



Меньше значит лучше

После выходных, проведенных в Таллине, есть впечатления всякого рода, кроме гастрономических. Ну разве что вспоминаешь время от времени отменную выпечку, балтийскую кильку и марципаны фабрики Kalev. И если рассказать, что в Эстонии есть рестораны мишленовского уровня, фермы, где практикуют, сами того не подозревая, принципы движения *slow food*, и понятие «терруар», традиционно прописанное где-то на юго-западе Европы, мало кто в это поверит. **А это святая правда.**  Мария Пироговская

«Возьмем хоть мясо, — Мартин Бройер, владелец и управляющий эстонской мызы Пядасте, вдумчиво изучает поданную нам говяжью шековину. — Обычный человек понятия не имеет, как оно должно выглядеть, какая часть туши на что годится. Все покупают мясо в супермаркете и хотят, чтобы оно было свежайшим. А ведь свежее мясо есть нельзя, это вам любой крестьянин скажет, — оно должно вылежаться и созреть. Но тогда оно посинеет, и никакая домохозяйка его не купит. Еще оно потеряет часть воды — и значит, продавец потеряет в деньгах. А все потому,

что люди далеки от естественной жизни. И разучились ждать». К нашей еде это не относится: шековину при низкой температуре много часов тушили в красном вине, и на вкус она, примерно как облако. Ну да, соглашается Бройер, здесь, в деревне, *slow food* — норма жизни, тут и так все делается неспешно. Нужно только немного знаний. Между переменами приносят сорбе из облепихи — чтобы вкус отдохнул перед следующим блюдом. Рецепт и смысл блюда — французские, а ингредиенты — эстонские. Вместе получается чудо.

Мыза Пядасте — это даже не деревня. Скорее — затерянный рай: бывшее поместье на острове Муху, с подъездной аллеей, заросшим камышами причалом для катеров, барским домом, двумя флигелями и конюшней. В советское время в одном из флигелей солили кильку, а в барском доме сидело правление рыболовецкого колхоза.

Место кильки занял винный погреб, на террасе под слоем бетона нашли старинное мощение из песчаника, а за барским домом разбили грядки с пряными травами для ресторанных нужд. За 10 лет голландец Бройер превратил Пядасте в спа-отель, куда хочется возвращаться раз за разом — за тишиной, умиротворением и

Рецепт и смысл блюда — французские, ингредиенты — эстонские, вместе получается чудо



Как извлечь мишленовское качество из бедных болотных трав, деликатных северных ягод и озерной рыбы

РЕСТОРАННЫЙ ОБМЕН

С 15 октября по 15 ноября 9 эстонских ресторанов гастролируют в Петербурге. Организаторы планируют устраивать такие визиты более или менее регулярно, но и для первого раза компания и гостей, и хозяев подобралась примечательная: Kaerajaan («Сказка»), Alexander/Pädaste (Taleon Club), Tchaikovsky (Dostojevsky), Gloria («Русская рюмочная № 1»), Kadriorg («Тритон»), Kolm Ode (Clairret), MEKK («Амбассадор»), Monaco (Portofino/Sokos Palace Bridge Hotel), Vertigo (L'Europe/гостиница «Европейская»). Меню и сроки лучше уточнять по телефону или на сайте www.flavoursofestonia.com.



пониманием того, каким красивым может быть север, если не торопить удовольствия, а уметь их ждать и высматривать.

Удовольствия тут все естественные — море, лес, озера, можжевельные пустоши, пасеки и луга. Те, кто ездил в Эстонию еще в советское время, до сих пор вспоминают здешнее молоко, мед с острова Сааремаа, варенье из морошки и темный ржаной хлеб со сладковатым привкусом солода. Вот эти-то простые вещи за последние несколько лет и взяли на вооружение молодые повара. Сразу сошлось все. Простантского замеса тщательность — а это основа кондитерского и хлебопекарного дела. Локальный патриотизм, естественный для жителей маленькой страны, — а без этого немислимо понятие «терруар», когда мясо, рыба, овощи и фрукты тесно связаны с местом своего происхождения. Жажда знаний — и это соединило французскую выучку с новомодными приемами готовки из арсенала молекулярных гениев вроде Феррана Адриа или Хестона Блюментала. И пристальное внимание к успехам соседей, Финляндии (до Хельсинки, где в ресторане Chez Dominique ежедневно подтверждает свои две мишленовские звезды Ханс Вямякки, — 60 км и час на пароме), Швеции, с кулинарной столицей в Гетеборге, и Дании, где и придумали «новую северную кухню» — самую мощную новацию после достижений поваров-химиков. Имя копенгагенского гения Рене Редзеппи у эстонских поваров буквально не сходит с языка. После работы в престиж-

нейших заведениях El Bulli и French Laundry Редзеппи в одиночку придумал, как извлечь мишленовское качество из локальных продуктов, из бедных болотных трав, деликатных северных ягод и озерной рыбы. Его ресторан NoMa (т.е. Nordisk Mad, «северная еда») — пример того, что даже в холодном и суровом климате кухня бывает не только сытной, но и высокой. «Для нас это способ вписать Эстонию в общеевропейское — а то и мировое — гастрономическое движение», — рассуждает Дмитрий Демьянов, шеф-повар французистого ресторана Gloria в Старом Таллине.

