

UAM

ЖУРНАЛ «УРАЛЬСКИЕ АВИАЛИНИИ» / #5 (128) ИЮЛЬ 2020



WWW.UAM.RU



ДИОР ВДОХНОВЛЯЕТ — *Герар готовит!*

ЮЛИАНА НОВОСЕЛОВА
.....

Выдающийся шеф-повар современности Мишель Герар, мастерски комбинирующий нескучную диетическую, гасконскую и классическую высокую кухню, еще и страстный ценитель литературы. Особенно на гастрономическую тематику. Однажды в антикварной лавке ему попалась поварская книга, написанная самим Кристианом Диором, — да-да, кутюрье прослыл экспертом не только по части моды. С нашими читателями мсье Герар любезно поделился любимыми рецептами величайшего французского модельера.

СЫН ШОКОЛАДНИКА

Но прежде чем отправиться в увлекательное путешествие по страницам кулинарного труда Кристиана Диора, предлагаем узнать поближе нашего проводника — Мишеля Герара. Свое первое блюдо сын провинциального шоколадника приготовил в 15 лет, вооружившись семейной поваренной книгой. Дебют был успешен, а восторженные отклики со стороны родителя укрепили желание юного Герара окружить себя кастрюлями, сковородками и прочей кухонной утварью. Герар пошел по стопам отца и стал толковым поваром, поработать с которым были не прочь шефы самых престижных ресторанов Франции. Все потому, что значение новаторских идей Мишеля в гастрономии сравнивали не иначе как с изобретением двигателя внутреннего сгорания или, возвращаясь к модной теме, созданием легендарной диоровской юбки-карандаша — каждое стало революцией в своей сфере и изменило ход ее развития. В середине 1970-х Герар вместе с супругой Кристиной, бальнеологом и терапевтом-натуропатом, взялись за переустройство фамильного поместья Les Pres d'Eugénie в небольшой деревушке Эжени-ле-Бен в Ландах в гостевой дом. Их отельный комплекс — образец французского шарма и art de vivre — имеет почетное звание «Палас».

СВОЯ ЕВРОПА

Сегодня отельно-ресторанным бизнесом занимается уже второе поколение Гераров — дочери Аделин и Элеонор, а сам отель представляет собой островок, куда съезжаются путешественники со всего мира, чтобы спрятаться от городского шума, продегустировать отменную гастрономию и испытать на себе косметологические процедуры на основе местной термальной воды. Когда-то ради этих целебных источников супруга Наполеона III императрица Евгения останавливалась здесь по пути в Биарриц. Тема здоровья нашла свое продолжение и в особом меню. На протяжении четверти века Мишель Герар создает единственную в своем роде «худящую кухню» — Cuisine Minceur. Попробовать гипокалорийные блюда, отвечающие всем требованиям рационального сбалансированного питания, за которое так ратуют адепты здорового образа жизни, можно в главном ресторане комплекса Michel Guerard's Restaurant, удостоенном трех мишленовских звезд. Герар включил в меню более 200 блюд, которыми можно наслаждаться, не испытывая чувства вины за лишние калории. И пока мы все ожидаем, когда же представится возможность отправиться в очаровательную французскую деревушку в гости к семье Герар, сам Мишель предлагает создать атмосферу art de vivre у себя дома, на кухне.

«Кристиан Диор был большим эстетом. Он ценил высокую кухню наравне с высокой модой и, возможно, поэтому имел страсть к кулинарии. Я думаю, он мог бы стать отличным поваром!» Мишель Герар



ОГУРЕЧНЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 НАПОЛОВИНУ ОЧИЩЕННЫХ ОГУРЦА

