

Рождественские базары

Москва. Фестиваль ремесел «Русская зима». На площади Революции выстраивается деревянная деревня, в домиках которой демонстрируются чудеса народных промыслов. Угощают здесь тульскими пряниками, вяленой рыбой из Якутии, горячим сбитнем и медовой.

Прага. Палатки на Староместской площади устанавливают еще в ноябре. До Рождества гостей кормят десертным хлебом, ванильными рогалями, расписными пряниками в глазури, «осиными гнездами» – печеньем из орехового теста с ромом.

Лондон. 3 декабря в Ковент-Гарден выбирают лучший рождественский пудинг и проводят Рождественскую гонку пудинга: спортсмены бегут по площади с пудингом на вытянутых руках. Вход свободный, участие в гонках платное. А 19–22 декабря в Southbank Centre будет работать эко-рынок, устроенный движением Slow Food: 30 магазинов предложат экологически чистые фрукты и овощи, мясо, рыбу и другие продукты.

Берлин. На Жандармской площади свои палатки выставляют лучшие рестораны города. Нужно пробовать резные пряники и сосиски, поджаренные на живом огне уличного гриля. Вход платный.

Мюнхен. Ярмарка на Маринплац. Сладкая составляющая впечатляет: печенье с миндалем, звездочки с корицей, пряники, различные блинчики, выпечка с изюмом, орехами, сухофруктами, цукатами, глазированные фрукты, фигурки из шоколада, сахарная вата, жареные миндаль и каштаны.

Милан. 7–9 декабря, ярмарка перед базиликой Сант-Амброджо. Ее название – Oh Ve! Oh Ve! – переводится примерно так: «О, как круто!». Главные угощения – паннетоне, сладкий хлеб с изюмом и цукатами, свиные ножки, фаршированные острыми колбасками.

Брюссель. Европейский рождественский базар на пл. Св. Кaterины поражает своей изысканностью. Лакомиться тут следует горячими бельгийскими вафлями, горьким шоколадом и деликатесным сыром. Но главное угощение – свежие устрицы с ледяным шам-



Библиотека гастронома



«Пироги и кое-что еще», Ирина Чадеева, «Аркаим», 2009 г., 127 стр.

Книга автора популярного блога chadeyka.livejournal.com – не только сборник более 60 рецептов домашней выпечки, но и руководство к действию. Новогодние каникулы обычно такие длинные, что время для проверки большинства рецептов этого издания наверняка найдется. А пирожные «Мадлен» (стр. 50) и шоколадные трюфели ручной сборки (стр. 120) – отличный праздничный подарок для друзей.



«Суши и роллы. Готовим сами», Б.В. Калугин, «Астрель», 2009 г., 111 стр.

Для любителей японской кухни (в ее российском понимании) эта книга очень полезна. Собирайте веселую компанию поклонников японского фаст-фуда и закатывайте восточную вечеринку. При этом изготовление суши и роллов может стать основной темой праздника. Наглядные и подробные мастер-классы по изготовлению сашими, темаки, хосомаки, гунканмаки, нигири, саимаки, темпуры, вегетарианских суши и каваридзу-си помогут реализовать этот грандиозный план.

Праздник у «Очага»

С 11 по 13 декабря в Москве, в Центральном доме художника на Крымском Валу, пройдет третий фестиваль, организованный журналом «Домашний очаг». Как обычно, там можно будет и отдохнуть, и развлечься, и провести время с пользой для всей семьи. В программе – множество мастер-классов: по кулинарии, оформлению интерьера и изготовлению предметов декора, по макиажу и рукоделию. Гости фестиваля научатся упаковывать подарки, узнают секреты новогодней сервировки и смогут сделать интересные покупки. Подробности на сайте www.fest.goodhouse.ru



Знаете ли вы?..

Знаете ли вы?

Рецепт «Киевского торта» был придуман в 1956 году 17-летней ученицей кондитера Надежды Черногор, работавшей на фабрике им. Карла Маркса в Киеве. Уже через год после своего рождения он получил первую награду – бронзовую медаль, а в 1976 году на республиканском конкурсе кондитерских изделий занял первое место. Черногор всю жизнь проработала на фабрике Карла Маркса и лично дегустировала каждую партию тортов. Ее «произведение»



Кокон для мяса

Мясо в будущем можно будет получать искусственным путем, уверен шведский дизайнер Рикард Хедерстиерна. Он создал экспериментальную печь Sosoop («Кокон»), в которую предполагается класть модифицированные мини-брусочки мяса и при помощи нагревания мышечных тканей «выращивать» их до размеров полноценного блюда. Правда, пока представлена только модель печи – технологию получения мяса еще предстоит изобрести.

На том стоим!

Что хотят видеть жители России на новогоднем столе? Несмотря на усилия модных шеф-поваров, ведущих кулинарных телепрограмм, авторов книг и журналов о еде, призывающих к гастрономическим экспериментам и открытию новых вкусов, предпочтения наших соотечественников остаются неизменными. По данным поисковой системы Поиск@Mail.Ru (<http://go.mail.ru>), специально для журнала «Гастроном» проанализировавшей запросы русскоязычных пользователей Интернета, в этом году большинство россиян



Заводы – туристам!

Промышленный туризм, довольно обычное времяпрепровождение в Европе, становится популярным и в России. Так, мы своими глазами можем увидеть, как фильтруется пиво, выпекается тонна булочек или как выдувается новогоднее украшение: Клинский пивоваренный завод, булочно-кондитерский комбинат «Коломенский», фабрика елочных игрушек «Елочка» и многие другие предприятия несколько раз в месяц принимают экскурсионные группы. Даты экскурсий можно узнать на сайте promtur.ru.