

Рукотворные Вкусы

Елена Усанова и Валерий Еременко, основатели блога HandMadeFood, попробовали новое летнее меню Адриана Кетгласа в винотеке Grand Cru и рассказали, почему они считают себя фуди.



ЕУ: Проект www.handmadefood.ru раньше был нашим личным: я готовила, Валера фотографировал и пробовал, и если ему нравилось, я этим делилась. Блог набрал популярность, нам стали присылать рецепты и фото другие кулинары. Если картинка красивая и аппетитная, рецепт проверен и автор дает на себя ссылку, то мы его публикуем. У нас все рецепты имеют автора, даже если он сделал его по мотивам знаменитых шефов, главное - он исполнил свою версию и сделал авторское фото.

ЕУ: Мы все сразу - и гурмэ, и гурманы, и фуди. Гурман - это человек, который любит плотно, сытно и вкусно поесть, а гурмэ получает удовольствие от эстетики и тонких вкусов. А у нас в зависимости от настроения и ситуации может быть и так, и так.

ВЕ: Фуди мы все время. Мы готовим очень простую еду, но с красивой подачей, и мы об этом рассказываем и показываем, как можно готовить дома, не тратя много времени и красиво. Мы фуди, потому что мы с утра до вечера думаем о еде и рассказываем о ней.

ЕУ: Мы скорее практики, но очень интересуемся теорией. Мы учимся, перенимаем и интерпретируем. Скажем, Адриан готовит тунца с кокосом и говорит, что это просто. Для меня это новое сочетание вкусов и оно мне нравится, поэтому может быть я попробую сама повторить такое сочетание вкусов. Но это безусловно будет другое блюдо - мое видение идеи Адриана. Мы вдохновляемся от каждого блюда и от каждого повара.

ВЕ: Главное - это практика и чутье. Это как с фотографией -

Летнее меню Адриана Кетгласа



● **Суп ахобланко как в Малаге с крудо из дальневосточного гребешка**
ЕУ: Я первый раз ем такой суп, наверное, это не традиционный вариант, но очень изысканный. Очень вкусно. Тут есть продукт, с которым я тоже сталкиваюсь впервые - черный чеснок, очень необычный. Он сладкий, похож и на чернослив, и на выпаренный бальзамик. Холодный суп, для лета в самый раз.



● **Маринованный тунец с кокосовым пюре**

ЕУ: Мне очень нравится сочетание соленого тунца и десертной нотки от лимонной меренги. И мне нравится контраст вкусов и текстур - и сладкое, и кислое, и сочное, и хрустящее. Всегда интересно, как повара придумывают такие необычные блюда?



● **Утка с булгуром и облаком из сидра**

ЕУ: Мне очень нравится идея - все знают утку с яблоками, а тут по сути она же, но насколько легче и изящнее.



● **Фисташковый бисквит с ванильным кремом и сорбетом из клюквы**

ВЕ: Очень красивая подача и, конечно, очень вкусно. Вообще стиль подачи Адриана мы узнаем везде. Мы видим в Москве молодых поваров, которые идут по его стопам, но удивительно, что они не идут дальше. Кетглас для них - это фундамент, но надо же дальше это развивать.

никакой фотоаппарат не сделает сам гениальную фотографию. То же самое с едой - можно долго рассказывать, - ты приготовь, мы попробуем и поймем. Мы недавно были в Таиланде и готовили там из местных продуктов. Елена приготовила овсянку с манго - получилось очень вкусно. Это и есть чутье.

ВЕ: Удивительное сочетание, открытое нами в последнее время - редиска и слабосоленый ло-

сось. Мы пришли в гости, когда там уже ничего другого не осталось. И это сочетание оказалось великолепным. Нам его никто не подсказал, мы его буквально "открыли".

ЕУ: Самое сильное недавнее впечатление было в Италии. Мы много бываем в ресторанах, но в Италии нас больше всего потрясла простая, почти домашняя кухня и то, как они относятся к продуктам. Мы видели дедушку, ко-

торый 50 лет работает на сыроварне, он с легкостью поднимает головки пармезана и может на слух сказать, вызрел он или нет. И главное потрясение то, что там повсеместно именно handmade food - все всё делают руками: и пасту, и сыры, и прошутто. Из поколения в поколения, веками, и что самое удивительно - они всю жизнь это делают, а все такие вдохновенные, как будто им только вчера разрешили этим заниматься.

