаминами на зиму и носить платья цвета дюшес.

Алена Долецкая — королева гламура. Любой, кто встречался с ней хоть раз, признает это безоговорочно, с завистью или восхищением — неважно. О ней сплетничают, ей вслед припоминают книгу «Дьявол носит Prada», всем всегда интересно, в чем и с кем она сегодня. Она живет в сказке, соавтором которой является: красивые вещи, изящные разговоры, новые богатые, умело на наших глазах превращающиеся в современную аристократию, смешение языков и часовых поясов из-за бесконечных перелетов в Лондон, Нью-Йорк, Париж и Рим с Миланом и, конечно, роскошные рестораны.

У Алены Долецкой безупречный вкус. А поскольку знание языка — это знание синонимов, то можно позволить себе удовольствие поиграть в слова и вспомнить, что вкус в смысле правильно сочетать одежду, духи, слова и мысли и вкус — в смысле «вкусно-невкусно», удовольствие для рецептов, — это одни и те же четыре буквы.

Разговаривать о вкусе в еде и вкусе к еде с главным редактором журнала, посвященного высокой моде, положено в ресторане высокой кухни. В ресторане «Анатолий Комм» не подают ужин — здесь устраивают представление, спектакль, симфонический концерт.

— Вы здесь бывали раньше?

— Никогда. Я бывала в гастрономических ресторанах. Но на такого уровня шоу, где очень много правил, где еда — это спектакль, нет. Так что я на премьере.

— А вы всегда стремитесь угадать, из чего состоит блюдо, которое едите?

— Да, я очень люблю этим заниматься. Это чистая игра. Бывает так вкусно, что хочется понять, как же так могло получиться. Вроде бы все тот же тартар, но в каком-то месте он такой, что сносит крышу. Что делать? Я всегда вызываю шеф-повара и умоляю рассказать, как он смог этого добиться.

— Но ведь они совсем не всегда рассказывают?

— На самом деле шеф-повара очень любят свое дело и, за редчайшим исключением, с большим удовольствием делятся. Конечно, все немного подвигают, но удается что-то узнать. Был совершенно замечательный случай. Когда полтора-два года назад я побывала в ресторане отеля Claridge's, который открыл там Гордон Рамзи, ужин произвел на меня глубочайшее впечатление. Там все было невероятно изысканно, очень сложносочиненно. И меня очень заинтересовал вопрос, много ли сливок в десерте.

Я написала записочку, где были огромные комплименты по поводу всего, что я пробовала, и вопрос. Через минут семь вышел официант и сказал, что шеф очень признателен за внимание и просит меня пройти на кухню, поскольку очень занят, но почтет за честь с нами пообщаться. И получился настоящий праздник разговора: он рассказал, как они поменяли французскую кухню, чтобы облегчить ее, вывести все жирные компоненты, — это было уповательно.

— *Кухню, которую мы пробуем сегодня, называют молекулярной. Вы верите в то, что все ингредиенты разделены на неподдающиеся нами частицы и потом соединены вновь?*

— Кто-то считает, что ажиотаж по поводу молекулярной кухни совершенно излишен, что это просто логика развития кулинарии. С другой стороны, ряд шеф-поваров серьезно работали с учеными — значит, они пытаются понять какие-то физико-химические законы смешения еды. Мы же помним из школы, что при изменении физической субстанции меняется формула молекулы или что-то в этом роде. Более того, мы знаем совсем простые вещи — что, отрезая яблоко, ты сразу же меняешь его химический состав, оно окисляется, соединившись с кислородом. Но мне на самом деле совершенно все равно, какие применяются технологии. Я так люблю есть, что для меня встреча с едой — это всякий раз праздник, это как встреча с новым человеком. И я очень расстраиваюсь от еды, которая мне не нравится. Почти так же, как когда с тобой плохо себя ведут.

— *А почему так? Ведь мы едим три раза в день, и это обязательная программа?*

— Конечно, мы едим три раза в день. Кроме того, я предполагаю гарантию: либо я ем то, что приготовила сама, либо иду в места, про которые заранее могу предположить, что все будет хорошо. Для меня радостью является в принципе внимательное отношение к еде. Мне безумно интересно понимать, ощущать и чувствовать, что поступает в рот. Мне очень интересно то, что в этом ресторане все, связанное с рецепторами, точно выверено и просчитано. Видимо, тут есть какая-то дополнительная наука. И сказочно, что она есть. Интересно, а считали ли они, сколько калорий человек съедает за ужин?

