



Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ

ВМЕСТЕ ВЕСЕЛО

Степан Михалков не согласен, что фьюжн — это кулинарное бессилие. Попробуйте его острые креветки в соусе и сами все поймете.

Одно из моих самых сильных гастрономических впечатлений — это кухня на Бали. Вне зависимости от уровня ресторана там почти везде вкусно. Но особенно — в заведениях, где шефами трудятся австралийцы или новозеландцы. Используя всю индонезийскую палитру, новосветские повара добавляют в нее свой характер. Свежие продукты в сочетании с местными специями образуют какой-то невообразимый вкус. Чуть сладковатый из-за пальмового сахара, немного острый, но без перебора, и очень тропический. Кокос, корица, тамаринд, лимонный

Жарят на кокосовой скорлупе, подают — на банановом листе, специи —

из личного огорода: кухня Бали проста и экологична.

сорго, имбирь, карри, кумин, гвоздика, мускатный орех — вот далеко не полный перечень ингредиентов Бали. Есть один местный секрет — паста, которую добавляют в разные блюда. Специи, растительное масло, пальмовый сахар обжариваются, приобретают сладко-острый вкус, а потом этой пастой в процессе жарки обмазывают рыбу или мясо. Вкус у блюда получается яркий, и потому лучшим гарниром к нему будет простой отварной рис.

Еще одна типично балинезийская кулинарная традиция — вместо привычного угля использовать кокос, точнее, его скорлупу, которая дает много дыма и ни с чем не сравнимый, немного подкопченный аромат.

Поражает обилие рыбы и морепродуктов. К своему удивлению, я обнаружил, что самые большие креветки на Бали обитают не в океане, а в реках. Местные жители ловят их в ловушки и даже на удочки. Удочки из бамбука, креветки из реки, жарят на кокосовой скорлупе, подают на банановом листе, специи — из личного тропического огорода... Стопроцентная экологичность.

Но вернемся к фьюжн. Критики часто называют ее confusion (кухня-путаница), сгугля на то, что повара сочетают ингредиенты, которым не место в одной тарелке. Некоторые вообще считают, что фьюжн — это попытка замаскировать

отсутствие кулинарных навыков, которая наносит вред всем заведений кухням.

Я с этим утверждением категорически не согласен. К примеру, я очень люблю итальянскую кухню и, когда приезжаю в Италию, стараюсь побольше о ней выведать. Но я точно знаю: пройдет неделя, и мне будет не хватать вкуса карри, соуса масала или лимонного сорго, а ничего этого в Италии не найти. Если и обнаружишь захудалый китайский рестораник, так рад не будешь — результат удручающий. Не едят итальянцы китайскую кухню. И никакую другую не едят, кроме своей.

Мы — другие, более открытые к новым гастрономическим впечатлениям. Так что, если хотите развивать вкусовые рецепторы и получать удовольствие от еды — такое же незабываемое, как от произведений искусства, советуем не отворачиваться от кухни фьюжн. А разобраться, как и что в ней можно сочетать. И тогда ваш любимый или любимая откроют рот от удивления, когда на ужин их будут ждать острые креветки в кокосово-лимонном соусе на гриле. ❖

TATLER рецепт

Креветки на гриле в остром кокосово-лаймовом соусе

от шеф-повара ресторана «2ой этаж» Александра Прошенкова

15–20 очищенных креветок
2 перца халапеньо без семян
1 лайм
½ мякоти кокосового ореха
2 дольки чеснока
10 веточек свежей кинзы
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. соевого соуса

- Смешайте в блендере до однородной массы цедру и сок лайма, перец, чеснок, кинзу, мякоть кокоса, соевый соус и оливковое масло.
- Выложите креветки в миску, залейте получившимся соусом, перемешайте и оставьте мариноваться на два часа.
- Нанижите креветки на шампуры плотно одна к другой.
- Разогрейте гриль до средней температуры и смажьте решетку маслом.
- Обжарьте креветки до золотистой корочки, переворачивая раз в три минуты.