

работы в Германии десять лет готовил суши в одном из токийских аэропортов. Представляет себе, что это такое – десятки тысяч людей ежедневно... От него я научился главному: гость не должен ждать. Готовить заранее нельзя, все готовится в течение трех-пяти минут, горячие блюда – максимум пятнадцать минут.

**Получается – только зашел, сел, поел и ушел...**

Мой учитель говорил: суши-бар – это всегда закусовая, то есть перекусил и ушел. Сидеть часами нужно в ресторане, а суши-бар – заскочил, выпил пару чашечек саке, посидел минут сорок, максимум час – и все. И именно это: большой поток людей, с одной стороны, и быстрота готовки дают возможность отточить качество блюд и держать его на должном уровне.

### **Третье правило: создай вкус**

**Мы привыкли к тому, что суши – это рис и сырая рыба. Во всяком случае, в традиционном понимании этого блюда. Европа внесла свои изменения в традиции?**

Прямо скажем, в Европе пошли немного по другому пути. Да, японская традиция – это местная рыба и морепродукты, сырые или маринованные в уксусе. Европейцу нужно адаптироваться к этой кухне, и, чтобы облегчить ему эту задачу, сделали так: начинки для, допустим, роллов – это не только сырой тунец. Это и маринованные креветки, и подкопченный лосось, любая рыба, подготовленная любым из десятка способов. Такой ролл понравится и пятилетнему ребенку, и девяностолетнему старику.

**В Москве европейский подход появился позже, чем в Архангельске. Почему?**

В столице считается, что все должно быть более японским, чем в самой Японии. В Европе люди к этому относятся без пафоса – немцы, например, не говорят, что японская еда должна выглядеть только так: маринованный имбирь, орегано, веточка, которая что-то означает, птичкой выложена креветочка. Да, есть сашими, это классика, это сырая рыба. Это блюдо – священная традиция, на которую никто не имеет права посягать. Но есть много других вещей, которые можно обыгрывать, делать так, чтобы это было вкуснее. Например, есть утка по-пекински, популярнейшее китайское блюдо. А я сделал утку по-японски. И всевозможное количество других вещей – с японскими корнями, и в то же время

адаптированных к европейскому вкусу. Я не делаю фьюжн: не смешиваю итальянскую или армянскую кухню с японской, не соединяю фетуччини или кебабы с имбирем и васаби. Я просто делаю вкусную еду.

### **Правило четвертое: ищи мастера**

**А как японцы отнеслись бы к такому вольному обращению со своей традиционной кухней?**

Почему «бы»? Когда в Архангельск приезжал глава международного представительства Европейского банка господин Тетсуя Учида, он зашел к нам, и не просто отведал суши, а зашел на кухню и посмотрел, из каких продуктов все это делается. Он увидел саке определенной, очень правильной марки, он увидел рисовый уксус, он увидел настоящий японский рис, не Краснодарский. Десятки вещей, без которых не будет настоящих суши.

**Знаю, он оставил запись в книге гостей. Что там написано?**

«Это лучший японский ресторан, в котором я был в 2005 году».

**Получается, секрет «правильных» суши – в «правильных» ингредиентах?**

Продукты – это очень важно. Плюс технология – когда работаешь с большим потоком людей, важнее четкой и продуманной технологии готовки ничего нет. И, конечно, мастерства повара еще никто не отменял. Сейчас мы работаем вместе с рестораном «Паратовь». Можно сказать, что это второе заведение, в котором будет поставлен тот стиль работы, которому меня учили в Европе. Сегодня мы выводим ресторан на новый уровень, там будет и японская, и европейская кухня, но это будет уже не тот «Паратовь», который мы знали, а заведение гораздо более высокого уровня.

**А со стороны крупных федеральных сетей общепита вы конкуренции не боитесь?**

Расскажу вам такой случай – в Архангельск приезжал главный технолог компании «Две палочки», это десятки японских ресторанов в Санкт-Петербурге. Оценив нашу технологию, качество того, что мы предлагаем, они отказались от планов по размещению здесь своих лицензий – у нашего заведения слишком хорошая репутация, чтобы пытаться с ним конкурировать. Это дорогого стоит.

Беседовал **Олег Данилов**



# Привет из Калифорнии!

Что объединяет русский «Паратовъ», японский «Sabi» и китайский ресторан?

**Калифорнийские роллы безумно популярны в американских и европейских суши-барах. Но хоть они и были придуманы японским суши-мастером, в самой Японии Калифорния маки за настоящие суши не признаются, для японцев калифорнийские роллы не более чем баловство. Тем не менее, у нас Калифорния маки, как и в самой Калифорнии, одно из самых распространенных блюд японской кухни. Поэтому мы отправились по заведениям Архангельска и Северодвинска дегустировать именно Калифорнию маки.**



## La Prado

325 г — 300 руб.