— *А вы следите за этим?*

— Нет, я абсолютно не понимаю, как их считать. Это как-то скучно. Никакого кайфа. Я, наверное, все-таки очень русский человек: грешу и каюсь. Потому что я люблю много и вкусно поесть.

— *Вы часто готовите сами?*

— Для удовольствия — только по субботам и воскресеньям, или изредка устраиваю что-то особенное-преособенное в середине недели, если приходят гости.

— *Вы всегда любили готовить?*

— Я выросла в семье, где абсолютно не было культа еды. Типичная московская интеллигентная семья, в которой неприлично

было говорить о деньгах, в которой неприлично было говорить «как вкусно, как вкусно» и о том, кто в чем одет. Но как только я вышла замуж и ушла жить с мужем, я стала готовить бесконечно. Наверное, потому, что начиналась совместная жизнь и все время хотелось его чем-то порадовать. Причем то, что происходит перед плитой, — это совершенное таинство. Со мной буквально недавно произошел невероятный казус. Каждый год я обязательно варю варенье, причем самое разное, и всегда с ним экспериментирую. В этом году я решила сделать варенье из абрикосов с вымоченным очищенным белым миндалем. А параллельно, в качестве дежурной истории, сделала просто обычный малиновый «витамин» на зиму. Через несколько дней вернулась из командировки — и все три банки взорвались, скисли. А я делаю это не первый год, всегда кладу одинаковое количество сахара и ягод. В чем причина? Может быть, луна... Все очень связано с настроением. Я точно знаю, что нельзя готовить в плохом настроении. Если кто-то тебя расстроил в этот день, все повалится из рук. В еде есть такая изумительная энергетика...

— *Что еще вы готовите?*

— Я импульсивный человек, поэтому выбор мой огромен. Меня не зря так заинтересовала история про то, что здесь так много всего пюреобразного. Потому что я очень люблю делать горячие крем-супы, но не на сливках, естественно. Я играю с основой из патиссонов или из баклажанов, корня пастернака, сельдерея. Кроме того, мне очень нравится играть в цвета: сделать белый суп, белый салат и просто белую курочку — белую историю, на которую всполохом можно бросить розовый перец, и все. Заразилась тайской кухней. Тайская курица в карри и кокосовом молоке у меня действительно хороша. Мне нравится находить неожиданное столкновение вкусов. Многое зависит от того, кто приходит к тебе в гости. Эксперимент может случиться на ходу: вдруг приходит в голову, что сегодня блины должны быть почти совсем пресными, а чипсы из морковки надо полить соусом.

— *А вы думаете про что-то еще, когда готовите?*

— Нет, только про еду. Это для меня чистая психотерапия. И я думаю именно про то, что происходит у плиты. Хотя и люблю, чтобы кто-то со мной разговаривал, пока я готовлю. Мне вообще кажется, что еда — это продолжение разговора. Вот, например, Комм — он точно совершенно таким образом, через эти блюда, с нами разговаривает.

— *Здесь говорят, что к ним надо приходиться за искусством еды, как на симфонический концерт, на премьеру спектакля. Когда-то, сотни лет назад, театр был площадным искусством, и нельзя было себе вообразить, что люди будут ходить на премьеры в смокинге. Может ли гастрономия так же постепенно стать частью культуры, искусства?*

— Я об этом задумываюсь всякий раз, когда читаю заметки про высокую кулинарию. С одной стороны, мне кажется, что очень медленно цивилизация к этому идет. Но очень медленно. Ведь какова доступность такого рода еды? Конечно, очень-очень ма-





«Я точно знаю, что нельзя готовить в плохом настроении. Если кто-то тебя расстроил в этот день, все повалится из рук»

ленькая. Чтобы Зинаида Петровна, директор прачечной за углом, могла так поесть, должно пройти время, причем не только с точки зрения кошелька, но и с точки зрения мозгов. До сих пор существует колоссальное расхождение в представлении о том, сколько надо есть. Я уже не говорю о качестве еды, но даже по количеству. Возможно, это такой же срок, как от первобытно-общинного строя до концерта в консерватории. Ведь мы не едим сегодня, как римские цезари, такого зашкаливающего обжорства уже нет. Человеку, который никогда в жизни не ел в дорогих ресторанах, нужна для посещения этого места, например, такая же усиленная подготовка, как человеку, который всю жизнь слушал «Русское радио», а собирается на концерт в консерваторию.

