GLOBAL POINT

Global Point Family - это стратегиче-

ский центр и генеральный управляющий ре-

сурс, отвечающий за успешное развитие соб-

ственных бизнес-направлений в рамках груп-

пы компаний. Это рестораны в России и США («Счастье», «22.13» и другие), а также марке-

ПОБЕДИТЕЛИ!

✓ Сергей ЯРОСЛАВЦЕВ.

✓ Артем ВОЛЧЕК, шеф-

✓ Артем ВОЛЧЕК, шеф-

повар ресторана выездного

повар ресторана выездного

«ЗВЕЗДНЫЙ ПОВАР»

обслуживания «Гирлянда»

обслуживания «Гирлянда»

шеф-повар ресторана «Лю-

«ЛУЧШИЙ ПОВАР»

ЭТО ИНТЕРЕСНО

тинговая группа.

COMO



Шеф-повара пяти ресторанов Петербурга показали, как из оливье можно сделать произведение вкусного искусства

Если перефразировать расхожую фразу, то можно сказать: Новый год без оливье - праздник на ветер. Рецепт этого блюда от дома к дому не сильно меняется, но мало кто знает, что вариаций может быть великое множество. Некоторые из них шеф-повара пяти ресторанов представили на конкурсе кулинарного мастерства «Оливье к новогоднему столу».

На старт... Готовим!

К вкусному состязанию участники готовились заранее. Еще до начала конкурса они готовили рабочие места: расставляли плошки, тарелки и некоторые ингредиенты. Время дорого. На приготовление салата им отвели всего сорок минут. Притом что подать оливье тоже предстояло не абы как, а максимально необычно, что называется, с идеей.

За тем, как вкусно и красиво получится в итоге, следило жюри из четырех человек. Им предстояло попробовать все пять блюд и назвать «Лучшего повара» и «Звездного повара». За оценкой мастерства следили строго. Победителя в первой номинации выбирал генеральный директор петербургской ре-

Секретный ингредиент

Участники открыли разнообразные баночки с таинственными приправами и начали творить. Об обычных для оливье продуктах беспокоиться не пришлось. Ими конкурсантов обеспечила сеть магазинов «Пятерочка». А вот секретные ингредиенты повара захватили с собой. Первое, что удивило ведущих, был фиолетовый картофель.

- Я выбрал его как для вкуса, так и из дизайнерских соображений, - рассказал шеф-повар ресторана «Гольфстрим» Арсен Хурамагамедов. - Фиолетовый картофель сам по себе сладковатый, плюс необычный цвет.

Чем только повара не разнообразили свои блюда. Был оливье с хумусом от Екатерины Шеварталовой из ресторана «Самовар», и даже мисо-паста в блюде от Игорья Корнева из ресторана «Паруса на крыше».

- Тут достаточно много необычных вещей. Порой даже сложно понять, как эти ингредиенты можно включить в оливье, - поделился впечатлениями один из членов жюри, генеральный директор медиахолдинга «Комсомольская прав-

НА ЗАМЕТКУ

Comedy Club Saint-Petersburg - это официальное представительство Comedy Production в Санкт-Петербурге. Резиденты Comedy Petersburg активно снимаются в различных телевизионных проектах на ТНТ, а также проводят частные и корпоративные вечеринки под ключ. Comedy Petersburg - шоу твоего города!







Салат оливье - такой

ΠΟΛΕЗΗΟ ЗНΑΤЬ

Бизнес-школа Swissam - единственное в России и СНГ специализированное учебное заведение международного класса в сфере гостеприимства. Работает в партнерстве с авторитетными западными коллегами: швейцарским International Hotel Management Institute (IMI) и американским Institute of Culinary Education

сторанной группы Global Point Family Игорь Белявский.

Специальных критериев для оценки оливье нет. Мне нравится классика, немножко завернутая на современный манер, рассказал Игорь Белявский перед конкурсом. - То есть любые адаптации классики на современность. И, конечно, все зависит от тех мыслей и эмоций, с которыми повар придумывает и готовит блюдо.

Как только повара закончили последние приготовления, ведущие - резиденты Comedy Petersburg Дмитрий Мишланов и Игорь Волков - дали обратный отсчет, и через считанные секунды на столах застучали ножи и по-

да в Санкт-Петербурге» Роман Карманов. - Но в своей основе салат остался тем же. Его ни с чем не спутаешь, как бы повар не пытался быть оригинальным.

Кстати, о классике. Шеф-повар ресторана выездного обслуживания «Гирлянда» Артем Волчек за своим столом создавал именно тот самый оливье 1887 года. Хотя оригинальный старинный рецепт и был утерян, но остался восстановленный вариант 1904 года.

- До сих пор неизвестно, какие специи добавлял автор. Кроме того, вместо рябчика я решил использовать утку, - рассказал Артем. - Когда я разбирался с рецептом, там все было в других единицах измерения - в фунтах, например. Тяжело было перевести, но мне удалось

Вкус

к оригинальности

знакомый незнакомец

В финале на столе появились пять совершенно не похожих на вид салата оливье, и члены жюри стали пробовать каждый.

Помимо вкуса, эксперты обращали внимание и на подачу. Один салат выглядел, как несколько башенок, каждая на кусочке хлеба. Другой был похож на авангардную скульптуру. А вот Сергей Ярославцев из ресторана «Любовь» подал свой оливье на деревянном круге, который был основой для целого пейзажа.

