

ПРОФЕССИОНАЛЫ | Мастер-класс от шеф-поваров кулинарной школы

Вкусный праздник

ДАРЬЯ ДОЛИНИНА

В преддверии новогодних праздников общественный фонд «Я — женщина» устроил мастер-класс от шеф-поваров кулинарной школы.

Праздничная встреча прошла в общественно-политическом центре. На два часа зал для пресс-конференций превратился в импровизированную кухню со столовыми приборами и плитой. А повара Денис Агзямов, Дамирян Муктасимов и Вадим Ишмурзин на глазах у публики демонстрировали приготовление напитков и салатов.

«Оливье» и «Мимоза» хоть и любимые салаты россиян, но всё же это вчерашний день. Современные повара предлагают все более изысканные и необычные блюда. Тем более

что продукты для их приготовления есть почти в каждом магазине. Главное — умение экспериментировать со вкусами. Например, к мясным блюдам и салатам часто подается рыбный соус. Казалось бы, рыба и мясо не сочетаются. Но как же это вкусно! Ещё одна современная тенденция — готовить продукты так, чтобы сохранять максимум их полезных свойств. К такой технологии относится приготовление блюд в вакууме. Это даёт возможность готовить еду при низкой температуре, не разрушая её структуру и сохраняя естественный вкус. Делается это так: свежий продукт, например стейк из индейки, упаковывают в вакуумный пакет для варки. Предварительно в него можно положить специи. Пакет опускают в ёмкость с водой и готовят примерно час при невысокой температуре, не

доводя до кипения. При желании после этого стейк можно подрумянить на сковородке.

Профессия повара — творческая и непременно требующая фантазии. Ребята самостоятельно придумывают рецепты блюд и радуют ими не только посетителей ресторанов, но и своих домашних. В умелых руках обычные продукты и напитки превращаются в изысканные угощения. И не зря говорят, что мужчины — лучшие повара.

— Особенность любого стола, не только праздничного, в том,

чтобы еда была приготовлена с любовью, — говорит Денис Агзямов, — тогда будет вкусно! Мы с товарищами создали первую в городе кулинарную школу. Подумали, почему бы не заняться этим делом для себя и не поделиться своими секретами с другими?

Приготовленные блюда и напитки пришлось по вкусу участникам мастер-класса. А простота их приготовления вселила уверенность в том, что каждый из гостей может стать шеф-поваром на собственной кухне.

Рецепты к новогоднему столу

Коктейль. На дно бокала положить две дольки лимона или лайма, раздавить до образования сока. На ½ бокала налить martini, добавить клюквенный сироп и гранатовый сок.

Праздничный салат с индейкой. На пять порций вам понадобится: грудка индейки — 300 г, листья салата — 150 г, баклажан, перец болгарский, козий сыр, помидоры черри, масло растительное.

Для соуса: тунец консервированный, майонез, чеснок, каперсы, свежий базилик.

Индейку маринуем с помощью соли, перца, кориандра, тимьяна и оливкового масла. Обжариваем с двух сторон и доводим до готовности в духовом шкафу при температуре 150 градусов в течение 20 минут. Перец болгарский смазать растительным маслом и отправить запекаться. Баклажан нарезаем на кольца средней толщины и обжариваем на сковороде. Лист салата помыть и нарвать руками. Ингредиенты для соуса смешать в блендере. Лист салата смешиваем с соусом, очищенным болгарским перцем, обжаренными баклажанами. На тарелку укладываем индейку, нарезанную тонкими полосками. Сверху выкладываем остальной салат. Украшаем его помидорами черри и козьим сыром.



фото: Дарья Долинина

КИНО

Шесть историй разных режиссёров

АЛЛА КАНЬШИНА

Бекмамбетов, Светлаков, Ургант, Хабенский, Смольянинов — уже достаточная компания для производства кассового фильма. Но если добавить к ним ретроспективу в канун 1914 года, где человек новой профессии — лётчик — собирает подписи в поддержку такой же новой традиции украшать ёлку на Рождество, получится ещё и новогодний подарок землякам.

«Ёлки-1914» (6+), которые можно посмотреть уже на этой неделе в джаз-синематографе, сняты как шесть историй разными режиссёрами, в том числе Тимуром Бекмамбетовым. Истории объединены идеей защиты новогоднего праздника от попытки царской Думы запретить празднование «тевтонской» традиции накануне первой мировой войны.

