ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ СТРАНИЦА О ЕДЕ И НАПИТКАХ • ВЫХОДИТ С ЯНВАРЯ 2017 ГОДА • ВЫПУСК № 8 (8) • Редактор страницы: Дарья Белоусова / Телефон: +7 (343) 262-54-85 / E-mail: zemstva@oblgazeta.ru

«Цезарь» – долой, свёклу – на стол!»

Шеф-повар стартапа Svekla Алексей Михайловский о том, как сделать свёклу из своего огорода культовым блюдом Екатеринбурга

Валентина ЗАВОЙСКАЯ

В начале лета в екатеринбургском универмаге Bolshoy появилась платформа для фудстартапов «Гастроном». Особенностью фудкорта стало то, что на нём разместились начинающие заведения общепита, в которых можно попробовать необычные для Екатеринбурга блюда. Среди иностранных названий выделяется заведение «Svekla», основным продуктом которого, как не сложно догадаться, стала наша привычная свёкла. О том, насколько удачным оказался проект и как екатеринбуржцы относятся к свёкле, рассказал учредитель и шеф-повар заведения *Алексей МИХАЙЛОВСКИЙ*.

— Расскажи, как создавался и менялся твой проект?

— Изначально концепт был монопродуктовый. Меню на 70 процентов было построено вокруг одного продукта — свёклы. У меня было три разных сорта, с которыми я работал. Спустя месяц я понял, что идея не работает на ту аудиторию, которая приходит сюда. К середине августа я поменял концепт на гастро-бистро, но от свёклы не отказался. Свёкла осталась в названии, осталась как продукт, который присутствует практически во всей еде, вплоть до напитков.

В тенденциях мы примерно на два-три года отстаём от Питера и Москвы. Всё, что было популярно в столицах пару лет назад, только сейчас будет принято у нас. Думаю, где-то на следующий год свёкла и зарастёт. А чтобы никто не внедрил концепцию быстрее меня, я решил её прихватить, взять и сделать.

— Почему ты выбрал именно свёклу, чем она тебя привлекла как шефа?

— Я уже очень давно работаю с ней, хотя в детстве я вообще её не ел. Мне казалось, это что-то непонятное, страшное, невкусное. Свёкла сама ко мне пришла. Когда я начал работать непосредственно шефом, мне нужно было придумывать меню, новые интерпретации. У свёклы есть земляной вкус, есть просто гениальный цвет. Причём её можно есть как сырой, так и маринованной, печёной. Свёкла максимально забирает в себя любые маринады, но в послевкусье она всегда остаётся свёклой.

— Ты работаешь с поставщиками?

— Я сам посадил свёклу на даче. У свёклы порядка сотни сортов. У меня используются три — сахарная вытянутой формы, стандартная свёкла обычной формы, третья вот не полностью взошла — египетская песочная свёкла, сплющенная. Последняя по вкусу менее земляная, у неё больше аромата, и она жёстче. Её тяжело переварить, и она остаётся текстурной. У меня благодаря ей получается эффект приготовленной при низких температурах свёклы. Для борща классно подходит сахарная благодаря своей сладости, в ней больше цвета, и её проще нарезать.

— Как отзываются о блюдах гости?

— Вообще, первые, кто отзывается хорошо об этом заведении, — это бабушки. Нынешняя «хипстерская» молодёжь, которая сюда ходит, к свёкле относится пренебрежительно, хотя даже не пробовала её готовить. Для 80 процентов людей даже классическое сочетание шоколада с острым перцем необычно, хотя, по сути, это уже везде заезженно. Контингент, видимо, ещё немного не тот, все консерваторы. И если свёкла — это обязательно салат со свёклой и адыгейским сыром — классика. Кстати, он у меня в топе продаж.

ВЛАДИМИР МАРТЬЯНОВ

Шеф-повар Svekla Алексей Михайловский признаётся, что так же с недоумением и отвращением, как сейчас молодёжь воспринимает свёклу, в детстве относился к маслинам на праздничных столах. Зато теперь маслины являются одним из самых популярных и привычных продуктов

Недавно сделал в меню салат, назвал его «Не Цезарь», а люди все-равно читают как «Цезарь», заказывают, удивляются — «это не то!» В соус я подмешиваю свекольный фреш, появляется розоватый цвет. Этим я начинаю приучать людей к тому, что незачем брать «Цезарь» — сколько лет мы уже едим его.