Состав роллов несколько необычный: рис, свежий огурец, авокадо, креветки тигровые, угорь, икра летучей рыбы. Первый большой плюс - размер порции. 325 г явно превосходит аналогичные маки в других суши-барах. Вкус роллов оказался достаточно близким к классическому, хотя несколько переваренный рис и вялый имбирь размазали хорошее впечатление. Учитывая недавнее открытие, пожелаем быстро набрать форму и подчистить огрехи.



## Бонсай

вес не указан — 330 руб.

Главное отличие суши здесь - цельный кусок крабового мяса. В «Бонсай» используется первая фаланга клешни краба, в то время как остальные используют крошево из второй фаланги. Авокадо здесь ярко-зеленое, высокого качества. Как и в «Wasabi», здесь тоже подают приятно пахнущие влажные полотенца перед едой, которые только усиливают хорошее впечатление. Нежные и аккуратные суши, восточный интерьер с тихой музыкой, бассейном и золотыми рыбками принесли заведению, по мнению дегустаторов ДВ, заслуженное первое место.

## Wasabi

Это заведение представляет в меню два вида традиционного блюда.

**Калифорния Игура маки:**

195 г — 321 руб.

**Калифорния маки:**

170 г — 243 руб.

Одно из приятных отличий этого заведения от других подобных в двух городах - перед едой посетителям подают теплое влажное полотенце для рук. Роллы аккуратные, свернутые нежными женскими руками (только здесь сушисты - женщины). Вкус - отменный и ничуть не уступает классическим канонам. Правда, посетители жалуются на то, что роллы из женских рук все же менее крепкие, чем выходцы из мужских, и поэтому нередко рассыпаются в соевом соусе, не успев долететь до рта. Впрочем, пожеланий от редакции немного: вынести стойку сушиста в зал, ведь клиентам интересен процесс приготовления блюда, да стиль зала со светомузыкальной аппаратурой не отвечает кухне заведения.

**best**



## Паратовъ

210 г — 295 руб.

Поварам «Паратова» ничего изобретать не приходится – традиционное блюдо они готовят по уже устоявшемуся рецепту. Общительный повар за барной стойкой, сворачивая роллы, поделился секретами изготовления этого блюда. Может быть, именно благодаря его историям ожидание было неутомительным. Дегустировали без опасения – повар рассказал, что для приготовления маки берется сильно замороженная свежая рыба лучшего качества, которая привозится из столицы.

В качестве рыбы сомневаться не пришлось, а вот рис, по мнению нашего независимого сушиста, которую мы пригласили для дегустации, оказался чуть недоварен. Зато специалист похвалила васаби: «Отлично приготовлен!» Лаконичный интерьер заведения, приглушенная восточная музыка и обходительность персонала расположили к себе мгновенно. Всего два небольших минуса поставили мы в строке напротив этого заведения, которые и скинули «Паратовъ» с лидирующей позиции: упомянутый рис и черный индийский чай, который официантка принесла вместо заказанного японского зеленого.



## Красный дракон

270 г — 320 руб.

Необычный интерьер можно разглядывать долго – ровно до тех пор, пока не принесут заказанное блюдо. Здесь его готовили вдали от пытливых глаз заказчика и намного дольше, чем во всех других заведениях. Цепкий взгляд пробежался по интерьеру, цепкие ручки разделили палочки (один комплект из четырех оказался совершенно непригодным для еды). Правда, только здесь столовый набор подразумевает подставку для этих самых палочек.

Удачно расположены столики – объединенные по группам, они оставляли, тем не менее, всех посетителей в уединении. На экране – забавные ребусы в виде караоке на японском языке. Иероглифы мелькали быстрее, чем удавалось хотя бы оценить необычные рисунки. А вот само блюдо оценить удалось. Вкус оказался оригинальным – здесь школа приготовления суши иная, чем в предыдущих заведениях. Небольшие кусочки идеально вписывались в скромные женские ротки, но вот вкус показался слишком непривычным. Водоросли, по мнению сушиста, были не просушены, авокадо тоже был жестким, а имбирь слишком острым. Чувствовалось, что для китайского ресторана, который долгое время упрямо отказывался принимать японскую кухню, суши пока еще не совсем родное творение.



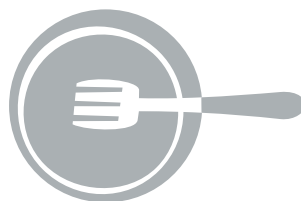
## Sabi

210 г — 295 руб.

Пока готовились маки, сушист объяснял правила этикета:

- Вместе с суши подают за-соланный имбирь, немного васаби и соевого соуса. Имбирь нужен для того, чтобы нейтрализовать вкус предыдущего вида суши перед тем, как попробовать новый, его достаточно просто пожевать. Васаби не следует смешивать с соевым соусом. Суши принято съедать целиком, недопустимо откусывать от суши кусок и возвращать остаток обратно на тарелку.

