

СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

ОБ ELECTROLUX GRAND CUISINE

ВЛАДИМИР ГРИДИН



Два фигуранта списка *The World's 50 Best Restaurants* — лесной бор скандинавской кухни Магнус Нильссон из ресторана Faviken (№41) и главный на текущий момент русский шеф Владимир Мухин (ресторан White Rabbit, №18) — в четыре руки готовят ужин в заведении Chef's Table. Оно специально создано для такого рода гастрономических шоу: звездные повара со всего мира будут демонстрировать здесь свое искусство. Сияющая перламутром мурманская треска — с соленым помидором и икрой морского ежа. Роскошные дальневосточные гребешки, размером с пряжку ковбойского ремня, в «банном» аромате замоченных липовых венчиков. Крем из свиной крови в корке черного пудинга со свежей черной икрой, фаланги камчатского краба толщиной с детскую руку в компании со сладковато-дымными «едва не сторевшими» сливками... Все это не просто торжество доведенной до изящества простоты. Это еще и секретный ингредиент — кухонное оборудование Electrolux.

Кухни лучших ресторанов мира оснащены плитами, духовыми шкафами, устройствами шоковой заморозки и sous-vide (готовящими в вакуумной упаковке) и прочими необходимыми поварам агрегатами. При непосредственном участии титулованных шефов со всего мира Electrolux сочинил линию оборудования Grand Cuisine. «Ее превосходный дизайн станет органичным дополнением любого интерьера — от классического до ультрасовременного», — уверяет Хенрик Отто, руководитель департамента дизайна компании. Бесшовная сборка компонентов системы позволяет легко за ней ухаживать, а взаимозаменяемость элементов обеспечивает подбор модулей под самые разные запросы. Но важнее всего то, что это профессиональная техника для домашней кухни, на которой легко готовить и новичку, и эксперту. Современные шеф-повара постоянно расширяют кулинарные горизонты, удивляя и восхищая нас каждый раз чем-то новым. Иногда их работа кажется настоящим волшебством, поражающим своей изобретательностью. Их умение сочетать вкусы и текстуры впечатляет, но основано оно не только на опыте и тонких настройках вкусовых рецепторов, но и на технике. Вам кажется, что приготовить утиные грудки по-сычуаньски с тьквкой, кунжутном, кориандром и салатом пак-чой по силам только профессиональному шеф-повару? Вовсе нет. Главное — иметь в распоряжении правильное кулинарное оборудование:

комбинированный духовой шкаф, шкаф скоростного охлаждения/заморозки и вакуумный упаковщик Grand Cuisine. Первый обеспечит точный контроль над температурой и влажностью. Шкаф готовит в режиме конвекционного нагрева, на пару или сочетает оба метода. В нем отлично получится каре ягненка, для которого важно, чтобы толстая часть посередине хорошо пропеклась, а края не подгорели. Шкаф шоковой заморозки позволяет не только в считанные минуты сотворить холодные десерты (мороженое, парфе, граниту, сорбеты), он поможет моментально охладить и заморозить только что приготовленные горячие блюда. Этот процесс происходит настолько быстро, что еда не теряет ни вкуса, ни цвета, ни текстуры. Останется лишь разогреть блюда перед подачей. Минуты — и вы накрываете стол для внезапной вечеринки! Это технология Cook and Chill — один из секретов лучших ресторанов мира. Еще один фокус — sous-vide. Упакованное в вакуумный пакет блюдо готовится на низкой температуре, пропитываясь соками и ароматами. Курица конфи с луком и жареной спаржей благодаря вакуумной упаковке получается исключительно нежной и ароматной — мясо буквально тает во рту.

В линии представлены также индукционные варочная поверхность и вок, поверхность контактной жарки; газовая варочная поверхность с цельнолитой решеткой для посуды и адаптирующими огонь к размеру посуды конфорками, кухонный комбайн и печь Molteni. Словом, Grand Cuisine демонстрирует по-настоящему профессиональный подход к кулинарии: без лишних усилий от обработки ингредиентов до готового блюда.

Кулинария — это зеркало нашей жизни: кто мы, как мы живем, как заботимся о себе и своих близких. Так что ищите самые свежие продукты и настаивайте на качестве. По примеру Нильссона, Мухина и Grand Cuisine от Electrolux.