Последние полгода смысл гастрономии — это удивлять людей обманом. Гостям нужно давать пробовать что-то необычное, мы уже настолько наелись всех этих «Цезарей». У людей появляется желание пробовать новое, они путешествуют и пробуют. Наши московские рестораны начали попадать в топы лучших ресторанов мира, что тоже говорит о том, что начинает появляться культура еды.

— Как думаешь, что этому способствовало?

— Это заслуга рестораторов. По моему мнению, вся эта история началась с ***Анатолия Комма***. Он начал позиционировать псевдомолекулярную кухню, давать её людям. Люди начали есть и плеваться в его сторону. На протяжении восьми лет, держа заведение в минусе или максимум перекрываясь «в ноль», он держал свой концепт. Он говорил людям, что есть мороженое из винегрета, мороженое «селёдка под шубой». Спустя время всю тему подхватили многие. Но авангардная кухня очень дорогая в использовании. Именно поэтому я поехал учиться в Питер к известному там шеф-повару ***Евгению Викентьеву***, который использует авангардные техники, но работает с самыми простыми продуктами.

— Для тебя быть поваром — это творчество или работа?

— Я совмещаю эти два понятия. За эти полтора месяца я уже четвёртый раз меняю меню, оставляю только топовые позиции. Даже если я сменю концепцию и уйду в любое другое заведение, то мне нужно будет что-нибудь создавать, иначе для меня площадка становится бессмысленной. Я постоянно учусь, много читаю.

— Как давно ты занимаешься кулинарией?

— Лет десять. Учился в профтехучилище на повара в Новом Уренгое, потом работал там в премиальном сегменте. Мой шеф на тот момент стабильно раз в три месяца ездил в Екатеринбург на мастер-классы. Я подумал, почему вообще не переехать в Екатеринбург и не посмотреть, что тут творится. Я приехал в 2009 году, проработал здесь в огромном количестве заведений и начал их менять как перчатки. Потому что учился. Приходил в заведение — за два-три месяца я уже умел готовить всё, и мне становилось неинтересно. Спустя три года, когда нормальные заведения в городе закончились, я уехал в Питер на четыре месяца. Потом три месяца перед Олимпиадой жил в Сочи, полгода в Калининграде, три месяца в Нягани.

— Почему дольше всего в Калининграде?

— Просто классный город. У них абсолютно другие цены. У нас, бесспорно, можно взять фермерскую говядину, но ты за неё отдашь в полтора раза больше, чем за магазинную. А у них всё на фермерстве построено, плюсом — у них санкционные продукты были. Норвежские лосось и сёмга, из которой они творили чудеса. Там есть с чем работать, но местные при этом не загибают цены. После Калининграда меня дёрнули в родной город открывать заведение мексиканской кухни, большой ресторан на 180 посадочных мест.

— Svekla — твой первый проект как учредителя? Раньше ты был только шефом?

— У меня были до этого проекты, но они сворачивались очень быстро. В 2012-м я открывал свой бар на Горького, 51, «Таймс кафе» на Мамина-Сибиряка, 70. Мне был 21 год, и когда я почувствовал первые деньги, я начал пить (*смеётся*). Если учредитель вкладывает только деньги, то я вкладываю 300 часов своего времени в месяц. Сейчас пришло время открывать своё, тем более дали шанс, грех не воспользоваться. У меня есть мойщица, кассир и два повара. В большинстве случаев я открываюсь сам, делаю заготовки, потом подтягивается персонал, и начинается активная работа. Это удобно для меня — я делаю заготовку такой, какой я хочу её видеть.

— Согласно правилам проекта, на футкорте участники будут меняться. Куда ты пойдёшь после?

— Я не решил ещё. Ищу сейчас инвесторов, спонсоров. У меня есть концептуальные идеи и работающий продукт. Если я буду открывать полноценное заведение, то небольшое. Предел мечтаний — на 50 посадочных мест. Не хочется ресторана, пафоса, белых рубашек, манжетов и запонок, хочется бар с питерским уютом, но не крафт.

Свёкла проста в приготовлении — её сложно переварить, пережечь, перепечь. Но есть момент, который нужно обязательно уяснить: если вы хотите, чтобы ваше блюдо полностью окрасилось в свекольный цвет, добавляйте овощ вначале, если же хотите просто дополнить блюдо, добавлять нужно в конце приготовления.

