

ПУЗЫРЬКИ ЗЕМЛИ

Надоело пить шампанское? Начинайте на нем готовить, как угит Степан Михалков.

Когда я был маленьким и ходил в школу, мы жили с мамой в двухкомнатной квартире на Садовом кольце. Комнаты были небольшие, в одной обитал я, в другой мама.

Сначала в маминой комнате стояла большая двуспальная кровать, доставшаяся ей от бабушки. Потом ее заменили на кровать поменьше, так как та занимала всю комнату. Освободившееся место использовали для установки большого стола, когда по праздникам и просто так приходили гости. Таким образом мамина комната стала выполнять и роль гостиной.

К нам любили приходить, потому что мама вкусно готовила и была очень гостеприимной. Я тоже обожал гостей, потому что мне тогда разрешали позже ложиться спать, а иногда даже выпить шампанского. Шампанское в сочетании с мамными угощениями пилось замечательно, но мне давали только чуть-чуть, а потом отправляли спать. Засиживались гости допоздна, и у мамы уже не хватало сил ночью разбирать все это застолье, так что когда я просыпался, стол был разобран наполовину и в некоторых бокалах еще оставалось шампанское. Я тихо сливал все

в один и выпивал залпом, перед тем как идти в школу. На первом уроке я сидел абсолютно пьяным и до сих пор удивляюсь, как меня не вычисляли преподаватели.

Шампанское навсегда у меня связалось с гостями в нашем доме и с маминой кухней, в которой были и сациви, и пирог с капустой, и мясо с брусничным соусом, и много всего еще, что ставилось на стол в русских домах. Но когда я вырос и стал заниматься ресторанами профессионально, мне открылось, что шампанское не только прекрасный на-

питок, но и столь же прекрасный ингредиент в приготовлении блюд.

Меня стала вдохновлять идея создания ресторана или бара, посвященного шампанскому.

Та веселая легкость и воздушность, которая ассоциируется с этим напитком, должна была обрести воплощение в соответствующем месте.

И вот такое место мы и сделали вместе с Антоном Табаковым. На месте его бывшего ресторана «Грибоедов» на Садовой-Триумфальной теперь расположен наш новый проект Bubbles. Мы поставили поварам специальную задачу — все блюда в меню должны идеально сочетаться с шампанским, не важно, из какой кухни они взяты, но это должно быть вкусно и легко, под стать содержимому бутылки.

Шампанское — напиток как аристократов, так и художников, в широком понимании этого слова. Bubbles — место как раз для таких типов. Пусть золотистые пузырьки вдохновляют нас на творчество и веселое хулиганство! Ура! С Новым годом! ❖

Я тихо сливал все остатки шампанского в один бокал и выпивал залпом, перед тем как идти в школу.



Степан Михалков

Наследник двух династий, отец троих детей, владелец шести ресторанов и тонкий ценитель прекрасно приготовленной еды.

TATLER

рецепт

Ризотто с шампанским и устрицами

От Камеля Бенамара, шеф-повара ресторанов «Ваниль» и Bubbles
На 2 порции

Для ризотто:
250 г риса сорта Арборио
120 г сливочного масла
½ маленькой луковицы
200 мл и 50 мл шампанского
400 мл овощного бульона

Для соуса:
½ луковицы шалота
20 г масла
100 мл шампанского
6 открытых свежих устриц с соком
1 ст. л. овощного бульона
1 ст. л. двойных сливок

- Мелко порубите лук и поджарьте его на 50 г сливочного масла. Засыпьте рис. Когда рис прогреется, влейте 200 мл шампанского и на медленном огне выпарите всю жидкость. Затем вливайте бульон по чуть-чуть до полной готовности риса. После добавьте 50 мл шампанского и оставшееся масло.

- Для соуса поджарьте рубленый лук-шалот, влейте шампанское и выпарите его наполовину. Добавьте бульон и выпарите еще на четверть. Затем влейте сливки, доведите смесь до кипения и оставьте на тихом огне на десять минут — до загустения. Вылейте в соус сок из свежих устриц, а сами устрицы отложите. Взбейте соус блендером до пены, снимите ее и положите сверху на ризотто. Украсьте блюдо устрицами.