На главную роль в новеллу «Медведь» о дружбе крестьянина и зверя, которая может закончиться в день графской охоты,

Юрий Быков пригласил топыгына Степана, который уже снимался в «Сибирском цирюльнике» (16+). Будут ещё истории о жандарме, скрывающем своё увлечение несерьёзным делом — катанием на коньках, барине, не вовремя продавшем имение накануне праздника и не желающем освободить помещение, семье с заболевшей мамой, любовном треугольнике, царе, определяющем будущее новогодних традиций, — словом, бал-маскарад. Чтобы он получился, не только артистам, но и их тренеру Илье Авербуху пришлось заново учиться кататься на коньках — не сегодняшних, а старинных. Пришлось построить ещё старинный вокзал, найти старинный паровоз и «настоящего» Фёдора Шаляпина для афиши.

События «Ёлок-1914» укладываются в один день, при этом на съёмку каждой новеллы уходило не больше недели, а весь фильм собрали за год. Жаль, съёмки не добрались до Магнитки, иначе суровые уральские металлурги могли бы отличаться почище пермяков или саратовцев, которым посчастливилось попасть в кадр и Книгу

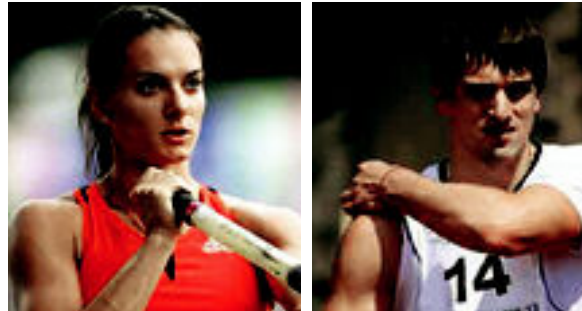
рекордов Гиннеса — за самое большое число селфи в рамках одного проекта. Отличиться в продолжении «Ёлок» нам, вероятно, тоже не удастся: оно уже снято. «Ёлки лохматые» (6+) развивают тему приключений эпизодических героев прежних частей — собак, оставленных в отеле для животных. Но создатели фильма говорят, что и эта часть — не последняя: «Ёлки» — самый кассовый сериал в новейшей истории отечественного кино, и отказаться от новых съёмок было бы слишком расточительно.



СВАДЬБА

Лена — замужняя

Знаменитая легкоатлетка Елена Исинбаева наконец-то официально связала себя узами брака.



Свадьба прошла 12 декабря в Волгограде. Избранником двукратной олимпийской чемпионки стал мастер спорта 23-летний копьеметатель Никита Петин. Молодые пригласили на торжественное мероприятие родственников, близких, друзей и коллег спортсменов.

Среди приглашённых гостей также присутствовал тренер Елены Евгений Трофимов, который очень переживал и нервничал за свою подопечную, но, несмотря на столь волнительное событие, ни на минуту не забывал о спорте и тренировках.

— В январе планируем уже начать тренировки. Я уверен, что Лена сумеет отлично совмещать семью и спорт, — рассказал Евгений Трофимов.

ПОИСК

По следам апостола



Легендарный путешественник Фёдор Конюхов готов отправиться в Киргизию на поиски мощей апостола Матфея.

На берегах озера Иссык-Куль в следующем году он намерен начать поиски древнего монастыря. В нём, по преданию, хранилась рака с мощами одного из четырёх создателей Святого Евангелия.

РЕАНИМАЦИЯ

Держитесь, мэтр!

Состояние известного режиссёра Эльдара Рязанова стало крайне тяжёлым. В реанимацию к нему не пускают даже родственников, в том числе жену.

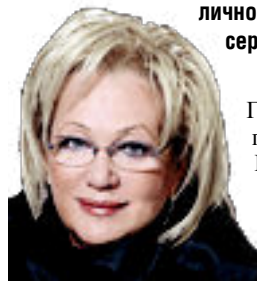


Напомним, 87-летний Рязанов был госпитализирован 24 ноября. Сначала врачи оценивали его состояние как стабильное, а на следующее утро уже как тяжёлое. Сейчас здоровье мэтра взяли на свой личный контроль лучшие кардиологи Москвы.

ОПЕРАЦИЯ

Сердечный недуг

Галина Волчек госпитализирована в реанимацию из-за проблем с сердцем. 81-летняя актриса, знаменитый советский и российский театральный режиссёр и педагог, попала в реанимацию столичной клиники с нарушением сердечного ритма.



Столичные кардиологи провели Галине Борисовне операцию и поставили кардиостимулятор. По словам источников в медицинских кругах, состояние народной артистки стабилизировалось, её уже перевели в палату.