— Но даже более опытные люди, поймут ли они, что еда может быть театром? Привыкнув, например, выключать здесь мобильный телефон?

— Вы знаете, что я вам скажу: такое, даже не элитарное, а мегаэлитарное место, наверное, требует немного другого антуража. Это же почти масонство — то, что здесь происходит. Это тонкий язык, не сразу всем понятный, к которому надо привыкать. По всей вероятности, каждый день так питаться вряд ли можно. Я искренне скажу: я сижу и страдаю, почему я не в каком-нибудь светло-сером дюшесовом платье с открытой

спиной. Но мне кажется, здесь не хватает старинных подсвечников со свечами. Я могу выглядеть протокольной занудой, но для меня эта еда требует такого интерьерера, в который в неподобающей одежде даже пускать никого не должны. Здесь — это действие, ритуал, разговор с еще одной эмоцией. То, что делается на тарелке — это абсолютнейший праздник. Это наслаждение, очень тонкое и красивое. Это очень чувственная история. И это требует совершенно особого пространства. Это очень тонко, это очень нежно, и они абсолютно правы, когда говорят, что нельзя приходить сюда голодным и ждать, что ты уронишь в себя свои 200 грамм белка и насытишься. И еще мне очень нравится, что всего этого мало. Как можно съесть большую глубокую тарелку капучино из укропа или порцию прозрачных пельменей? Здесь происходит изумительная красивая игра в бисер.

— Общая культура прививается. Можно ли привить вкус к еде?

— Уверена, что можно. Это чистая школа. Это как с духами. Бабушка всю жизнь душилась «Красной Москвой», а теперь, когда появились в продаже самые разнообразные духи, можно услышать в магазине совершенно удивительные разговоры про тончайшие ноты и оттенки. А ведь с тех пор, как все московское метро пахло духами Climat, прошло каких-то тридцать лет. Это, конечно же, внедрение культуры, хотя и культуры потреб-



Журнал Taste выражает свою благодарность ресторатору Анатолию Комму за помощь в организации интервью и съемки

«Без образования не стать гурманом. Но это образование такое тонкое, подспудное, здесь нет насилия, домашнюю работу сделать невозможно»

ления. Конечно, если не будет такой еды, как здесь, человечество не умрет. И без двухсот пятидесяти видов духов никто не умрет. Но возможность выбора и возможность работать над этим выбором, расширять свои горизонты — это и дает ту самую культуру. Конечно, воспитание очень важно, и вкус можно воспитать, развить, но его невозможно насадить.

Без образования не стать гурманом. То же самое было и в моде. Еще девять лет назад total look Versace — это считалось круче всякой крутизны. А прошло каких-то семь лет, и в принципе, любой total look — это уже нереально. Посмотрите, что происходит в бутиках, какой выбор тонкий, точный. Это все почему — конечно, не только потому, что рынок дает возможность. У людей есть желание узнать что-то новое, разобраться. Но это образование такое тонкое, подспудное, здесь нет насилия, домашнюю работу сделать невозможно, это тонкое вхождение в подсознание. Мы же все помним, как в японских ресторанах мужчины заказывали суши и пивка к рыбе. Или как люди просили лимон к дорогому коньяку. В этом нет ничьей вины, есть момент инерции и отсутствие знания.

— Здесь любят объяснять, что то, что подают в этом ресторане, — это не пища для желудка, а пища для ума. Вы согласны?  
— Абсолютно нет. Мне кажется, что голову надо настроить, что мы идем не наедаться сосисками, но на этом basta. Я ана-

лизирую то, что мы съели, — и что мне приходит в голову: йогурт в начале — это как утро ребенка. Как первая ложечка, которую тебе положили в рот, когда ты проснулся. Абсолютное успокоение, расположение. Мне кажется, в том, что здесь происходит, вообще очень много детского. И это большое счастье, потому что люди довольно быстро перестают быть детьми. У меня полное ощущение, что мы побывали в каком-то райском детском саду. И конечно же, это еда, которую надо есть чувствами. Все, что здесь происходит, очень чувственно. Это почти как секс. Блистательно.

— Как вам кажется, вкус гастрономический и вкус эстетический близки?