Россия нарастила экспорт еды – в лидерах печенье

По итогам первого полугодия Россия нарастила объёмы поставок продовольствия почти на 20 процентов, такие данные приводит «Российская газета» со ссылкой на Российский экспортный центр.

Главными локомотивами роста экспорта продовольствия стали зерно, растительные масла, сахар и масличные культуры и сладости.

— Хорошим экспортным потенциалом обладают российские сладости, — считает исполнительный директор Ассоциации «Руспродсоюз» ***Дмитрий Востриков***. По его словам, объёмы экспортных поставок шоколада в этом году превысили 49 тысяч тонн, а печенья — 29 тысяч тонн. Кроме того, мы уверены в экспортном потенциале отечественного мёда, — отмечает эксперт. — Но для этого необходимо внести ряд изменений в технический регламент Таможенного союза в части предельно допустимой концентрации остатков антибиотиков и оснастить регионы современным оборудованием для анализа продукции по международным стандартам. К тому же наш мёд вполне презентабелен для западного покупателя: за январь-июнь было экспортировано 692 тонны на 2,3 миллиона долларов.

Дарья БЕЛОУСОВА

Впервые почти за 90 лет кондитеры изобрели новый вид шоколада

Швейцарцы изготовили розовый шоколад из рубиновых какао-бобов без добавления красителей.

Новую сладость презентовали кондитеры швейцарской фирмы Барри Каллебаут (Barry Callebaut) в Шанхае, сообщает британский таблоид The Sun.

Шоколад получил название «Ruby». По словам создателей, он отличается лёгким фруктово-ягодным вкусом и состоит из рубиновых какао-бобов, трёх типов молока, белого и тёмного шоколада. Отмечается, новый вид шоколада можно будет съесть больше, чем любого другого, без неприятных последствий.

Хотя шоколад необычного розового цвета можно было увидеть на прилавках и ранее, но цвет ему до сих пор придавали красители, а не какао-бобы. До сих пор существовало только три вида шоколада: чёрный, молочный и белый, который также был изобретён в Швейцарии в 1930-х годах.

Осенние напитки: чем согреться в холода?

Валентина ЗАВОЙСКАЯ

«Унылая пора, очей очарованье» бывает порой не столь романтичной, как это звучит в стихах классиков. Осенью жители средних и северных широт усердно стараются изобрести всё новые и новые способы восполнить нехватку тепла и уюта. В этом зачастую помогают мягкие пледы, урчащие коты, объятия близких. Ещё одно действенное средство — напитки. О том, какие новинки ожидают нас в этом году и какие классические чай, кофе и вино спасут вас от уныния, рассказали профессионалы своего дела.

ВИНО. Павел ХОХЛОВ, сомелье:

— Осень — время красного вина. Если летом приятнее пить вино из северных регионов, чтобы оно было освежающим, то сейчас можно переходить на южные регионы. Среди популярных можно выделить Аргентину, юг Италии — это Сицилия, юг Франции — долина реки Роны. Рекомендовал бы попробовать Сицилию. Вы можете найти вино с этого острова под свой вкус, каким бы он ни был. Если вы берёте красное вино, то это будут виноградники, выращенные буквально на предгорьях вулкана. А если вы найдёте вино урожая 2015–2016 года, то там есть небольшая особенность — у вина будет привкус дыма, потому что вулкан был всё еще активным в это время.

КОФЕ. Дарья СНЕГИРЕВА, бариста:

— С наступлением осени повышается спрос на молочные напитки, иногда в паре с эспрессо — сначала взбодриться, затем напиться. Сейчас люди страдают от недосыпа и мёрзнут. Летом чаще пьют чёрный кофе — вариации со льдом, молоком, тоником. Специи — это больше зимняя история, капучино с корицей — «осенний» фаворит. Если хочется чего-то более интересного, можно приготовить пряный раф. Звучит экзотично, но на деле всё просто: эспрессо, сливки, ваниль, специи. Ну и гвоздь программы — тыквенный латте, капучино или раф. Скоро во всех кофейных будет звучать вопрос «а вы делаете тыквенный латте?» Придётся-таки и мне варить тыквенный сироп.

