

ГРАЦИЯ – ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ

# ГРАЦИЯ

23 ИЮНЯ 2015 (№ 20) 16+

**ФЕЙС-БИЛДИНГ**  
**НОВОЕ УВЛЕЧЕНИЕ ЗВЕЗД**

*стр. 45*

## АНЯ ЧИПОВСКАЯ

о «Кинотавре»,  
работе и любви

*стр. 30*

**ШАРЛИЗ ТЕРОН  
РАЗОРВАЛА  
ПОМОЛВКУ!**

*стр. 44*



**КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ:**

**НАРЯДЫ, ОТ КОТОРЫХ  
БРОСАЕТ В ЖАР**



*стр. 60*





## Паскуале Паламаро объясняет, *в чем тут соль*

шеф-повар ресторана Indaco (Albergo della Regina Isabella, Искья), 1 звезда Мишлен

**РЫБА** в «сумасшедшей» воде, или, как говорят итальянцы, acqua pazza, – способ приготовления, чрезвычайно популярный на Апеннинском полуострове уже многие века. В оригинальном рецепте конца IX века вместо воды и соли используется морская вода – отсюда и название. А связано это с тем, что тогда из-за резкого повышения пошлин соль превратилась в товар, который могли позволить себе только аристократы и богачи. Поэтому в прибрежных деревнях морская вода стала хорошей заменой подорожавшей приправы, а рыбакам и вовсе упростила приготовление еды на лодках.

### **СИБАС В «СУМАСШЕДШЕЙ» ВОДЕ**

На 4 порции:

2 сибаса (примерно по 300 г каждый),  
50 г помидоров черри,  
2 веточки петрушки,  
1 зубчик чеснока,  
40 мл оливкового масла extra virgin,  
соль по вкусу,  
4 ломтика белого хлеба.

### **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- Рыбу выпотрошите и очистите от чешуи. Тонким острым ножом аккуратно отделите от хребта обе части филе сибаса (хребет с головой не выбрасывайте).
- Положите рыбы хребты с головами в высокую сковороду или сотейник, добавьте порезанные на половинки помидоры черри, чеснок, петрушку и оливковое масло, залейте 200 мл воды. Закройте крышкой и оставьте кипеть на максимальном огне 15 минут. Процедите полученный бульон через сито в другой сотейник (чтобы избавиться от косточек).
- Положите филе в процеженный соус и готовьте на небольшом огне 7-10 минут. В конце посолите.
- Хлеб подсушите в тостере или духовке (чтобы он стал хрустящим).
- Готовое филе выложите на тарелки, полейте соусом, украсьте листиками петрушки и ломтиками подсушенного хлеба. Подавайте горячим.



### **НЕ ПРОХОДИТЕ МИМО**

В кафе-бутике свежего шоколада Leonidas появилось меню десертов. Главный хит – бельгийские вафли, приготовленные по рецепту семьи владельцев заведения. Подают десерт с различными топингами, классическими и авторскими. Лакомиться новыми сладостями предлагают на свежем воздухе – в кафе появилась открытая веранда.  
Столешников пер., 8,  
тел. (495) 720-20-23,  
[www.legendaryleonidas.ru](http://www.legendaryleonidas.ru)

### **СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ**

Если вы любите розовое вино, советуем заглянуть в La Bottega. Там этим летом вы найдете самый широкий в Москве выбор розе по бокалам. В специальную винную карту входят восемь наиболее интересных и популярных в этом сезоне итальянских розовых вин, три из которых игристые. А в качестве закуски к ним шеф-повар бара предлагает тосканские и сицилийские блюда: от нейтральной и легкой брускетты с рикоттой, грецкими орехами и медом до основательных пенне с ягнятиной!  
Ул. Лесная, 5, тел. (495) 213-30-88,  
[www.labottega.ru](http://www.labottega.ru)



ФОТО: АРМВЫ ПРЕСС-СЛУЖБЕ