Несколько лет назад в модном таллинском ресторане «Õ» практиковали кухню фьюжн, сочетая на одной тарелке Италию и Японию и импортируя продукты со всего мира. Когда же ресторан получил заказ на торжественный обед в честь визита японского императора, готовить из привозного было неприлично, и датское учение о простоте пришлось сродни озарению. «Я понял, — вспоминает шеф-повар «Õ» Роман Защеринский, — что еду класса гурмэ можно и нужно готовить из местных продуктов». Императору подали карпаччо из ревеня с сырным мороженым, куриную печенку с джемом из облепихи и эстонскую телятину со свеклой. Роман в корне поменял концепцию заведения и целое лето ездил по Эстонии в поисках фермерского козьего сыра, крапивного меда и надежных поставщиков свежей рыбы. В результате судака ловят в Чудском озере, за сегом 4 раза в неделю выходит в море зна-

комый рыбак Андерс, а грибы собирают все — от шефа и сомелье до официантов и менеджера. Сложнее всего с козьим сыром: лучший сыродел производит всего 4 килограмма сыра в неделю. Зато мяту, меллису, чабрец, цветы настурции, лук-батун и мокрицу — всем известный сорняк тоже идет в дело — выращивают чуть ли не на подоконнике.

Обед, приготовленный по законам новой кухни, существенно меняет оптику и отношение к привычному северному рациону. Выясняется, например, что вкуснейшие ржаные чипсы — это подсушенный хлеб, который веками пекут на острове Хиимаа. Угря тушили в яблочном вине — а ведь домашний сидр в Эстонии ставят на каждом хуторе. На вилле Amptende того же угря гарнируют пенной из хрена. В «Õ» делают северную версию коктейля «Беллини» — в просекко вместо персикового сока льют крыжовенный. Оказывается, что самая простая еда может быть роскошной — только роскошь заключается не в силе вкусов, а в полутонах. А благодаря вниманию к оттенкам и возникает идея терруара — что хороших перепелок выращивают в Ярвеотса, угря надо покупать из озера Выртсарве, судака — в Пярну, кильку — в Таллине, муку кама — смесь отрубей и молотого гороха — на юге, а мед и ароматизированный можжевеловыми ягодами сыр — на Сааремаа.

Холод — вот причина того, что северные ягоды и травы отличаются тонким вкусом. Шокирующее наблюдение, не правда ли? Ведь, на первый взгляд, кажется, что севернее Бургундии ничего хорошего вырасти не может. А тут на острове Готланд начали собирать трюфели, а на Муху растет такой кресс-салат, что не надо никакой рукколы. Пеэтер Пихель, шеф-повар ресторана Alexander на мызе Пядасте, с удовлетворением констатирует: генеральная линия новой северной кухни увязывает терруар, сезонность и традиционные ингредиенты, а это есть основы островной диеты. Крестьянская рачительность позволяла найти применение всему съедобному — и сейчас это служит противовесом безликому фастфуду.

Но никакая высокая гастрономия, напиши хоть миллион манифестов, не была бы жизнеспособна без домашней традиции. Т.е. если повара не кормили в детстве простоквашей с мукой кама, пряной килькой и копченым угрем, вся его сложная кухня будет выморочным конструктом. Айвар Хансон, организатор конкурса «50 лучших ресторанов Эстонии», рассказывает о крошечном кафе Меттег на полуострове между Таллином и Раквере, где хозяйка — она же повар — готова принять одну компанию гостей за раз. Можно прийти в 14.00, 17.00 или 20.00, убедившись, что Меттег не занят. Мерритт, хозяйка кафе, держит небольшое меню, но готовит, как правило, из того, что купила утром на рынке. Это и есть slow food в действии — натуральной и медленней некуда. ☞

Шокирующее наблюдение, не правда ли? Ведь, на первый взгляд, кажется, что севернее Бургундии ничего хорошего вырасти не может. А тут на острове Готланд начали собирать трюфели, а на Муху растет такой кресс-салат, что не надо никакой рукколы. Пеэтер Пихель, шеф-повар ресторана Alexander на мызе Пядасте, с удовлетворением констатирует: генеральная линия новой северной кухни увязывает терруар, сезонность и традиционные ингредиенты, а это есть основы островной диеты. Крестьянская рачительность позволяла найти применение всему съедобному — и сейчас это служит противовесом безликому фастфуду.

