



# Чем морской чёрт не шутит

## Директор старейшего в Екатеринбурге ресторана «Порт Стэнли» — о том, как в непортовом городе сохранить качественное рыбное заведение

Дарья БЕЛОУСОВА

Окна рыбного ресторана «Порт Стэнли» на улице Горького выходят на реку Исеть — уральская альтернатива морскому берегу. И хотя сегодня, глядя из окна на заснеженный берег, забыть о своей дислокации не получится, это поможет сделать здешняя кухня. Кто был, тот знает: рыбные блюда здесь не уступают тем, что можно попробовать в приморских городах. Несмотря на повышение стоимости продуктов и трудности с поставщиками, уже 13 лет заведению удается держать уровень и завоевывать новых клиентов. О рыбных предпочтениях уральцев, сербских поварах и устрицах на заказ директор ресторана Елена РЕМЕЗОВА рассказала в интервью «О!».



Невозможно представить себе свежих устриц без лимона, которым традиционно сервируют блюдо. В некоторых странах подают гранатовый сок, ломтики лайма, соус табаско, ломтики хлеба с маслом. Устриц обычно не солят. Классическим напитком к блюду является белое или розовое вино

редкостью для Екатеринбурга. Сейчас на рынке представлены средиземноморская, сахалинская, корейская и черноморская устрицы. На данный момент мы работаем со средиземноморскими устрицами фин де клер и специаль. Несмотря на большое предложение, спрос на устрицы не уменьшается, наши гости заранее звонят нам, узнают о наличии, бронируют стол и одновременно заказывают устриц на определенную дату.

— Какие рыбные блюда чаще всего заказывают екатеринбуржцы и какие наиболее сложные, оригинальные блюда, созданные вашими поварами, вы можете им предложить?

— В кулинарии не всегда сложное блюдо равно вкусному. Простое блюдо должно быть приготовлено в совершенстве, если оно простое. Самые заказываемые, конечно же, — рыба, приготовленная на гриле или в соли, а также морепродукты на гриле. В нашем меню представлено много порционных блюд. Учитывая стоимость рыбы, они не такие дорогие, как рыба, приготовленная целиком, но основные заказы идут всё же на целую рыбу.

— «Порт Стэнли» значит своей богатой рыбной витриной. Как часто она обновляется, что на ней сегодня?

— Да, рыбная витрина — наша гордость. Обновляется она каждый день. Сегодня на витрине можно увидеть морского чёрта — это единственная рыба, которая представлена без головы, так как голова у неё больше туловища в полтора раза и не

участвует в приготовлении, а цена в меню за 100 граммов — нет смысла гостям переплачивать за экзотичность. Солёный — благодаря высокому качеству филе рыба-солёный считается кулинарным деликатесом. Во Франции её отборное, белое мясо заслужило название poule de mer, что значит «морской цыплёнок». Тюрбо — большой ромб, самая ценная рыба, отличается своеобразным свежим вкусом и ароматом. Ледяная рыба, или арктическая щука — рыба с белой кровью, относится к продуктам-деликатесам, вкус её мяса сладковатый и слабо похож на вкус рыбы, скорее он напоминает мясо краба. Ну и, конечно же, всеми любимые — сибас, догада, барабулька.

— У вас большинство поваров — сербы. В общепите поваров этой национальности ценят. Почему? У них особый подход к приготовлению блюд? В чём он заключается?

— Средиземноморская кухня — особенная кухня, тут и блюда из рыбы, морепродуктов, и блюда из мяса. Повара из Сербии — универсалы, они могут работать как с рыбой, так и с мясом, на гриле и в плите. Кроме того, они все получают образо-

вание в поварских школах, в основе которого — опыт европейских мастеров. Многие перед тем, как приехать в Россию, работали в ресторанах Европы. И главное, всё, что они готовят, они готовят с любовью. Вот и «особый подход».

— Когда встаёт выбор: мясо или рыба, почему нужно сделать выбор в пользу рыбы?