ЧАЙ. Дарья ГЛАГОЛЬЕВА, менеджер «Чайной на Белинского»:

— У нас в осеннем меню всегда присутствуют облепиховый чай с корицей, яблоком и мятой. Популярны также ромашковый с мятой и чай с шиповником, чёрный чай с вишней. Осень и зима — это самое прибыльное для нас время — погода портится, людям хочется горяченького. По мне, так самый согревающий и витаминный чай — с бадьяном и корицей. Бадьян продаётся во всех магазинах, его можно без проблем найти. На небольшой чайник нужно пара долек лайма, которые завариваются кипятком. Туда же кладётся палочка корицы и пара звёздочек бадьяна, ещё можно добавить пару листочков мяты.

ГАЛИНА ФИЛАТОВА

Порошковый коктейль рекомендуют разводить тёплой водой, молоком или бульоном

Пища космонавтов: вредна или полезна еда в порошках?

Галина ФИЛАТОВА

В соцсетях идёт активная реклама порошков, способных заменить привычные приёмы пищи, обещают, что они помогут похудеть, прийти в тонус и поправить здоровье. Мы попытались выяснить, насколько они безопасны и полезны, обратившись за советом к специалистам.

— Такой порошок я впервые попробовала после рождения ребёнка. За время беременности набрала лишние килограммы, с которыми хотелось распрощаться. Судя по информации на упаковке, порошки не были вредны даже при грудном вскармливании, — рассказала ***Наталья Кондрашенко***, героиня, испытавшая на себе силу чудо-порошка, — одной банки в среднем мне хватило на 2–3 недели. Результат — минус 7 кг за пару месяцев.

Однако мнения фитнес-тренеров при этом разошлись. Одни говорят о том, что организм нельзя обмануть, и если давать ему непривычную форму еды, то однажды это отразится на здоровье. Другие считают, что если работает — значит, хорошо.

Популярный в Интернете фитнес-тренер ***Натали Маккей*** в своих блогах неоднократно говорила о том, что протеиновая еда в порошках для спортсменов — это здоровое, сбалансированное питание. С ней согласна и екатеринбургский консультант по правильному питанию ***Екатерина Шуплякова***.

— Частые тренировки и большая физическая нагрузка не позволяют мне питаться сбалансированно привычной едой. Порошковый коктейль свободно заменяет мне полноценный приём пищи. Для меня это не способ похудеть, это поддержка себя в форме.

Врач-диетолог ***Марина Хабарова*** придерживается нейтральной точки зрения:

— Популярность порошки приобрели в большей степени не из-за своих чудесных свойств, а потому что это стало модно, и началась хорошая реклама. Они подходят тем, кто живёт в активном ритме, не успевает позавтракать. Некоторые диетологи назначают такое питание в случае, если у человека проблема с перееданием. Такое питание заменит чай с плюшками или любые другие формы перекуса на бегу.

Подойдёт такое питание ещё нескольким группам людей. Например, аллергикам. Спортсменам, которые наращивают мышечную массу.

Что же содержится в коктейле, который сойдёт за фруктовый салат, омлет или гороховый суп? Этикетка говорит о том, что в составе белки и аминокислоты, насыщающие организм. Разводить такой порошок рекомендуют молоком, бульоном или тёплой водой.

В одном диетологи солидарны: всего должно быть в меру. И мы, благо, не в космосе живём. Платить 3 тысячи рублей за банку — неоправданно, когда в супермаркетах на полках лежат натуральные продукты. Прибегать к методу порошков можно, только если употреблять как добавку, но не как основное питание.

В Екатеринбург пришла мода на паназиатскую кухню

Этой осенью должны открыться два ресторана азиатской кухни — вьетнамский «Chao! Кухня Вьетнама» на пересечении улиц Малышева и Сакко и Ванцетти и китайский «Дружба» на улице Красноармейской.

Владельцы первого заведения ***Алексей Лисс*** (сын главного дирижёра Уральского академического филармонического оркестра) и ***Алексей Дидык*** (бывший управляющий клуба «Кристаль» и ресторана «Гастроли») называют предварительную дату начала работы — 1 октября. Второй ресторан создатель бара «Юность» ***Евгений Кексин*** планировал открыть 15 сентября.

— Чтобы выбрать меню и формат, мы специально ездили во Вьетнам, переманили шеф-повара из ресторана «Шератон» из Нячанга. У нас будет знаменитый суп Фо Бо на говяжьем бульоне с рисовой лапшой и различными добавками, омлет с морепродуктами (креветки, кальмары), сэндвичи бань ми, каша из чёрного риса с манго, — анонсировал «ОГ» меню «Chao! Кухня Вьетнама» Алексей Лисс. — Средний чек — 500–700 рублей за два блюда. Порции солидные — большая тарелка супа — 600 граммов. Около 30 процентов продуктов ресторана будем возить прямо из Вьетнама на самолёте.

