

Все цвета каракатицы

2 июля в ресторане «Тайм-аут» проходил ставший традиционным районный конкурс кулинарного мастерства среди ресторанов. Организовала конкурс районная администрация Курортного района при участии Ассоциации кулинаров Санкт-Петербурга. Одиннадцать ресторанов прибрежной курортной зоны, работающих в разных этнических и технологических жанрах — от мяса на мангале до сашими из сырого лосося, — прислали своих поваров с блюдами. Нужно было оформить стол, выразительно рассказать «легенду» и дать попробовать членам жюри по кусочку от фирменного блюда. Члены жюри судили глазами, ушами и пробовали.



О том, чем удивляли

Победители и призеры определялись в нескольких номинациях и практически все участники конкурса оказались так или иначе награжденными. В принципе, по заслугам. По свидетельству старожилов, нынешний конкурс прошел на более высоком уровне, чем прошлогодний.

Первое место в номинации «фирменное блюдо» занял «Бастион». Второе — «Тайм-аут», третье — «Горка». По тематическому оформлению стола призовые места заняли кафе «Фортуна», ресторан «ХЛ-клуба» и кафе «Александра». «Коса русалки» Натальи Мерзликиной из «Рантиса» победила в «Арт-классе».

Светлана Цветкова, повар ресторана «ХЛ-клуб», представила православную кухню порционным блюдом «Каприз Екатерины» и рассказала, что в Турции, где ей удалось познакомиться с местными мастерами, конкурсы проходят немного по-другому. Все участники получают сходный набор продуктов, тему кулинарного «сочинения», кухонные ножи, и — время пошло. Но это, так сказать, «спортивный вариант», профессиональная лига. Конкурс же в

«Тайм-ауте» больше походил на смотр фирменных блюд или дефиле шеф-поваров и был рассчитан в том числе и на неподготовленного зрителя — другой жанр. Например, фирменное блюдо кафе «Фортуна» «Сиеста» само по себе смотрелось потрясающе. Сияющая кастрюля с загадочным содержимым в «саду» из гарниров и закусок выглядело по-тропически: салат по-неаполитански (один из итальянских кардиналов, впервые увидев лапшу, воскликнул «о макалоне», что означало «как мило!»; с тех пор без макарон не обходится ни одна средиземноморская кухня), овощной суп с имбирем, испанская паэлья с креветками, с мидиями, с морепродуктами. И в заключение — какой же стол без фруктов — фруктовое фондю с кленовым сиропом.

Обилие красивой пищи и красивых женщин в роли поваров заметно дезориентировало мужскую часть жюри.

«Тайм-аут» и его повар Дмитрий Лисой представили фирменное блюдо «Афины-2004» — композицию из пяти колец, каждое из которых представляет свой континент. Голубое кольцо — Австралия, черное — Африка, красное — Америка, зеленое — Европа и желтое кольцо — это Азия. Каждое имеет свой вкус, свои компоненты. Основа блюда — пюре из судака.

Африка — пюре из судака, подкрашенное натуральными чернилами каракатицы, добавлены корень сельдерея и морковь.

Америка — пюре судака, маслины и минералы.

Азия — это осетрина, филе морского языка, судак.

Европа — это осетрина горячего и холодного копчения, зеленый шпинат, каперсы.

Австралия — это каперсы, рубленые хвосты лангустов, фишашки и тот же судак.

К блюду подается соус на основе морского гребешка с добавлением шампанского, красной икры, помидоров черри и репчатого лука.

О возвращении к «старине на полянке»

Недалеко от образца мимикрии от «Тайм-аута», этой вершины биологической эволюции, когда вполне съедобное животное, чтобы спастись, притворяется непригодным в пищу существом или предметом, ресторан «Бастион» расположил охотничий натюрморт «На привале» — ножку убитого в областном лесхозе кабанчика, печеную картошечку, огурчики, капусточку,



ку, брусничку — все это под водочку, в охотничьих котелках, на белоснежной «охотничьей» скатерти, с художественной «охотничьей» выпечкой.

Заместитель главы администрации Виталий Науменко поделился своими впечатлениями: «Мне понравилось возвращение к «старине на полянке». Все эти изыски из рыбы уже, честно говоря, набили оскомину. Я откусил кусочек карая, который в «Бастионе» сами испекли, и

Глядя на этот пир фантазий, спрашиваешь себя: можно ли поставить в тупик поваров, изобретающих экзотические по форме и содержанию строчки в меню своих ресторанов, заказать что-нибудь, что им не по плечу (или не по ножу)? Можно. Об этом мы и узнали от руководителей ресторанов и шеф-поваров во время конкурса лучших ресторанов Курортного района.

вспомнил вкус той булки, которая была в детстве, с мороза, 25 копеек за батон. Качество пищи — оно в любом блюде может быть. Его внешней красотой не заменишь. Даже картошка запеченная бывает вкуснее всякой икры».

Один из победителей, ресторан «Горка», приготовил ногу ягненка, убитого в Новой Зеландии. Ленинградская Область, откуда родом кабанчик, попавший в «Бастион», поближе, чем родина того ягненка, но отструганные от ноги большим страшным ножом ломти мяса в чесночном соусе хороши даже после долгой дороги из Южного полушария.

Ресторан «Александра» представил блюдо «Морская рапсодия». Жареные креветки были развешаны стройными рядами по кругу, круги возвышались пирамидой, а венчала пирамиду вырезанная из дыни и утыканная ягодами корона. Вокруг пирамиды непринужденно расположились форель, красная рыба и раки.

Ресторан «Лайма» выставил на конкурс свою «Корону из ребрышек ягненка на овощной подушке с соусом «Редвайн». Ребрышки эти принадлежали ранее дагестанским невинным ягням, которых пасли на солнечной стороне склонов Северного Кавказа.

«Коса русалки» из «Рантиса» потрясла всех присутствующих зеленым, но вполне съедобным болотом, в котором плавали, кроме собственно косы, по легенде утраченной при неизвестных обстоятельствах русалкой, лягушки из ягод киви. Рядом торчали камыши. Из черного хлеба.

К вопросу о необычном спросе

Глядя на весь этот пир фантазий, спрашиваешь себя: можно ли поставить в тупик поваров, изобретающих экзотические по форме и содержанию строчки в меню своих ресторанов, заказать что-нибудь, что им не по плечу (или не по ножу)? Можно. Для кафе «Фортуна» неожиданным однажды оказался заказ на манную кашу, теперь манку специально варят для одного постоянного посетителя, в «Бастионе» за ночь одна компания употребила трех юных поросят и одного зрелого осетра, а повар «Александры» не смогла удовлетворить неожиданного запроса на ядовитую змею. Змей надо отмачивать, а червей, оказывается, надо держать три дня в муке, и только потом можно готовить и есть. Так что змей и червяков — с собой, а все остальное можно найти в меню.

Глава администрации Муниципального образования г. Сестрорецк Андрей Вишневецкий, глядя на все это великолепие, отметил: «Мне понравился сам конкурс. Многие участники так оформили свои блюда, что хочется посетить те заведения, которые они представляют».

Иван ДЕНИСОВ



«Коса русалки» — победитель в номинации «Арт-класс», кафе «Рантис»



«На привале» — 1-е место в номинации «Лучшее фирменное блюдо», кафе «Бастион»