



АХ, КАКИЕ МЕЛКИЕ КУСОЧКИ!

В этой рубрике телеведущая ЕЛЕНА УСАНОВА, автор проекта *handmadefood*, рассказывает о еде просто и со вкусом. Как выбрать ресторан, где любимое блюдо приготовлено лучше всего? Как повторить кулинарный шедевр дома, если выдалось свободное время? Советы Елены Усановой и ее фирменные рецепты помогут вам сориентироваться в гастрономических трендах

Бефстроганов — одно из классических мясных блюд — популярно во всем мире уже более ста лет. Название говядины по-строгановски произносится на французский лад — «бефстроганов», потому что блюдо сочетает в себе традиции двух кухонь: русской и французской. Впервые подавать соус к мясу начали во Франции, а вот использовать как подливу — в России. История возникновения этого блюда не заканчивается на его интернациональном названии. Кушанье носит имя генерал-губернатора Новороссии графа Александра Григорьевича Строганова. Во время своих «открытых столов» граф и сам любил поесть, и других угостить. Однажды, уже ближе к концу трапезы, к нему в гости прибыл царский посланник. На кухню

тотчас же был отдан приказ зажарить и подать мясо. Но запасы подошли к концу, и повар решил пойти на хитрость: собрал остатки вырезки, мелко нарезал, зажарил и залил сметаной. По другой версии, это блюдо было изобретено для самого графа, у которого к старости стало совсем плохо с зубами. Признаться в этом «гурман в отставке» не хотел, поэтому выгнал поваров одного за другим. Эту загадку смог разгадать французский мэтр кулинарии Андре Дюпон — именно ему пришла в голову мысль порезать бифштекс на мелкие кусочки и полить сметанным соусом. Со столов российских аристократов-гурманов бефстроганов начал свое шествие по миру, а рецепт XIX века обогатился новыми деталями. До революции «русское жаркое» появилось в Европе, в час-

тности в Париже, а после 1917 года, вместе с эмигрантами, через Китай, достигло берегов Америки. Там, кстати, beef Stroganoff традиционно подают с рисом или макаронами. Блюдо чрезвычайно популярно и в Скандинавских странах — шведы обожают свои sausage Stroganoff («колбаски по-строгановски»), в состав которых может входить мясо любой дичи. И даже в далекой Бразилии много любителей мясного estrogonofe, рецепт которого отличается от классического содержанием в соусе большего количества томатной пасты и наличием куриного мяса вместо говядины. Гарнир к этому блюду также разнообразен: в США вам предложат макароны и рис, в России — грибы и жареный картофель, а в Бразилии само блюдо может стать начинкой для пиццы. **OK!**

ВЫБОР OK!: РЕСТОРАНЫ, В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ САМЫЙ СОЧНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ



«ЖИТНАЯ 10». Интерьер ресторана выполнен в духе русского модерна: хрустальные люстры, роскошные диваны с обивкой из ткани пастельных тонов, добротные деревянные шкафы и кованое железо балконов. Классический бефстроганов с соусом бешамель и гарниром из дикого риса украшают кресс-салат и картофельные чипсы, поджаренные во фритюре.



540 руб.



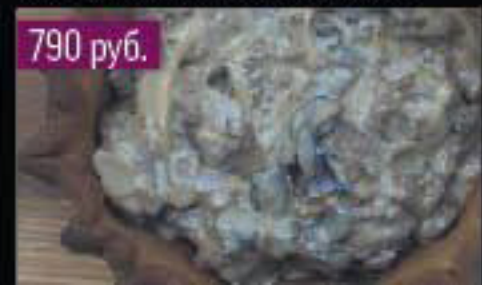
«ОБЛОМОВ». Ресторан напоминает дворянское поместье XIX века. Старинные сундуки, буфеты, зеркала, комоды для интерьера собирались буквально по всей России. По меню можно смело изучать историю русской кухни. К говядине «Облом Off» предлагают картофель и огурцы домашнего посола в ароматном масле с укропом.



650 руб.



«НОСТАЛЬЖИ». В обновленном зале гриль-ресторана сохранились элементы купеческого стиля: деревянные колонны, картины на стенах, кованые люстры. Главный акцент интерьера — дровяной гриль из натурального камня — расположен в центре зоны бара. Бефстроганов подается на подушке из картофельного пюре.



790 руб.