

ДРАГОЦЕННЫЙ ВКУС

Об икорных мастер-классах в Belmond Grand Hotel Europe

Натела Поцхверия |



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

В ПЕТЕРБУРГСКОМ

Belmond Grand Hotel Europe гостям «Икорного бара» предлагают необычное развлечение — икорные дегустации и мастер-классы. Проводит их единственный в России икорный сомелье Александр Дмитриев. Он убежден: икра — бриллиант русской кухни, который не приемлет панибратства. Поэтому в первом икорном ресторане России, существующем с конца 1990-х, разработали особую подачу: 15 видов икры выносят в кожаном кофре, сделанном на заказ и напоминающем кейс для хранения драгоценностей.

Дегустировать икру гостям полагается перламутровой ложечкой, но прежде нужно внимательно изучить икринки под увеличительным стеклом с подсветкой. Дело в том, что у качественной икры не может быть однородного цвета. Этим, по мнению сомелье, она похожа на драгоценные камни. Поэтому на своих мастер-классах господин Дмитриев учит гостей различать икру не только по вкусу, но и по цвету. Икра белужья — с платиновым оттенком, икра амурского осетра — с коричневато-зеленоватым, а сибирского — черная.

Есть и еще одно сходство икры с алмазами. Нужно очень много времени на рождение алмаза и очень много времени на то, чтобы появилась ценная икра. Например, самую дорогую икру белуги ждут не меньше 18 лет. Впрочем, последующие этапы производства важны не меньше. Икру аккуратно пропускают через грохотку, не повредив икринок, солят минимально, чтобы сохранить вкус. В «Икорном баре» есть особое шоу — прямо в зале гостям готовят малосольную черную икру.

Мастер-классы проходят каждую неделю. Господин Дмитриев много рассказывает об истории черной икры, которая, к слову, несколько веков назад считалась едой бедняков. Гостей учат правильно подбирать напитки, заготавливать икру и распознавать оттенки вкуса. В меню ресторана представлено несколько вариантов икорных дегустаций, например, «Императорский коктейль» с икрой белуги, сибирского осетра и лосося на оладушках со сметаной и парными напитками. Шеф-повар Сергей Андреев подает блюда русской кухни, среди которых кулебяка с лососем, белуга с икрой осетра, бефстроганов по фамильному рецепту баронессы Элен Стrogановой.



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