



Таллинн 18°

Vaata kõiki

Террористы смогли причинить нам боль.
Но мы не должны сдаваться.
Taavi Rýivas

POSTIMEES ДЕНЬ ЗА ДНЕМ КРАСОТКА LIMON ВИДЕО SPORTS PROGNOZ РЕКЛАМА

ВОЙТИ

TÄNANE LEHT

ЭСТОНИЯ ТАЛЛИНН ИДА-ВИРУ 110-112 ЭКОНОМИКА ЗА РУБЕЖОМ МНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬ КУЛЬТУРА ЗДОРОВЬЕ ТЕХНИКА

RUS.POSTIMEES.EE » ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК

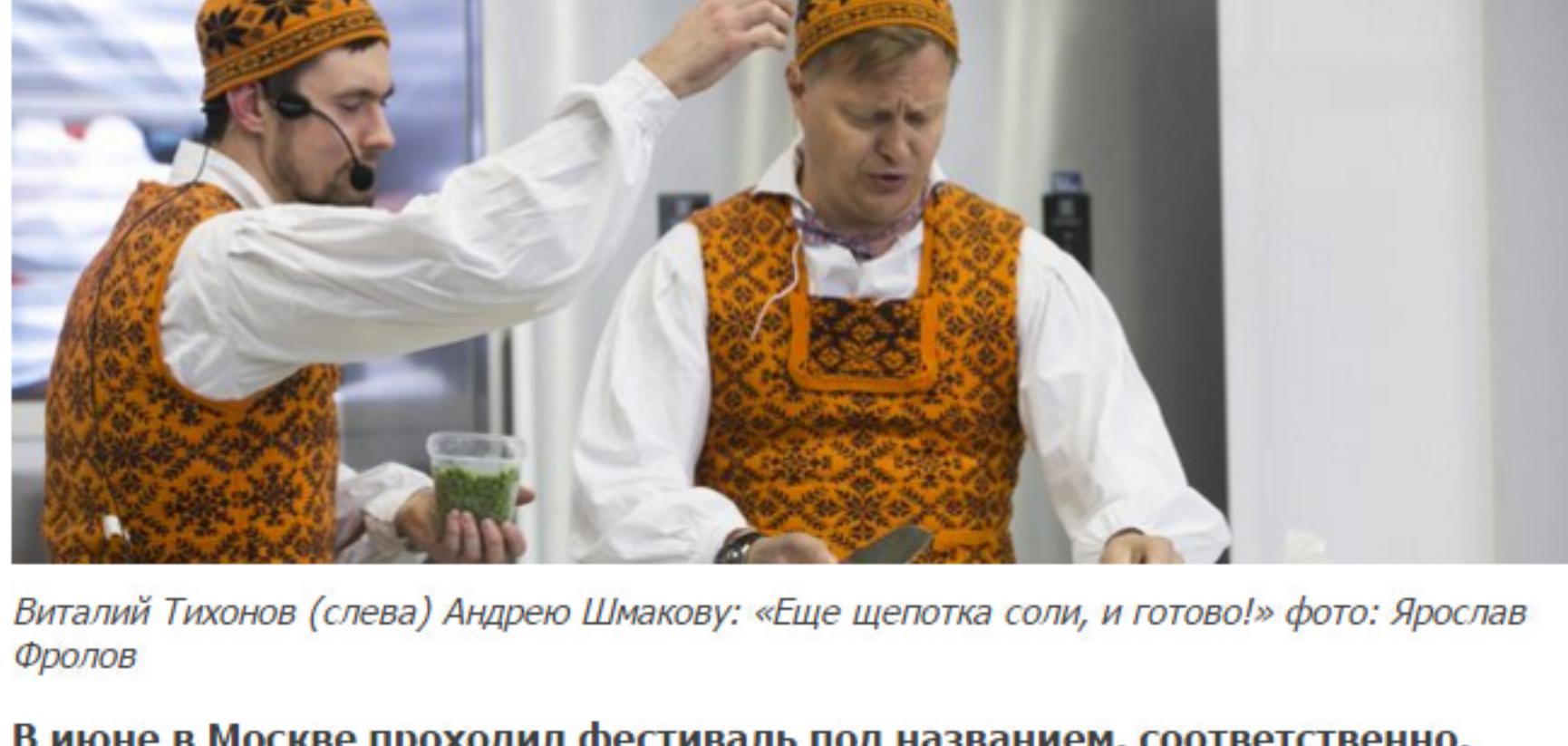


Как московские эстонцы москвичей угостили (2)