— Так однозначно делать выбор, наверное, нет смысла — всё зависит от конкретного человека. И у мяса, и у рыбы есть свои достоинства и недостатки. Кому-то свиная — смерть, а рыба — благо, кому-то наоборот. В наше время много людей переходит на здоровое питание. Одни действительно заботятся о своём здоровье, другие просто следуют моде. Рыба и морепродукты всегда считались очень полезными продуктами, так как богаты витаминами и микроэлементами, идеально подходят для диеты и поддержания естественного снижения веса. В нашем меню представлены не только рыба и морепродукты, но и мясные блюда: говядина, свинина, курица. Мы постарались учесть все вкусы и пристрастия наших гостей.



На базе Центра гитигены и эпидемиологии в Свердловской области в 2016 году были проведены исследования 21,3 тысячи проб — 7,7 процента из них признаны неудовлетворительными по микробиологическим показателям (в 2015 году эта цифра составляла 6,9 процента)

## На Урале возросло количество забракованных продуктов

В Свердловской области увеличилось число забракованных региональным управлением Роспотребнадзора продуктов питания повседневного спроса. Такие данные за 2016 год озвучил руководитель контролирующего органа Сергей Кузьмин.

Структура забракованных не изменилась. По-прежнему большая часть продукции браковалась по причине несоответствия требованиям нормативных документов, технических регламентов по качеству, а также по критериям фальсификации. Вместе с тем отметили, что в ближайшем будущем может ужесточиться наказание за производство и реализацию поддельных продуктов. Федеральный Роспотребнадзор разработал поправки в УК РФ, в рамках которых появится статья «Производство в целях сбыта, ввоз на территорию РФ в целях сбыта либо реализации фальсифицированной пищевой продукции». За продажу подделок на сумму до одного миллиона рублей предусматривают штраф до 800 тысяч рублей или год исправительных работ. В случае реализации фальсификатов «группой лиц по предварительному сговору» штраф вырастет до 1 млн рублей, а срок исправительных работ — до двух лет. Размер штрафа за фальсификацию при организации питания в образовательных и медицинских учреждениях составит до 3 млн рублей. В данный момент таких нарушителей карают миллионными штрафами в рамках Кодекса об административных правонарушениях.

Дмитрий КОТЕЛЬНИКОВ

— «Порт Стэнли» — старейший рыбный ресторан в Екатеринбурге. На протяжении столетий лет вы умудряетесь держать высокий качественный уровень. Как вам это удаётся, учитывая то, что Екатеринбург не портовый город, а морепродукты — один из самых сложных и дорогих товаров для поставок?

— Да, действительно, наш ресторан открыт в 2004 году, и его можно смело назвать одним из старейших в городе. Рыбный ресторан во все времена считался экзотикой, остаётся таковым и сегодня. Основная сложность — логистика высокого уровня для поставок рыбы при небольших объёмах. Этот вопрос мы решили путём строгого отбора поставщиков. Сегодня поставки рыбы и морепродуктов идут каждые три дня. Ещё

одна особенность — меню, которое редко меняется. Здесь сказывается фактор сезонности: летом в ресторан поступают устрицы немножко другого вида и сокращаются поставки таких видов рыб, как морской язык, морской чёрт. С учётом всего этого летний ассортимент блюд меняется.

— Изменилось ли что-то в вашей работе в связи с повышением цен и санкциями? Рестораторы отмечают, что сильнее всего страдают рыбные заведения, это ощущается даже по ресторанам японской кухни. Вам, я полагаю, должно быть ещё сложнее удерживать качество.

— Смотря что вы имеете в виду под словом «изменилось». Сервис и качество подаваемых блюд — нет. Основной принцип нашего ресто-

рана — безоговорочная клиентоориентированность. Некоторые рестораны высокого статуса подчас грешат тем, что пытаются диктовать клиентам свои правила, начиная от списка блюд и заканчивая нормами поведения. Нельзя воспитывать клиента, нужно подстраиваться под него. Что касается меню — да. Мы разработали новое меню, добавили больше порционных блюд из рыбы. Увеличили ассортимент блюд из мяса — не все любят рыбку. Одним словом, расширили меню за счёт блюд средней ценовой категории.

— Ваш ресторан одним из первых в Екатеринбурге стал предлагать гостям устрицы. Насколько популярны они в меню сейчас?