Пока летели наставления, оглядываю интерьер: стиль модерн, популярный ныне, не располагает к задушевной беседе и тихой трапезе, которая предполагается японскими традициями. Правда, когда принесли само блюдо, мы готовы были простить все на свете – нежнейшие кусочки таяли во рту. Здесь также можно понаблюдать за тем, как готовят блюдо, и побеседовать с поваром. А обстановка... наверное, такой стиль оправдан в деловом центре поморской столицы.





## Культ еды в Азии



**П**ервый холодильник в Тайланде появился лишь в 1985 году. Там жара круглый год, поэтому продукты привыкли хранить в готовом виде, добавляя огромное количество красного перца и лимонной травы. Такие специи обладают антисептическими и антибактериальными свойствами, улучшают кровообращение и обмен веществ. Такая ситуация не только в Тайланде, но и в остальных азиатских странах, поэтому вся восточная кухня наполнена специями.

Азиаты питаются не так, как привыкли русские. Они едят по пять-шесть раз в день, предпочитая легкую и недорогую пищу, чаще всего - суп. Но при этом азиатская еда очень энергонасыщающая. Общее в кухнях всех азиатских стран - рис и соевый соус. И то и другое имеет множество видов, вкусов и цветов. Но больше, чем сама еда, там философия еды. Пища в Азии не только для тела, но и для души. Возвели еду в культ, например, в Японии, пред-

лагая посетителям бенто – прямоугольную коробочку с несколькими отделениями, в которые искусно укладываются холодные блюда. В бенто может скрываться все что угодно – суши, рыба, овощи или кусочки фруктов. Такое блюдо удобно брать с собой на пикник или в дорогу. Традиция бенто произошла от работников, которым жены укладывали в красивые коробочки обед.

А китайцы в своей кухне превратили еду в архитектуру, создавая из овощей и фруктов скульптурные нарезки. В такой кухне, конечно, преобладают традиционные рис, овощи и соя, но искусство нарезки фруктов стало визитной карточкой китайской и тайской кухонь. Сами китайцы охотно уступают эту пальму первенства, ведь за ними – слава самой разнообразной кухни. В народе ходит поговорка «Они едят все, что имеет две ноги, кроме людей, все, что имеет четыре ноги, кроме столов, и все, что имеет крылья, кроме самолетов».



Если вы оказались за одним столом с азиатами, то учитеесь у них не технике владения китайскими палочками, а очень сложному механизму... прихлебывания. В Китае принято это делать громко и с аппетитом, японцы кушают макароны, втягивая их в рот с тихим нежным звуком. Здесь принято не смотреть, как едят за соседним столом, а слушать.

Китай – родоначальник самого большого в мире населения и четырех отдельных кухонь. Северная школа китайской кухни пропагандирует пшеницу, из которой готовят отменные лапшу, макароны и ravioli. Здесь в почете чеснок и зеленый лук. Прибрежная кухня завоевала мир своими морепродуктами и легкими супами. Представители этой кухни не отказывают себе в удовольствии побаловаться блюдами из мяса, птицы и рыбы, обильно поливая их соевым соусом, такой способ приготовления получил название «красная готовка». В центре континента вас накормят острой и сильно приправленной пищей.

Но большинство всемирно известных китайских блюд родом из южного региона. Здесь основной акцент на соевом соусе, курином бульоне и свежем имбире. Такие блюда готовятся быстро, ведь возникли они во время жуткой экономии

дров, их основа – маленькие кусочки продуктов, прожаренные на раскаленной сковороде. Чтобы продукты не подгорели, их постоянно подбрасывают и переворачивают.

Азиаты – фанаты гармонии питания. Здесь никогда не поставят на стол несколько блюд похожего вкуса и состава, ведь, по их вере, каждое блюдо относится к одному внутреннему органу,

... японцы кушают макароны,  
втягивая их в рот с тихим  
нежным звуком.

поэтому нужен тонкий баланс вкуса. Современные азиаты готовят огромное количество мяса. Оно подается с различным гарниром из риса, гороха, пшеницы, джугары и маша. А может готовиться с овощами – репой, тыквой, редькой или морковью. На десерт – фрукты и орехи. Здесь в почете абрикосы, виноград, слива и черешня, дыни, фисташки и грецкие орехи. Яйца в Азии не в почете, как и рыба – исключение лишь для кухни Китая. Зато в фаворите молоко, кислое молоко составляет основу и для первых блюд. Легкий акцент – на пряностях: луке, красном перце, ажгоне, базилике, куркуме, укропе, кинзе и мяте.