Вера Копти

10. Июль 2016 10:58



Виталий Тихонов (слева) Андрею Шмакову: «Еще щепотка соли, и готово!» фото: Ярослав Фролов

В июне в Москве проходил фестиваль под названием, соответственно, Taste of Moscow. Как известно нашим читателям, в российской столице работают отличные шеф-повара из нашей страны. Они-то и участвовали в особой программе: в рамках фестиваля под девизом Welcome to Estonia они провели несколько вкусных мероприятий.

Так, знаменитые наши земляки Андрей Шмаков, ныне шеф-повар ресторана «Савва» гостиницы «Метрополь», и Виталий Тихонов, который сейчас руководит кухней ресторана GGraf, не только готовили фирменные блюда своих ресторанов. Они провели мастер-классы, где познакомили участников с эстонской национальной кухней.

Так, в палатке «Chefs' Secrets» Виталий Тихонов готовил таллиннский свекольный суп с яйцом и молодым картофелем. В сущности, похожие супы есть в кухне всех трех прибалтийских стран, таллинский акцент ему придавали личность шефа и некоторые детали. Как известно, к этому супу, на йогурте и свекольном отваре да со свежими огурцами, подают отварной картофель. Тихонов решил иначе: отварил молодую картошку в мундире, а потом обжарил ее на топленом масле.

А яйцо – в мешочек. «Правильнее было бы в этот суп отправить яйцо-пашот, но для быстроты я заменил его на простую семиминутку. Это тоже вкусно», – рассказывает Тихонов. Вторым блюдом мастер-класса была, разумеется, селедка с щучьей икрой, луком, укропом и сметаной.

Был на фестивале и свой театр – Taste Theatre, на сцене которого проходили кулинарные шоу. Андрей Шмаков и Виталий Тихонов – в красивых жилетках с эстонскими национальными узорами – провели настоящий спектакль, порадовав публику представлением и проведенной после него дегустацией. Естественно, начали с бутербродов с килькой на черном хлебе. Затем последовали раскрытые секреты приготовления свиной шеи, которую повара томили 14 часов, обмазанную горчицей и медом. Гарниром к свинине служили гороховая каша hampuruder с копченными ребрами и, естественно, mulgikapsad, как же без этого! Десерт пошел тоже на ура. Московской публике повезло: настоящий хлебный суп на пиве со взбитыми сливками – попробуй сейчас поищи в таллиннских ресторанах. Если кто-то знает, где таковой подают, сообщите, пожалуйста, редактору рубрики.

RUS.POSTIMEES.EE » ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК

ПИСЬМО РЕДАКТОРУ

РАСПЕЧАТАТЬ СТАТЬЮ

ЗАКЛАДКА



f

Facebook



Twitter



Электронная почта

ПОДПИШИСЬ НА РАССЫЛКУ POSTIMEES
и будьте в курсе интересных новостей!

e-mail

Подпишись

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

кухня москва фестиваль

КОММЕНТАРИИ СПРЯТЬ КОММЕНТАРИИ

НОВЫЕ СТАРЫЕ ЛУЧШИЕ

Давид Слесарев 9 дн назад

Если кто-то из русских чего-то добился, то он земляк, если нет, то оккупант, марадёр, паразит и т.д и т.п.? Или как?

21 0 ОТВЕТИТЬ

Стас Гуров 9 дн назад

....проходил в июне м-це.., вроде на календаре июль, так по мне эта "новость" как в поговорке - "не к рукам 3.14..а, хуже варежки".

20 0 ОТВЕТИТЬ

Добавить комментарий

ОТПРАВИТЬ

УСЛОВИЯ КОММЕНТИРОВАНИЯ

Террористы смогли причинить нам боль.
Но мы не должны сдаваться.

Taavi Rýivas