

На черное и на красное

Корпоративные секреты лучшего ресторана в мире, соус из красной бузины, бифштекс из сельди с коринкой, огород на питерской крыше, оленина с картофельным пюре, торт из квэвфордской клубники, палтус с апельсином, стейки из китового мяса, биттер на тридцати различных специях и фруктах — ресторанный критик Дмитрий Алексеев о нетиражных ягодах.



Дмитрий Алексеев

«Хочешь создать лучший ресторан в мире — полюби ягоды», — как-то поделился со мной секретом Клаус Мейер, профессор Копенгагенского университета, один из отцов-основателей нордической кухни и совладелец ресторана Noma (Копенгаген, 1-е место в рейтинге The World's 50 Best Restaurants). Все сходится — в Noma более семидесяти их видов, правда, берут здесь не столько количеством, сколько качеством.

Клаус неплохо устроился: много лет подряд вел телепередачу о локальной еде. В Скандинавии пользовались феноменальной популярностью его репортажи о лучших скандинавских производителях арктических деликатесов — фермерских хозяйствах, рыбных мануфактурах, хижинах сборщиков северных трюфелей: что там есть самого вкусного и в каком виде оно попадает на стол.

И практически из каждого путешествия по небольшим затерянным в неимоверной глуши Гренландии, Исландии, Готланде, Фарерских островов и прочим малонаселенным и незнакомым среднестатистическому путешественнику географическим точкам он возвращался с новыми сведениями о ягодном царстве.

А все потому, что свято верил в две простые истины. Цель любого современного креативного шефа заключается не в том, чтобы вернуться из ближайшего гипермаркета с коробкой «чего подороже», а в том, чтобы найти и придумать достойную форму нетиражным экологически чистым сезонным деликатесам своего края. И каждый здравомыслящий гурмэ должен отдавать предпочтение привычным для его климатической зоны продуктам, а не гоняться за пусть и раскрученными глянцевыми журналами заморскими яствами и кулинарными изысками.

Помимо моченой моршочки, брусничного варенья и других тематических бестселлеров скандинавской кухни в Noma море уникальных видов — дикий красный крыжовник, невиданные островные модификации черники, красники, медвежьей ягоды, костяники, княженики и других ягод, сезон которых крайне непродолжителен, а урожай слишком мал для фабричного производства ликеров и конфитуров.

А так как Клаус также был влюблен во все, что плавает, бегаёт, ползает, растёт и благоухает, в Noma ягоды попадают на стол клиентов в самых причудливых сочетаниях. Зеленый крыжовник встречается на тарелке с сырыми креветками и травами; ягоды можжевельника — с говяжьим тартаром, хреном и луком; черная бузина — со шведским деревенским сыром и сливками, а из красной бузины готовят невероятный соус к филе судака-су-вид.

Особая гордость создателей — десерты: исландские блины поннукокур с охлажденной ежевикой; молочный десерт с голубикой, брусникой, клюквой и биттером Gammel Dansk, настоянном на тридцати различных специях и фруктах, и вино из красной смородины под маринованный шиповник.

С другой стороны — ничего удивительного, ведь предложение всегда рождает спрос. А в Скандинавии к ягодам традиционное почтительное отношение, нигде больше в мире вы не найдете такого разнообразия ароматов, вкусов, цветов



СПРАВКА

Самые полезные ягоды в мире — годжи (тибетский барбарис), если верить восточной медицине,

способны

продлевать жизнь, омолаживать организм и т.п., а вот само растение ядовито.

Листья черной смородины в шоколаде, вороника и вишня в ликере, блюдо Ивана Березуцкого, шеф-повара ресторана PMI Bar (Санкт-Петербург)

и рецептов с их участием. И если в других частях света тиражная голубика давно вытеснила из меню ресторанов почти все вольнорастущие аналоги, то здесь эпоха природных настольных драгоценностей в самом разгаре.

Разнообразие кулинарных подходов потомков викингов впечатляет. Финские шефы творят ягодные супы, крупяные сардельки с моченой брусникой, традиционное домашнее негазированное пиво «Сахти», а свою любимую ягоду — моршочку подают с олениной и картофельным пюре и в качестве начинки домашних мягких сырных блино-тортов «лейпяюусто», что в дословном переводе означает «хлебный сыр».

Шведы моршочку, бруснику, клюкву, вороннику, голубику, чернику, малину и землянику предпочитают вкушать в сыром виде с местными деликатесными сырами вроде Jarlsberg или Gamelost. А также парят, мочат, протирают с сахаром, сушат, делают ягодные соки, кисели, сиропы, желе, мармелады, варенья, компоты, ликеры, вина, пиво, настойки, уксусы, муссы, начинки для выпечки и гурманские, превосходно оттеняющие вкус жирного мяса соусы. Отдельного упоминания достоин бифштекс из сельди с коринкой (мелкий черный изюм без косточек).

В Норвегии ягоды можжевельника обязательны в подаче к стейкам из китового мяса со светло-коричневым, похожим по консистенции на вареную гущенку козым сыром гъетот, на десерт — миндально-яично-ягодный «крем троллей» и торт из квэвфордской клубники.

В Дании за право главного национального лакомства вишневый пирог соперничает с «красной кашей со сливками» (холодный десерт из красной и черной смородины, малины, сахара и картофельного крахмала), что на местном языке звучит как рёз-грёз-мез-флюзе.

Отдельный ультрапопулярный мировой ресторанный тренд — собственный огород — также не мог обойтись без ягод. И вот тут мы даже умудрились опере-

Самые большие и дорогие ягоды в мире — арбузы Дансуке — произрастают на японском острове Хоккайдо. Стоимость превышает \$6 тыс. за штуку



«Огород» (карамельный мусс, земля из орехов и шоколада, ягоды, снег из шампанского), блюдо Сергей Березуцкого, шеф-повара ресторана «Как есть» (Москва)

Косуля и ягоды из меню ресторана Anne-Sophie Pic (отель Beau-Rivage Palace, Лозанна)



Черная смородина, зеленая паприка и грейпфрут, блюдо Ивана Березуцкого, шеф-повара ресторана PMI Bar (Санкт-Петербург)



Фотографии предоставлены автором

дить северных соседей. Самая необыкновенная российская теплица находится в Санкт-Петербурге на крыше ресторана PMI Bar, что на набережной реки Мойки.

Его шеф-повар и создатель Иван Березуцкий, обладатель титула «Лучший повар высокой кухни 2011 года», выращивает здесь несколько десятков наименований растений и трав, среди которых черная смородина, кислица, мята, алоэ, подсолнечник, тимьян, розмарин, зеленый горох, базилик и т.п.

Все рестораны в округе работают с одними и теми же продуктами, а Иван — со своими собственными, причем при желании может быстро изменить ассортимент. Для самых скептически настроенных поклонников творчества он устраивает экскурсии в свою теплицу, предлагает попробовать свой продукт и сравнить с другими. Выбор всегда в пользу шефа.

И даже если холодное северное солнце не позволит дожидаться самих ягод, нормальный кулинар с головой и руками всегда найдет, как использовать ароматные листья черной смородины. Например, залетит их черным шоколадом и подаст в компании с вишней и вороникой (на фото слева).

А вот не менее титулованному брату-близнецу Ивану Сергею Березуцкому (шеф московского ресторана «Как есть», победитель международного конкурса молодых поваров San Pellegrino Cooking Cup) открыть собственный огород на ресторанной крыше на Патриарших прудах пока не удается. Но, судя по его блюду «Огород» (на фото слева), это лишь вопрос времени. •