# О Японии, китовом мясе и китайских специях



**В** банкетном зале «Дюкса» царит европейское средневековье – застыла медведица, грозно поднявшись на задние лапы, замерли на стенах щиты и мечи. И только фотографии на ноутбуке и рассказ гостеприимного хозяина переносят нас на современный Восток.

- Вот это китовое мясо – самое

вкусное блюдо из тех, что мне когда-либо пришлось пробовать, - начал с самого интересного Константин Котельников. - Больше двадцати лет назад практически все страны мира подписали мораторий на ловлю китов, Япония тоже вынуждена была отказаться от охоты на них, но обещание нарушила. «Наши предки ловили китов, и мы будем!» - говорят японцы и продолжают продавать китовое мясо, не обращая внимания на пристальный взгляд Запада.

Делают это японцы не опрометчиво – восточные ученые уже давно доказали, что поголовье кита не так уж мало, как утверждают западные. Кит для японцев больше, чем просто пища. Это целая философия, культура охоты, связь поколений, если хотите. Но нам, европейцам, не до философии и культуры. Нам просто необычайно вкусно!

Как это описать? Ты любишь рыбу? А мясо? Мясо кита – нечто среднее между ними, и в то же время вкуснее и того и другого. Представь, это млекопитающее, которое всю жизнь провело в воде. Блюдо из кита называется «куджира», из него готовят стейки или намо. Стейк – это мясо, нарезанное маленькими кусочками, его слегка обжаривают на углях. А намо – сырое мясо. Впрочем, для европейского желудка японцы придумали специальное блюдо «куджира бургер» - что-то типа гамбургера, только с китовым мясом. Как и все, что из этого мяса приготовлено, достаточно дорогое блюдо.

---

Ты любишь рыбу?  
А мясо? Мясо кита –  
нечто среднее между  
ними, и в то же  
время вкуснее  
и того и другого.





# Elite club

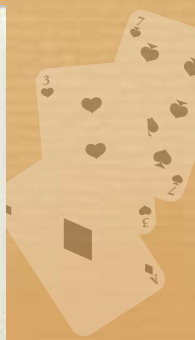
## клуб спортивного покера

Покер представляет собой разновидность карточной игры или, точнее, целую серию игр в карты. В покер играют во всем мире, однако наибольшую популярность он приобрел в Северной Америке.

Известно, что первые игры из семейства покер отмечены в Европе, о чем существуют упоминания в литературе за 1526 год. В настоящее время в покер играют пятью картами, а в том, раннем покере на руки сдавали по три карты и называлась игра «primeго» в Испании и Италии и «la prime» – во Франции. Игра включала объявление ставок, а оцениваемые комбинации были: три одинаковые карты, пары, а также три карты одной масти, называемые флэш (flush – одна масть).

Игру покер завезли в Америку французские колонисты, заселившие сначала территорию Луизианы, распространившиеся затем вверх по реке Миссури и на всю страну.

Покер в современном варианте впервые упоминается в 1829 году в мемуарах путешествовавшего по Америке английского актера Джо



Кауэла. В 1834 году в покер стали играть колодой из 52 карт. Одно время покер являлся национальной карточной игрой Соединенных штатов.

Многие годы покер считался игрой только для мужчин, но уже к середине XX века в него также стали часто играть и женщины. Следует отметить, что варианты покера с заменой и открытого покера остались классической мужской забавой.

Северодвинск, ул. Ломоносова, 73, 2-й этаж

8-911-583-77-77



Суши? Я не знаю, почему именно суши считают традиционным азиатским блюдом. Там, на Дальнем Востоке, это как... ну примерно как у нас бутерброды. Никому ведь не придет в голову называть бутерброды символом русской кухни? А вот китовое мясо – это действительно традиционное японское блюдо. Как и сябу-сябу (или шабу-шабу) – очень дорогое, уникальное произведение поварского искусства. Розовая парная мраморная говядина нарезается тонкими ломтиками. В центр стола ставится большая тарелка кипящего соевого соуса. Палочками кидаешь мясо в соус и, пока оно варится, взбиваешь в чашечке свежее яйцо. Затем макаешь в яйцо горячий ломоть поджаренного мяса и отправляешь в рот.

Почему я так подробно рассказываю именно о японской кухне? Я был в Корее – основателе восточной кухни с классическим подходом к еде, был в Китае – стране, где задача повара залить приправами блюдо так, чтобы никто не понял, из чего же оно было приготовлено. И только японская кухня, где приготовление каждого блюда – таинство, созданное для того, чтобы сохранить уникальный, природный вкус продукта, пришла мне по душе и по желудку. Корейскую пищу можно не понять, китайскую – не принять, и только японский стол порадует любого.

Почему именно суши считают традиционным азиатским блюдом? Там, на Дальнем Востоке, это как у нас бутерброды. Никому ведь не придет в голову назвать бутерброды символом русской кухни?