— Устрица в меню на сегодняшний день не является



Управляющий Горнозаводским округом Евгений Каюмов со своим уловом — царский ужин sempre обеспечен

## Вкуснее всего рыба, пойманная лично

Галина СОКОЛОВА

Говорят, что в рыбалке главное не результат, а процесс. Однако хороший улов — это и повод для гордости, и основа для гастрономического разнообразия в семье. «О!» спросила у заядлых рыбаков, любят ли они есть рыбу и какие блюда из неё предпочитают.

Евгений КАЮМОВ, управляющий Горнозаводским округом:

— Самые восхитительные воспоминания остались от ужинов на природе, когда только что пойманный в Айтском озере линёк жарился на берегу на масле с сухариками. Навариста и уха из свежешелюшной мелкой рыбы. Ешь отлично сочетается с окупном. Потом сидишь и рыбёшки щёлкаешь, как семечки. Жаль, что сейчас на рыбалку удаётся выбираться всё реже. За этот зимний сезон был на озере всего один раз.

Сергей СИБКОВ, глава Сербянской сельской администрации:

— Я живу в Верхней Ослянке, которая находится на берегу Чусовой. Со старинных времён наши люди кормятся лесом и рекой. Раньше даже малява (мелочь) в ход шла: её сушили, пускали на котлетки. Теперь рыбаки стали разборчивее. Лично мне нравятся таймень и хариус. Им кулинарные изыски ни к чему, рыба сама по себе отличная. Супруга жарит её с лучком. Рыба на нашем столе примерно раз в неделю, а у некоторых моих соседей чуть ли не каждый день — рыбный.

Владимир ШЕТНИКОВ, депутат Нижнетагильской городской думы:

— Далеко за крупной рыбой езжу редко, чаще хожу на Тагильский пруд. Вчера там поймал 130 окуней. Обычно варю дома из пойманной рыбы уху. Люблю вялить. Убираю внутренности, солю, развешиваю возле газового котла. Через три дня рыба готова. В итоге на заседания думской комиссии прихожу с подарками, посылонить все не прочь.

## Пицца богов: как выбрать чёрную и красную икру?

Мария ИВАНОВСКАЯ

Чёрная и красная икра — один из самых дорогих и признанных деликатесов. Мало кто разбирается в ней, хотя многие пробовали покатать её на свой праздничный стол. Как не разочароваться, заплатив за неё больше денег, а также где продаётся настоящая икра и какая икра стоит от 2,5 тысячи долларов за 100 граммов, рассказал «О!» директор Русского икорного клуба Олег ГОБОВ.

— От каких рыб получают чёрную и красную икру? Разве производство чёрной икры разрешено в России?

— Чёрную икру добывают из стерляди, осетра, белуги, калуги, бестера и шипа. Это всё разновидности осетровой породы. В 2008 году на 10 лет был установлен запрет на дикий вылов этих рыб. В 2015 году его продлили ещё на 10 лет — до 2025 года. Сейчас чёрную икру можно добывать только на рыбофермах, где выращивают осетров.

Красную добывают из форели, кеты, нерки, горбуши, кижуча, чавычи. Самая крупная икра из красных — у кеты и чавычи, размер икринок — 5–7 миллиметров в диаметре. Затем идут нерка, горбуша и кижуч (4–5 миллиметров), самая мелкая икра у форели — 2–3 миллиметра в диаметре. На добычу красной икры нет особых ограничений. Во время нереста рыба проходит по реке через определённые точки, где её ловят и запускают в оборот.

Во вкусе каждой икры есть какая-то своя изюминка. Например, у нерки — лёгкая горчинка, у кеты — более нежный вкус. Так же и с чёрной икрой. Белужья икра имеет ореховое послевкусие, а осетровая — с привкусом моря и немного отдаёт водорослями.

— Откуда ваша икра? Отличается ли вкус икры от рыб, живущих на свободе, и с ферм?

— Наша чёрная икра — из Астрахани. Красная добывается в Комсомольске-на-Амуре.