— Когда люди, которые профессионально занимаются гастрономией, говорят про кого-то, что он готовит как-то безвкусно, наверняка они имеют в виду не то, что в его еде не хватает соли, а именно что не хватает эстетического вкуса. При этом человек, у которого есть вкус к моде, который понимает, как соединить блузку с юбкой, с поясом и с туфлями, может быть при этом совершенно лишен гастрономического вкуса. Я это замечала много раз. Видимо, за эти вещи отвечают разные отделы правого полушария. Но некоторым везет обладать эстетическим вкусом, гастрономическим, жить со вкусом и все делать вкусом — и это счастье. 🍀







# chocolate



Ванильный, молочный, с корицей, с маслом сладкого апельсина. Горячий шоколад этой осенью — главный герой домашних вечеринок. Особенные девушки рассыпают повсюду золотые драже и варят шоколад с чили-перцем.

фото Татьяна Панова, Алексей Красновский, стиль Наталья Ганелина, Safe Mate, визаж Владимир Калиниченко, модели Фанниста Павликова, Юлия Комаровская



Шорты-юбка из шелка, блузка из шелка и кружева, все *Vintage*, кардиган из шерсти, *Max Mara*, серьги из жемчуга, ожерелье из слоновой кости, все *Vintage*, брошь из металла с подвесками, *Servane Gaxotte*





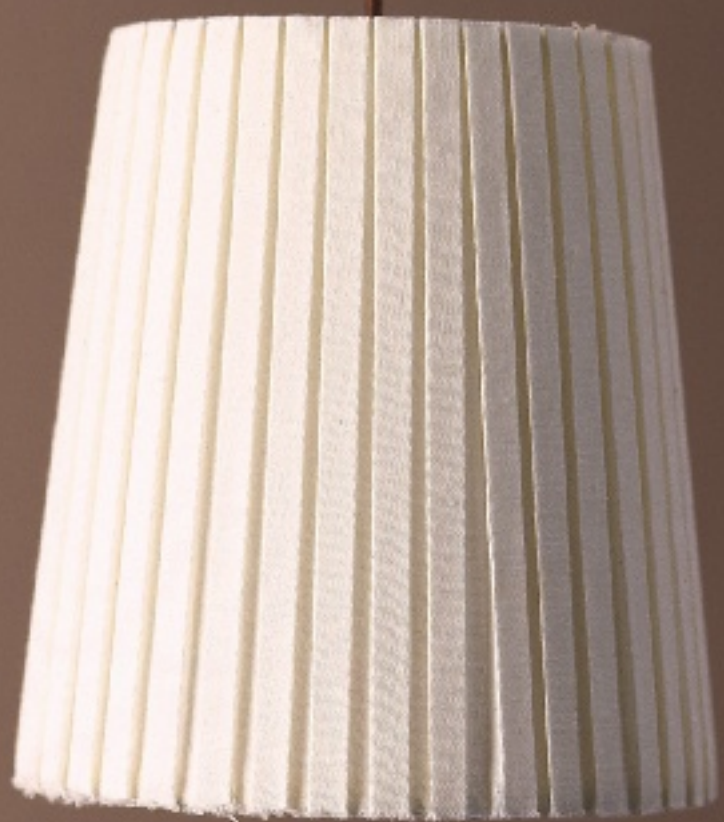


на Юле платье из шелка, *Laundry*, ожерелье из искусственного жемчуга, собственность стилиста  
на Фанните платье из шелка, брошь с фотографией, *Vintage*



Шоколадное фондю — старинное лакомство, полное изысканной нежности, пробуждающей чувства. В баночке из серой глазированной глины, изготовленной по эскизу Сальвадора Дали, спрятано фондю из разных сортов шоколада от Aux Anisetiers du Roy — это блестящая возможность насладиться рецептами талантливых французских кондитеров.









Юбка, Moschino, кулон, серьги из жемчуга, все Vintage

ТРАДИЦИИ  
КАЧЕСТВА

## Frantoio Gradassi

Масло D.O.P. Umbrian производят с 1639 года. Это масло изумрудно-зеленого цвета с золотым оттенком, горьковатым вкусом и фруктовым ароматом. Оливки, из которых получают масло Umbrian, произрастают в области Споленто. Экологически чистое производство масла и отсутствие синтетической обработки оливковых деревьев и плодов делают масло Umbrian одним из самых высококачественных масел Италии.

ТОЛЬКО  
В «АЗБУКЕ  
ВКУСА»

## Cipriani

Рецепт пасты Cipriani хранит в себе многолетние традиции и опыт. В производстве используются отборные, экологически чистые, словом, лучшие сорта пшеницы: они богаты клетчаткой, полезными минералами и витаминами, а специальная технология обработки зерна позволяет сохранить все богатство и ценность злаков.

