

# ПАНАЗИАТСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ В «ВИНО И ВОДА» БЛЮДА ВЬЕТНАМСКОЙ И ТАЙСКОЙ КУХНИ ПОЯВИЛИСЬ В МЕНЮ РЕСТОРАНА «ВИНО И ВОДА» В ОТЕЛЕ «ИНДИГО САНКТ-ПЕТЕРБУРГ — ЧАЙКОВСКОГО».



СУДАК В СЛАДКОМ ЧИЛИ

Паназиатская кухня сейчас на волне популярности, но Вьетнам и Таиланд, в отличие, например, от Китая, Японии и Кореи остаются для россиян сравнительно малоизученной территорией. Специальное паназиатское меню шеф-повара отеля Игорь Печеркин создавал вместе со своими коллегами: шеф-поваром отеля «ИнтерКонтинентал Сайгон» и су-шефом одноименного отеля в Бангкоке. Среди новинок — вьетнамский овощной салат с курицей, салат из тунца с лимонграссом и кафирским лаймом, морские гребешки

с овощами в устричном соусе, веррин из манго и кокоса с семенами чиа.

«На первый взгляд, кухни этих стран близки. В основе кухни Вьетнама и Таиланда — морепродукты, мясо, рыба свежие овощи и зелень, традиционные продукты для Юго-Восточной Азии, — рассказывает Игорь Печеркин. — Здесь в равной степени сочетаются привычные русскому человеку морковь, тыква, белокочанная капуста, баклажаны, зеленый лук и более замысловатые: дайкон, имбирь, пак чой, ша-

лот, молодые побеги сои, а дополняют эту вкусовую композицию рыбный соус, сок лайма и пальмовый сахар, которые равно используются в этих кухнях, правда, в разных пропорциях. Но если посмотреть глубже, то в каждом регионе есть свои особенности, которые основаны на продуктах, произрастающих или вылавливаемых в соответствующей части страны. В основу разработанного нами азиатского меню легли кулинарные традиции центральной и южной части Таиланда, а также блюда, полу-

чившие широкое распространение в современном Сайгоне. На современную вьетнамскую кухню большое влияние оказал Китай. Вкус блюд более пряный, с нотками корицы и гвоздики, одновременно соленый и сладкий, но совсем не такой жгучий, как в Таиланде. Из специфических трав присутствуют вьетнамский кориандр, шисо и мелисса. Для вьетнамской кухни очень характерны блюда из свинины, в то время как в тайской преобладают курица и морепродукты». ■

## КРАЙНИЙ СЕВЕР НА МОСКОВСКОМ ПРОСПЕКТЕ ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ ШЕФ-ПОВАР И РЕСТОРАТОР РУСТАМ ТАНГИРОВ ОТКРЫЛ СВОЙ НОВЫЙ АВТОРСКИЙ ПРОЕКТ — «ТЕРИБЕРКА БАР».



В ИНТЕРЬЕРЕ — ГАММА СЕВЕРНЫХ МОРЕЙ

Проект вырос из увлечения шефа фридайвингом на Крайнем Севере. «Фридайвинг — это ныряние на глубину на задержке дыхания. У тебя только маска и трубка — акваланг принципиально не используется. Смысл в том, что ты добываешь продукты древним способом, по-честному: иначе было бы несправедливо по отношению к природе, — рассказывает Рустам Тангиров. — Представьте, вы в Заполярье, посреди дикой красоты северного моря, рядом с вами плавают котки. А потом вечером вы сидите у костра на берегу, и в том самом месте, где пару часов назад ныряли, плещутся касатки. Когда я впервые их увидел, казалось, это была какая-то сказка. С тех пор я буквально заболел этим местом и

приезжал сюда добывать ежей, гребешков и всевозможные водоросли для своих блюд». А Терiberка — это небольшой рыболовецкий поселок на берегу Баренцева моря. Рустам Тангиров впервые приехал сюда в 2014 году, когда работал над кухней мурманских ресторанов «Тундра» и «Терраса».

Блюда в «Терiberке» — гастрономические эксперименты шефа. Мясо краба подается с яблоками и бочковыми огурцами; скальная устрица — с моршковой и сладким луком; краб на живом огне — с бадьяном и томленными апельсинами. Ежи, гребешки и крабы сюда прибывают живыми и размещаются в аквариумах. Кроме рыбных блюд (палтус, треска, сайда, мойва), здесь есть и мясные, например, оленина

на живом огне со свеклой и черной смородиной или щавелевый суп с томленными хвостами. Среди ингредиентов часто фигурируют лесные грибы (подосиновики, подберезовики, моховики), северные ягоды и травы.

Над интерьером заведения работал дизайнер Иван Кукушкин («Копченый T.R. Bar»). В оформлении используются сдержанная гамма морских оттенков, природные материалы и текстуры. Основной зал на первом этаже занимает 90 кв. м и рассчитан на 28 мест, зал на втором этаже рассчитан на 30 мест. На втором этаже Рустам Тангиров запустил свою кулинарную студию T.R. Class, где проходят мастер-классы и дегустации для широкой публики. ■

## ДНЕВНИК ДЛЯ ЕДЫ И РАБОТЫ НОВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ НА УЛИЦЕ ВОССТАНИЯ ОТКРЫЛА ВЫПУСКНИЦА КОНДИТЕРСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ МОСКОВСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ RAGOUT АНГЕЛИНА ПОПИКОВА.

Dnevnik работает в формате casual cafe: авторская кухня соединяется с концепцией «на каждый день». Авторство большинства блюд принадлежит Антону Абрезову. На позиции шеф-повара сейчас работает протеже и коллега Антона по ресторану Gras Иван Негутаров.

По будням и в выходные подают завтраки в течение всего дня. Меню завтраков длинное: есть омлет со стрчателлой и вяленьими томатами, гранола с миндальным

молоком, овсянка, яйца с топингами, хашбраун (картофельные оладьи с корочкой) с копченой сметаной и луковым конфином, оладьи с тимьяном, медом и лимонной сметаной. Впечатляет кондитерская часть меню, которой занимается Алена Манакина, выпускница SwissAm.

Лаконичный интерьер выполнен по проекту дизайнера Дарьяны Мамотенко, пространство сделано комфортным для работы за ноутбуком и деловых встреч. ■



В ЭЛЕМЕНТАХ ДЕКОРА — МОТИВЫ ПЕТЕРБУРГСКОЙ АРХИТЕКТУРЫ