Употребление икры уменьшает риск образования тромбов, улучшает кровообращение, укрепляет иммунитет. Вкус икры хорошо раскрывается в сочетании со сливочным маслом и белым хлебом или батоном, блинами, оладьями со сметаной, а также с овощами, для этого как нельзя лучше подходят огурцы и авокадо

Считается, что вкус икры, добытой от дикой рыбы, лучше, так как она питается естественной для неё пищей. На фермах рыбу кормят комбикормами и добавками. Но на практике сравнить вкус сложно, так как браконьерская икра запрещена.

— Как правильно выбрать икру?

— При покупке икры — неважно, в магазине или на рынке — не надо стесняться попросить документы: сертификаты соответствия и декларацию о том, когда и каким путём икра была добыта.

Чёрная икра продаётся в железных и стеклянных банках. В стеклянных банках можно оценить её внешний вид — она должна быть сухой, икрин-

ка к икринке. По-настоящему чёрного цвета бывает только икра северюги. Икра белуги и осетра чаще всего встречается в ярко выраженном чёрном цвете лишь в незрелом виде. У стерляди — тёмно-серая икра, у осетра — серовато-коричневая, белужья — серая с зеленовато-серебристым оттенком. На крышке обязательно должна быть выдана дата изготовления. На металлической банке она присутствует в виде наклейки на дне банки. Металлическая банка не должна проминаться или быть вздутой. Встряхните её — если икра «болтается» внутри, есть ощущение, что банка наполнена жидкостью — возвращайте на полку.

Красную икру лучше всего заказывать или покупать

на рынке на развес, предварительно продегустировав: в икре, которая продаётся в магазинах, идут консерванты, она более жидкая и солёная. Учтите, что в ней не должно быть липацев — раздавленных икринок, запах икры должен быть едва уловимым. Выраженный запах рыбы — признак некачественной икры.

— Сколько стоит икра? Из чего складывается её цена?

— Цена чёрной икры зависит от её сорта и от того, сколько лет рыбе — чем старше рыба, тем дороже икра. Самая дорогая икра — белуги-альбиноса. Эта икра имеет золотистый оттенок и продаётся только в банках из чистого золота. Стоимость такой икры примерно 2,5 тысячи долларов за 100 граммов. Существует негласный стандарт для чёрной икры: добывается чёрная икра от рыбы 10 лет, но на фермах рыбу выращивают быстрее, иногда добыча идёт уже на 6–7-м году жизни. Пятидесятиграммовая баночка стерляжьей икры стоит около двух тысяч рублей, белужья — 4–5 тысяч. Чем больше объём, тем дешевле обойдётся икра. Самая ходовая красная икра — горбуши и кеты. У неё средний ценник от 3 до 5 тысяч рублей за килограмм.

— Как вы решили открыть такой бизнес? Вы гурман?

— Основным критерием был факт практически полного отсутствия конкуренции на рынке Свердловской области. Занимаясь икрой уже третий год, я могу определить хорошую икру по внешнему виду и вкусу, поэтому могу считать себя чуточку гурманом.

**Морские деликатесы**

- Наша продукция легальна!
- Наша икра не пастеризуется!
- Удобная фасовка!
- Лояльная ценовая политика!
- Доставка на дом!

г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 267г  
Тел.: +7 (343) 219-6-219  
Инстаграм: ikraekb  
www.ikra-ekb.ru

## Блюдо от шеф-повара

Михаил АРАКЕЛОВ, шеф-повар ресторана «Стейк-Хаус»

Филе сибаса, запечённого с овощами и ароматными травами

Ингредиенты: сибас, сливочное масло, зелень, лимон, томаты черри, чеснок, соль, перец, вино

Способ приготовления: Солим филе сибаса с двух сторон крупной солью. Затем на оливковом масле обжариваем томаты черри, разрезанные пополам, нарезанный чеснок и лепестки тимьяна. На железный лист укладываем фольгу, на фольгу — пергамент, на пергамент — рыбу кожей вниз. На филе выкладываем томаты, немного сливочного масла, наливаем сухого вина. Закрываем фольгу плотно, чтобы не поступал воздух. Выпекаем при 180 градусах 7–8 минут.



Подавать рыбу рекомендовано с лёгким салатом и долькой лимона