ТОЛЬКО  
В «АЗБУКЕ  
ВКУСА»

## Fiddes Pain

Почувствуйте себя всемогущим волшебником! Душистые травы, выращенные в экологически чистых угодьях, легко создадут это настроение. С помощью пряностей и специй добавьте остроты в отношения с близкими, и они превратятся в обжигающую страсть. Возьмите также на вооружение смесь садовых трав и с помощью этого ароматного облака разбудите любовь.

ВЫБОР  
ГУРМАНА

## De Wijndragers

Соусы De Wijndragers не содержат глутаминатов, искусственных добавок и консервантов. В эти соусы добавляют лишь необходимый минимум поваренной соли. Голландские соусы De Wijndragers представлены различными видами горчичного соуса (больше дюжины сортов) и дрессингами (полдюжины наименований). De Wijndragers по праву гордятся своей безупречной репутацией, качеством и отменным вкусом.



ВЫБОР  
ГУРМАНА

## Illy

Правильно приготовленный кофе из качественно обработанных зерен отменного сорта — это настоящий подарок. Улучшает настроение и самочувствие, если пить кофе в умеренном количестве. С продукцией итальянской фирмы Illy вы всегда можете рассчитывать на приготовление совершенной по качеству, вкусу и аромату полезной чашки кофе. Это достигается уникальной единой смесью из 100%-ной элитной арабики. Качество зерен жестко контролируется на всех стадиях переработки. Природное содержание кофеина в Illy ниже, чем в чашке чая, так что таким кофе можно смело наслаждаться на протяжении всего дня. Благодаря совершенному способу консервации кофе полностью сохраняет свой безупречный и насыщенный аромат долгие годы.



ТРАДИЦИИ  
КАЧЕСТВА

## Newby

Новая линейка известной английской марки чая Newby Imperial — это вершина ассортимента компании.

Чай «Императорский Аннапуерна» и скрученные вручную шарики чая «Императорский жасмин» — для истинных гурманов, которые умеют получать удовольствие от чаепития. Чай Newby «Императорский жасмин» получил высший, Золотой, сертификат на конкурсе Great Taste Awards 2006 в Великобритании.



ТРАДИЦИИ  
КАЧЕСТВА

## Daelmans

Голландское качество с 1909 года. Почти 100 лет назад продукция изготавливалась вручную мистером Далмансом. И так всем понравилась, что сейчас вы найдете продукцию этой марки в любом уголке земного шара. Бисквитные вафли с карамельной начинкой Daelmans — это традиции и качество, подтвержденное сертификатами HACCP и BRC.



## Philipponnat

Семейный дом Philipponnat был основан в самом сердце провинции Шампань, местечке Марей-сюр-Ай, в 1522 году. Быстро завоевав популярность и признание, дом Philipponnat стал официальным поставщиком двора короля Луи XIV. Сегодня шампанское Philipponnat также очень популярно у себя на родине — дом Philipponnat является поставщиком Каннского кинофестиваля. В наши дни фирма владеет 17 га виноградников, в том числе и в коммунах Grand Cru. Жемчужиной дома Philipponnat является выдающийся виноградник Clos des Goisses — 5,5 га стратегического значения, где созревает гордость и слава шампанского дома Philipponnat.



DOLCE VITA



## Mademoiselle de Margaux

Шоколад из самого сердца Франции, из провинции виноградников и самых знаменитых бордосских вин, — Медок. Этот шоколад является изысканным лакомством, объединяя в себе потрясающий вкус и бескомпромиссное качество.

ТОЛЬКО  
В «АЗБУКЕ  
ВКУСА»

## SI.GI.

Согласно старинным мацератским рецептам и технологиям переработки сырья, выращенного на экологически чистой ферме, SI.GI. производит джемы и желе исключительно из натуральных ингредиентов. Невероятно вкусные джемы из спелых абрикосов, белого инжира, сочной вишни, плодов сладкого перца, медовое и медово-мятное желе делаются вручную.





## Bjornsted

Поразительно, но ученые доказали — натуральный и качественный шоколад по своим свойствам сравним с аспирином: высокая концентрация в какао-бобах биологически активных соединений способна влиять на наш организм как настоящее обезболивающее. Конечно, это касается только высококачественного шоколада, такого как, например, Bjornsted, изготавливаемого немецкой компанией Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG вот уже более 100 лет. Способ его производства не допускает применения эмульгаторов или натурально-идентичных ароматизаторов, а используемый в качестве сырья сахар-сырец не рафинируется и содержит частицы полезного сока сахарного тростника.