В области набирают популярность мастер-классы по самогоноварению

Галина СОКОЛОВА

Одной из популярных услуг, связанных с проведением празднеств в нашем регионе, становится шоу самогоноварения. Вы заказываете мастеров с аппаратом, и они на глазах всего честного народа из нехитрых продуктов произведут крепкий алкогольный напиток. Заканчивается всё, как вы понимаете, дегустацией.

КСТАТИ

В России с 2016 года действует стандарт на самогон. ГОСТ называется «Напитки русские традиционные на натуральном сырье».

В документе установлена градусность напитка — 35–50 % об.

ГОСТ категорически запрещает использовать что бы то ни было, кроме натурального сырья, а также добавлять химические подсластители. Стандарт прописывает максимальную концентрацию сахара и кислот, внешний вид, цвет, аромат и вкус. Так, например, самогон может быть немного мутным, но обязательно должен пахнуть зерном и не содержать сивушные масла.

Любителей самогона в нашем регионе предостаточно. Одни гонят его на продажу, но это криминальный бизнес, за него полагается штраф до 300 тысяч рублей либо 240 часов обязательных работ. А вот к тем, кто производит самогон для личного употребления, законодательство лояльно. Гони, если умеешь. В этом загвоздка. За советскую эпоху, когда водка в магазинах оставалась относительно недорогой, а плодовое вино и вовсе копеечным, культура самогоноварения в городах была утеряна. Интерес к ней вернулся, когда рынок заполонила «палёная» водка, а цены на настоящую начали кусаться.

Теперь мастер-классы по приготовлению самогона пользуются популярностью и у организаторов туристических этномаршрутов, и в кулинарных студиях. В первом случае туристам предлагается расслабиться после баньки, а во втором изучить теорию и практику — освоить КМС (курс молодого самогонщика). Такие мастер-классы уже проводили в Нижнем Тагиле (студия Bon Naty) и Екатеринбурге (кафе «Ля Бонжур»)

— Прошёл недавно отличный мастер-класс, — рассказал «ОГ» житель Екатеринбурга ***Андрей Демидов***, — полчаса бармен рассказывал историю возникновения самогона. Потом продемонстрировал аппарат, показал его устройство и приступил к самому процессу. На дегустации нам подарили брошюру, где более 130 рецептов приготовления разных видов напитка.

Неравнодушен к крепкому напитку домашнего приготовления и член Совета Федерации ***Эдуард Россель***. Недавно в Нижнем Тагиле он побывал на НТМК, где металлурги поинтересовались, как политик относится к экологически чистым продуктам и самогону.

— Овощи надо кушать со своей грядки, что и делает многие годы моя семья, — ответил им Россель, — а против самогона ничего не имею, не запрещал его делать в годы, когда руководил областью, и даже употребляю его иногда.

Но не думайте, что дистилляция — простой процесс. В неумелых руках самогонный аппарат может стать бомбой. Так, в прошлом году в Екатеринбурге произошёл взрыв такого оборудования, от которого два человека получили серьёзные ожоги. Так что раздумывая над приобщением к русской культуре пития, приобретите лучше не самогонный аппарат, а самовар. Он-то точно не принесёт неприятностей в дом.

ДАРЬЯ БЕЛОУСОВА

Интерьер уже полюбившегося екатеринбуржцам ресторана Vietmon на улице Ленина

Мода на паназиатскую кухню пришла в Екатеринбург из Москвы. Сейчас в столице Урала уже работает китайский ресторан Jang Su и два вьетнамских заведения Vietmon, владелец которого (вьетнамец ***Ань Нгуен***) ранее рассказывал о планах открыть третью точку в формате стрит-фуд. Однако Алексей Лисс объяснил, что в его ресторане будут угощать блюдами Северного Вьетнама, которые отличаются от кухни южной части страны, похожей на китайскую с их обилием соусов. «Фишкой» ресторана станет также вегетарианский раздел меню и открытая кухня, которая позволит гостям наблюдать, как блюда готовят прямо при них.

Паназиатскую кухню можно также попробовать в гастропабе «MOMO» по Карла Либкхнета, в «Мытном дворе» в заведении «Шикари» и «Гастрономе» в ТЦ Bolshoy.

Мария ИВАНОВСКАЯ