100 МЛ ГУСТОЙ СМЕТАНЫ

1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ

200 МЛ ВЗБИТЫХ 30-ПРОЦЕНТНЫХ СЛИВОК

1 НЕБОЛЬШАЯ МЕЛКО НАРЕЗАННАЯ ЛУКОВИЦА

½ ПУЧКА МЕЛКО НАРЕЗАННОГО ШНИТТ-ЛУКА

ЦЕДРА ОДНОГО ЛИМОНА

СОЛЬ

ПЕРЕЦ

СОУС ТАБАСКО

4 ЛОМТИКА ХЛЕБА

50 ГР СЛИВОЧНОГО МАСЛА

НЕБОЛЬШОЙ КУСОК КРАСНОЙ РЫБЫ ИЛИ ИКРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СМЕШАТЬ В БЛЕНДЕРЕ ОГУРЦЫ, СМЕТАНУ, ДИЖОНСКУЮ ГОРЧИЦУ, СОУС ТАБАСКО, СОЛЬ И ПЕРЕЦ. ПРИГОТОВИТЬ КРЕМ ILE FLOTTANTE («ПЛАВАЮЩИЙ ОСТРОВ»), СМЕШАВ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, ЛУКОВИЦУ, ШНИТТ-ЛУК, ЦЕДРУ ЛИМОНА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ. ВЫЛОЖИТЬ КРЕМ В СЕРЕДИНУ СУПА. ХЛЕБ ПОДЖАРИТЬ И СДЕЛАТЬ БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, КРАСНОЙ РЫБОЙ ИЛИ ИКРОЙ. ПОДАВАТЬ ВМЕСТЕ С СУПОМ.

ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ С ЩАВЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ ЛУК-ШАЛОТ

100 МЛ БЕЛОГО ВИНА

50 МЛ ВЕРМУТА (NOILLY PRAT)

300 МЛ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

4 КУСКА ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ (ПО 100 ГР)

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

50 ГР КРУПНО НАРЕЗАННОГО ЩАВЕЛЯ

50 ГР ХОЛОДНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА

СОЛЬ

ПЕРЕЦ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВИТЬ СОУС, СМЕШАВ В СКОВОРОДЕ ЛУК-ШАЛОТ, БЕЛОЕ ВИНО И ВЕРМУТ. ГОТОВИТЬ ДО ИСПАРЕНИЯ ВЛАГИ. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ СЛИВКИ И ПЕРЕМЕШАТЬ. ДАЛЕЕ ВВЕСТИ В ПОЛУЧИВШУЮСЯ ГУСТУЮ СМЕСЬ ЩАВЕЛЬ И НЕСКОЛЬКО КУСОЧКОВ МАСЛА. ТЕМ ВРЕМЕНЕМ ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ РЫБУ ПО ВКУСУ, ОБЖАРИТЬ ЕЕ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ. СЕРВИРОВАТЬ БЛЮДО, УКРАСИВ ЛИСТЬЯМИ ЩАВЕЛЯ.



ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 БОЛЬШИХ ЯБЛОКА

ЦЕДРА ОДНОГО ЛИМОНА

30 ГР СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА САХАРНОЙ ПУДРЫ

1 ЛАЙМ

ПЕЧЕНЬЕ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВИТЬ ПЮРЕ: ОЧИСТИТЬ 3 ЯБЛОКА, НАРЕЗАТЬ ИХ НА КУСОЧКИ, ПОЛОЖИТЬ В СКОВОРОДУ, ДОБАВИВ НЕМНОГО ВОДЫ. ГОТОВИТЬ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ. ОЧИСТИТЬ И НАРЕЗАТЬ ЕЩЕ ОДНО ЯБЛОКО НА МЕЛКИЕ КУБИКИ. ОБЖАРИТЬ ИХ НА СКОВОРОДЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И САХАРНОЙ ПУДРОЙ. ВАЖНО, ЧТОБЫ КУБИКИ НЕ ПОТЕРЯЛИ ФОРМУ. СМЕШАТЬ ПЮРЕ С КУБИКАМИ, ДОБАВИТЬ НЕМНОГО ЦЕДРЫ, СОКА ЛАЙМА И ПЕРЕМЕШАТЬ. ПОДАВАТЬ С ПЕЧЕНЬЕМ, ПОСЫПАВ НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЦЕДРЫ ЛАЙМА.