ПОЛЕЗНО  
И ВКУСНО

ТОЛЬКО  
В «АЗБУКЕ  
ВКУСА»

## Belvoir

Утолите жажду с помощью знаменитых британских лимонадов Belvoir Fruit Farms со вкусом летней ягоды, клюквы, лайма и лимонной травы. Эти лимонады делаются по традиционным английским рецептам, при этом в их производстве используются исключительно натуральные ингредиенты.



ТРАДИЦИИ  
КАЧЕСТВА

## Vallebelbo

Розовое игристое вино из знаменитой итальянской провинции Асти произведено компанией La Cantina Vallebelbo — ведущей винодельческой компанией Италии, основанной 35 лет назад. В производстве вин используется сочетание высоких современных технологий со старыми традициями выдерживания красных вин в погребах, в барриках из словенского дуба.





# Дуня Смирнова

интервью Мария Шубина, фото Алексей Кузьмичев

Киносценарист, режиссер-дебютант и ведущая телепередачи «Школа злословия» Дуня Смирнова, отвечая на вопросы журнала Taste, рассказала, что очень любит готовить паштеты и никогда не печет торты.

— Готовите ли вы дома?

— Да, готовлю, причем много и очень часто. Очень люблю это занятие.

— А что вы готовите?

— Готовлю практически все, блюда совершенно разных кухонь: французской, китайской, итальянской — любой. Хотя с некоторых пор я разлюбила сладкое и поэтому редко пеку, разве что иногда могу испечь пирог с капустой.

— Как вы принимаете гостей, если специально их пригласили?

— Совершенно по-разному. Если это запланированный прием, то я продумываю полностью меню обеда, причем оно может зависеть от множества вещей. В разное время года ты готовишь совершенно разные блюда. Также многое зависит от горячего. Если основным блюдом будет гусь или утка, то закуски непременно должны быть легкими. А если это рыба, то они будут более основательными, возможно, даже горячими, — например, жульен из перепелок. Или я очень люблю готовить паштеты.

— А как принимаете неожиданных?

— Ну а если гости неожиданные — здесь в ход идет то, что есть в холодильнике. Может получится китайская стеклянная лапша или тушеный кролик, а уж если ничего такого нет — точно спасет паста с соусом, в который годится уже совершенно все, что найдется.

— А что всегда есть в холодильнике?

— Во-первых, то, что любит сын: сыр «Виола» и кефир. Потом в нем, конечно же, всегда есть яйца и, как правило, два-три вида сыра. В остальном — правил нет. Потому что когда осваиваешь новое вкусное блюдо, тебе хочется его готовить постоянно. А потом оно надоедает, и ты вспоминаешь какой-нибудь старый рецепт или влюбляешься в очередной новый. После долгого отсутствия дома (в отпуске ли я была или в командировке — не важно) у меня всегда случается кулинарная истерика. Я тут же отправляюсь в магазин, накупаю несметную кучу продуктов, готовлю огромное количество всего и потом начинаю думать, кого бы позвать в гости, чтобы все это съели.

— Какие у вас любимые кулинарные книги?

— Их несколько. Во-первых, «Классическая европейская кухня», которую когда-то издала «Бурда», и я ее очень люблю. Очень хорошая книга «Рецепты со всего мира» — я много полезного оттуда почерпнула. Замечательная книга Юлии Высоцкой «Едим дома».

— Как вы поняли, что умеете готовить?

— Я поняла это, когда заметила, что, читая рецепт, сразу могу примерно представить себе, каким блюдо будет на вкус и какие ингредиенты я могу в нем заменить, чтобы его улучшить или чтобы получилась еда, которая устроит меня еще больше.

— Еда — это искусство?

— Безусловно. Причем я убеждена, что талант к приготовлению еды связан не только с общим гедонизмом и склонностью получать удовольствие от жизни. Я уверена, что это дано людям в принципе талантливым, и в других областях жизни тоже. Я знаю двух людей, гениально одаренных этим умением, — это фотограф Илья Пиганов и Юлия Высоцкая. Такие люди встречаются крайне редко.

— В чем оно состоит?

— Еда — это искусство сочетаний. Ингредиентов не должно быть слишком много, они должны просто совпадать.