Но никакая высокая гастрономия, напиши хоть миллион манифестов, не была бы жизнеспособна без домашней традиции. Т.е. если повара не кормили в детстве простоквашей с мукой кама, пряной килькой и копченым угрем, вся его сложная кухня будет выморочным конструктом. Айвар Хансон, организатор конкурса «50 лучших ресторанов Эстонии», рассказывает о крошечном кафе Меттег на полуострове между Таллином и Раквере, где хозяйка — она же повар — готова принять одну компанию гостей за раз. Можно прийти в 14.00, 17.00 или 20.00, убедившись, что Меттег не занят. Мерритт, хозяйка кафе, держит небольшое меню, но готовит, как правило, из того, что купила утром на рынке. Это и есть slow food в действии — натуральной и медленней некуда. ☞

ПРАКТИЧЕСКОЕ

Виза. Эстония входит в Шенген, т.е. въехать на территорию государства можно по любой открытой шенгенской визе. Если такой нет, можно получить эстонскую шенгенскую визу, правда, визовый отдел Генерального консульства Эстонии (ул. Б.Монетная, 14, 702 09 20, 702 09 24, пн-пт 9.00–12.00, 13.00–15.00, www.peterburg.estemb.ru), требует куда больше бумаг и справок, чем, например, консульство Финляндии.

Валюта. Эстонская крона, 10 ЕЕК = 28 рублей. **Как добраться.** С июля 2009 года четыре раза в неделю из Петербурга в Таллин и обратно летает Estonian Air (от 12 800 р. в оба конца). Поезд Петербург–Таллин отменен, так что из наземного транспорта остаются автобусы Eurolines и Sebe разной степени комфорта (от 950 р. в одну сторону) и автомобиль (помните об ужасном состоянии Таллинского шоссе между Петербургом и Кингисеппом).

ГДЕ ЕСТЬ.

Alexander/Pädaste, о. Муху
Muhu Island 94716, +372 454 88 00
Сразу за стеклянными стенами — старинный липовый парк, переходящий в лес: Пядасте (<http://padaste.ee>), бывшая мыза остзейского рода Буксгевденов, — самая уединенная среди эстонских пятизвездочных гостиниц и, возможно, самая лучшая. Шеф Пеэтер Пихель на кухне творит чудеса, превращая и без того вкусные местные продукты в фантастические композиции (есть табльдот из 3, 4 или 5 перемем, ланч из 2 или 3 перемем и à la carte, средний чек без вина — 1200 крон). Не пропустите

десерты из простокваши, облепихи и морошки, а с собой купите здешний хлеб — с фундуком, черникой или золой.

Restaurant Õ, Таллин
Mere pst, 6E, +372 661 61 50
«Õ» по-шведски значит «остров», а по-эстонски «ночь». Ресторан, расположенный в старинном здании ликероводочного завода, дважды получал титул лучшего в Эстонии, имеет «Серебряную ложку» и массу гастрономических призов. В главном помещении — чугунные балки, лампы с крыльшками, напечатанные на стекле репродукции барочных гравюр и экспериментальная кухня (дегустационное меню из 8 перемем — 990 крон); с другой стороны здания — кафе Spirit (www.kohvikspirit.ee), где та же команда готовит еду попроще.

Villa Ammende, Пярну
Mere blvd, 7, +372 447 38 88, www.ammende.ee
На вилле в стиле ар-нуво, отстроенной в 1905 году петербургским архитектурным бюро «Ивериз и Герасимов» для купца Германа Леопольда Амменде, с 1999 года работает небольшая гостиница и отличный ресторан прогрессивной кухни (средний счет без вина — 700 крон). У повара Тармо Фрея есть «Серебряная ложка» и умение работать с классическими и местными деликатесами. Берите угря с копченой свеклой, пенной из хрена, желе из трав и перепелиными яйцами и запеченную перепелку с пюре из моркови и кориандра.

www.onestep.fr

Москва / ТРЦ «РИО»
Ул. Б. Черёмушкинская, 1
+7 (495) 980 49 70

Санкт-Петербург / ТРК «ПИК»
Ул. Ефимова, 2
+7 (812) 973 67 97

one step

реклама

THAI-SPA САЛОНЫ **7 КРАСОК**

Настоящий **ТАЙСКИЙ** и **БАЛИЙСКИЙ МАССАЖ**

Дипломированные Мастера из Таиланда и с острова Бали

77 полезных SPA-программ в том числе "Здоровая спина", йога-фитнес, антистресс, хаммам, коррекция фигуры, ширадара

МЫ ОТКРЫЛИСЬ!
Новый THAI-SPA салон на Невском:
Невский пр-т, д. 71, ТЦ Невский Атриум,
4-й этаж, над м. Маяковская, 600-51-57

THAI-SPA на Площади Победы:
ул. Галстяна, д.1, у м. Московская, 723-37-07

www.7KPAOK.ru (812)333-50-77

реклама