

ТОВАРИЩЕСТВО
С КУЛИНАРНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

О ЗАПАХЕ ЧЁРНОГО ХЛЕБА И РЫБНОМ СУПЕ

Андрей Бугайский: «Недавно мы устраивали мастер-класс по рыбным блюдам, готовили селёдку в соусе из молока по рецепту Марии Ределин и финский рыбный суп лохикейтто. К селёдкам полугар подали отдельно, а в суп влили, как в уху, выбрали бородинский с тмином. Главное — влить его до того, как добавлены сливки, тогда вкус и аромат рыбы раскрываются лучше всего. И подавать, разумеется, с ним же».



Исконная многогранность

Товарищество с Кулинарной Ответственностью больше двух лет учит желающих фаршировать бараний бок кашей, варить правильный борщ и надрезать карпа-белку. А также запивать всё это правильными напитками. О том, к чему подходит полугар, мы и поговорили с Андреем Бугайским, Дмитрием Журавлёвым и Романом Лернером.

Фото: Роман Суслов

Товарищество проводит мастер-классы, посвящённых различным кухням, поэтому у гостей этих мероприятий, пожалуй, самый богатый опыт по сочетанию полугара с огромной палитрой блюд многих стран мира. Чрезвычайно выигрышно полугар смотрится, разумеется, с типичными шотландскими закусками: по сути его можно назвать «младшим братом виски», так что неудивительно, что он подходит и к супу из курицы с пореем кока-лики, и к прославленному хаггису. Роман Лернер особо отмечает, что полугар на мастер-классах по-

давался уже почти ко всем кухням мира, и не было случая, чтобы он совсем провалился, разве что в некоторых ситуациях ощущался чуть менее выигрышно, а в каких-то — просто идеально. У полугара нет спиртового послевкуся, поэтому нет ощущения «выжженных рецепторов», а это очень способствует гастрономической универсальности. Из опыта Товарищества следует, что наиболее универсальный тип полугара — рожь-пшеница, № 4 («Мёд и перец») — неплох как аперитив, а ржаной и пшеничный — как дижестивы.

О КОПЧЁНОМ ЛОСОСЕ

Дмитрий Журавлёв: «Мы попробовали сбрызнуть «бородинским с тмином» форель, прежде чем её закоптить. Обычно для этого используют виски, но замена пошла только на пользу. И потом с этим же полугаром форель и подаём.

Ещё мы выяснили, что с полугаром можно делать русский аналог «нормандской дыры». «Нормандская дыра» — это когда после плотного обеда, чтобы поместился не менее плотный десерт, пьют нальвадос и минут пять-десять тихонько сидят. Вот мы после украинского мастер-класса, где был и богатый борщ, и котлеты по-киевски, и ассорти из разных видов сала, сделали «полугарную дыру» с ржаным — и подействовало. Налистники с творогом на десерт поместились во всех».

О МЁДЕ И НЕОБЫЧНЫХ БЛИНЧИКАХ

Роман Лернер: «Обычно мы фламбирруем креп-сюзетт гран марнье или куантро, но как-то решили попробовать «мёд и перец», и это тоже оказался отличный вариант. Но больше всего нас удивило, насколько гармонично сочетается полугар с паназиатской кухней. Мы делали на китайский Новый год карпа целиком на пару — и отличная пара вышла! А свинина и полугар вообще братья навек, поэтому китайские кисло-сладкие свиные рёбра мы подаём с «мёдом и перцем».