ЕУ: Проект HandMadeFood раньше был нашим личным: я готовила, Валера фотографировал и пробовал, и если ему нравилось, я этим делилась. Теперь появились люди, которые присылают нам рецепты, а мы по ним готовим и фотографируем. Картинка – это очень важно. Она не обязательно должна быть вычурной, это может быть очень просто, но фотография должна быть такой, чтобы ты ей поверил и захотел повторить.

ЕУ: Мы все сразу – и гурмэ, и гурманы, и фуди. Гурман – это человек, который любит плотно, сытно и вкусно поесть, а гурмэ получает удовольствие от эстетики и тонких вкусов. А у нас в зависимости от настроения и ситуации может быть и так, и так.

ВЕ: Фуди мы все время. Мы готовим очень простую еду, но с красивой подачей, и мы об этом рассказываем и показываем, как можно готовить дома, не тратя много времени и красиво. Мы фуди, потому что мы с утра до вечера думаем о еде и рассказываем о ней.

ЕУ: Мы скорее практики, но очень интересуемся теорией. Мы учимся, перенимаем и интерпретируем. Скажем, Адриан готовит тунца с кокосом и говорит, что это просто. Для меня

это новое сочетание вкусов и оно мне нравится, поэтому может быть я попробую сама повторить такое сочетание вкусов. Но это безусловно будет другое блюдо – мое видение идеи Адриана. Мы вдохновляемся от каждого блюда и от каждого повара.

ВЕ: Главное – это практика и чутье. Это как с фотографией – никакой фотоаппарат не сделает сам гениальную фотографию. То же самое с едой – можно долго рассказывать, ты приготовь, мы попробуем и поймем. Мы недав-



Алина Каширина,
Мария Верник,
Ирина Вольская и
Юлия Бордовских

но были в Таиланде и готовили там из местных продуктов. Лена приготовила овсянку с манго – получилось очень вкусно. Это и есть чутье.

ВЕ: Удивительное сочетание, открытое нами в последнее время – редиска и слабосоленый лосось. Мы попали в гости, и когда мы пришли, там уже ничего другого не осталось. И это сочетание оказалось великолепным.

ЕУ: Самое сильное недавнее впечатление было в Италии. Мы много бываем в ресторанах, но в Италии нас больше всего потрясла простая, почти домашняя кухня и то, как они относятся к продуктам. Мы видели дедушку, который 50 лет работает на сыроварне, он с легкостью под-



СПРАВКА

Французская коллекция Simple

● Маринованный тунец с кокосовым пюре

Лена: Мне очень нравится сочетание соленого тунца и десертной нотки от лимонной меренги. И мне нравится контраст вкусов и текстур – и сладкое, и кислое, и сочное, и хрустящее. Всегда интересно, как повара придумывают такие необычные блюда?

● Суп ахобланко как в Малаге с крудо из дальневосточного гребешка

Лена: Я первый раз ем такой суп, наверное, это не традиционный вариант, но очень изысканный. Очень вкусно. Тут есть продукт, с которым я тоже сталкиваюсь впервые – черный чеснок, очень необычный. Он сладкий, похож и на чернослив, и на выпаренный бальзамик. Холодный суп, для лета в самый раз.

● Барабулька, черная киноа и спаржа с консоме из морепродуктов

Адриан Кетглас: Черная киноа – совершенно новый продукт для Москвы, поэтому я стараюсь с ней познакомиться как можно больше людей. Сочетание черного киноа и белой спаржи я придумал сам: киноа немножко ореховая, спаржа чуть горчит, получилось очень удачно, особенно с барабулькой, приготовленной «су-вид».

● Поросенок с соусом из маракуйи и карамелью из грецкого ореха

Елена: Адриан говорит, что его научили готовить это блюдо в Испании, но мы думаем, что наверное это относится только к поросенку. Вряд ли в Испании везде его подают с маракуйей и грецким орехом. Но все вместе получилось хорошо.

● Фисташковый бисквит с ванильным кремом и сорбетом из клюквы

Валерий: Очень красивая подача и, конечно, очень вкусно. Вообще стиль подачи Адриана мы узнаем везде. Мы видим в Москве молодых повара, которые идут по его стопам, но удивительно, что они не идут дальше. Кетглас для них – это фундамент, но надо же дальше это развивать.

нимает головки пармезана и может на слух сказать, вызрел он или нет. Сыровары вынимают из сыровотки сырный ступок, завернутый в ткань буквально как ребенка. После этого вкус этого пармезана для нас открылся по-новому. И главное потрясение то, что там повсеместно именно handmade food – все всё делают руками: и пасту, и сыры, и прошутто, и сыры. И самое удивительно – они всю жизнь это делают, а все такие вдохновенные, как будто им только вчера разрешили этим заниматься.