Это Новый год, и я решил подать салат в виде леса, - объяснил Сергей. - Потому и включил в оформление елки, шишки, оленину. А потом уже классический рецепт. Идея пол-

Отведав все, жюри пришло к выводу, что лучшим поваром станет не один человек, а сразу двое.

- Мне понравилось то, что сделал Артем: взял классический рецепт и упаковал его в современную подачу, - рассказал после конкурса Игорь Белявский. - А Сергей удивил не только подачей, но и сбалансированным сочетанием вкуса, приготовив оливье с олениной.

Известный всем салат оказался в итоге целой наукой. Привычка готовить его по одному рецепту из года в год не меняется. Однако Новый год на то и новый - может быть, именно сейчас стоит привнести в свой салат что-нибудь неожиданное и праздничное.



Пятёрочка

Классический оливье от Артема Волчека из ресторана «Гирлянда»

НАДО: филе утки - 400 г, корнишоны - 100 г, белая консервированная фасоль - 120 г, яйца куриные - 4 шт., свежие огурцы - 120 г, консервированные раковые шейки - 100 г, зеленый салат - 40 г, апельсин - 2 шт., каперсы - 40 г, масло оливковое - 400 г, горчица - 10 г, соль - 3 г, сахар - 5 г, уксус белый бальза-мический - 10 г, желток куриный - 5 шт.

ГОТОВИМ: делаем рассол для утки из 800 мл во-

ды, 80 г соли, 40 г сахара и сока двух апельсинов. Кладем в него утку и маринуем около двух часов. Достаем ее и насухо вытираем салфеткой, быстро обжариваем на раскаленной сковороде с двух сторон. Ставим в духовой шкаф, нагретый до 65 градусов. Готовим около двух часов. Утка должна быть слегка розовой внутри.

Яйца отвариваем вкрутую около девяти минут, сразу же остужаем в холодной воде, отделяем белок и нарезаем его мелкими кубиками, желтки трем на мелкой терке. Все ингредиенты режем мелкими кубиками, фасоль протираем через сито и добавляем в салат. Утиную грудку остужаем и нарезаем мелкими кубиками.

Настоящий майонез: берем свежие желтки и соединяем с горчицей, сахаром, солью, уксусом. Взбиваем смесь миксером или блендером, постепенно вводя тонкой струйкой оливковое масло. Очень важно вводить масло именно тонкой струйкой, иначе соус свернется.

Заправляем салат майонезом, сверху посыпаем натертым желтком, украшаем зеленью.

«Лесной» оливье от Сергея Ярославца из ресторана «Любовь»

НАДО: филе оленя - 400 г, желтки - 4 шт., соль - 40 г, перец - 40 г, дижонская горчица - 40 г, оливковое масло - 100-150 мл, ползубчика чеснока, вино красное сухое - 200 мл, замороженная брусника - 150 г, яйца куриные - 5 шт., мука - 40 г.

ГОТОВИМ: Филе оленя солим, перчим по вкусу. Добавляем розмарин и готовим в sous vide при температуре 65 градусов два часа. Затем коптим филе на ольховых стружках 15 минут. Запекаем морковь и картофель в духовом шкафу при температуре 160 градусов до готовности. Домашний майонез: четыре желтка, соль, перец, дижонскую горчицу, оливковое масло

и ползубчика чеснока смешать, взбивать венчиком, равномерно добавляя масло. Берем красное сухое вино, добавляем сахар по вкусу и веточку розмарина, доводим до кипения и добавзамороженной брусники. Убираем посуду с плиты и даем настояться час

Хлебный, зеленый мох: берем укроп или петрушку. Добавляем немного воды, затем взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем немного воды, затем взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем немного воды, затем взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем немного воды, затем взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем немного воды, затем взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взбиваем блендером до однородной массы яйца, желтки и муку, добавляем пасту из зелени и взяки в муку, добавляем пасту и взяки в муку, добавляем пасту и в мук ваем венчиком, просеиваем через сито. Вливаем все в сифон, заряженный двумя баллонами. Потом переливаем в стаканы и ставим в микроволновку на 40 секунд.

Отвариваем 1 куриное яйцо, нарезаем мелкими кубиками вместе с остальными ингредиен-

тами, кроме мха. Нарезаем картофель тонкой соломкой. Обжариваем на растительном масле при температуре 140 градусов. Заправляем все домашним майонезом. Сервируем блюдо брусникой и хлебным мхом, по центру выкладываем картофель пай.

Алексей ДЕМИН.





Ресторан «Гольфстрим» поселок Комарово, Приморское щоссе, 484А 8 (812) 32-064-32



ГИРЛЯНДА HOME CATERING catering@gyrlyanda.ru 8 (812) 677-70-60



SAMOBAR (гостиница «Охтинская») Большеохтинский проспект, 4 **8 (812) 318-00-40** (доб. 8635)



Ресторан «Паруса на крыше» улица Льва Толстого, 9, я «Толстой сквер», 10-й этаж, **8 (812) 991-10-90**



Ресторан-кондитерская «Любовь» Большой проспект Петроградской стороны, 98, **8 (812) 309-22-06**

