

С корабля на кухню

Ольга Рогозина

Рыба уместна и желанна на любом столе, чему мы лишний раз нашли подтверждение во время апрельского пресс-тура на пароме «Принцесса Анастасия» по скандинавским столицам.

Сначала на пароме нас угощали традиционным малосольным лососем, потом удивили экскурсоводы, рассказав, что во всех северных странах рыбу подают на праздничный пасхальный стол. А потом и вовсе выяснилось, что на борту «Принцессы Анастасии» находится специалист по рыбе. Такой шанс упустить мы не могли.

Нашим спутником был Денис Никандров, генеральный директор мурманской компании «Эко-фиш», которая вылавливает и доставляет, в том числе в Санкт-Петербург, свежую рыбу из северных морей. Каковы вообще тенденции рыбного стола россиян и в частности петербуржцев, заинтересовались мы информацией из первых рук.

Единожды замороженная

Денис Никандров уверен, что ближайшие годы должны стать для нас более «рыбными». В первую очередь потому, что вкусы россиян все чаще склоняются в пользу рыбы. Мешает им в этом одно: рыба на прилавках есть, но качество ее не всегда соответствует цене, да и самому понятию качества.

– Денис, где найти качественную рыбу?

– В торговые сети рыбу чаще всего доставляют замороженной. Задача покупателя заключается в том, чтобы найти рыбу,

с которой эта операция была произведена правильно. Это значит, что она заморожена один раз методом быстрой заморозки и больше не размораживалась. На ее упаковке должно быть написано *single frozen*. Дело в том, что, когда рыба размораживается, молекулы рвутся, сок вытекает, и она превращается в безвкусную губку.

Кроме того, есть еще разные секреты, которые покупатель сразу не увидит, но при готовке почувствует. Например, при вылове рыбу надо вытащить так, чтобы она не мялась, тут же на судне обезглавить, выпотрошить, положить на лед и на льду привезти в порт. У нашей компании в порту есть завод, здесь мы делаем из рыбы филе и замораживаем. Поверьте, при соблюдении всех этих условий вкус рыбы будет натурально рыбным!

– Какие сорта рыбы вы советуете к праздничному и повседневному столу?

– Праздничный стол невозможно представить без лосося. Но он быстро приедается. А вот морскую белую рыбу можно и нужно есть каждый день. Во-первых, это дикая рыба, по вкусу она значительно отличается от выращенной. Кроме того, она полезна для организма, поскольку содержит большее количество микроэлементов и легко усваивается. К тому же, морская рыба сегодня – самый чистый, натуральный продукт, который остался в природе: она ловится сетями в естественных условиях, в экологически чистых Баренцевом и Северном морях.

Готовим с мастером

Чтобы проверить, насколько хороша морская рыба, мы отправились в недавно открывшийся ресторан *Rose Mary*. Шеф-повар Александр Князев имеет за плечами солидный послужный список и знает о рыбе все и даже больше. По его мнению, поедая морскую белую рыбу, можно и вес сбросить, и распрощаться с вредной и распространенной не только в России ассоциацией – хорошо поесть, значит, выйти из-за стола с плотно набитым желудком.

Конечно, приходится и мясо для гостей готовить, вкусы в одночасье не изменишь. И форель в меню присутствует, но ее Александр выбирает сам на ферме в Карелии, где рыба живет в проточной прохладной воде, и кормят ее только хорошими кормами. А всё-таки большинство блюд в меню – из морской рыбы.

Чтобы увидеть, как проходит процесс готовки, облачаюсь в халат и спускаюсь на кухню – святая святых ресторана размером примерно 10 м². Час дня – время ланча (кстати, тоже рыбного, и очень-очень достойного). Работа на кухне у хорошо слаженного коллектива кипит. Выражаю сомнение в том, что порционных судачков а ля натюрель можно приготовить на обычной кухне, но Александр меня успокаивает: все возможно, если взять качественный продукт от надежного производителя и не отступать от технологического процесса. Для ресторана рыбу привозят прямиком из Мурманска с причала на



льду. Сутки, и она уже в Петербурге. Рыбу разделяют на порционные куски, вакуумируют и либо сразу готовят, либо замораживают в шоковой камере быстрым методом.

Итак, готовим три блюда – **теплый салат с копченой пикшей**, зубатку с пророщенной пшеницей и фишстроганов. В первом случае сразу возникает вопрос: где взять копченую пикшу? Александр Князев советует приготовить самостоятельно, поскольку это не сложно.

Для начала надо купить непрофессиональную коптилку, которая стоит 300 руб. и пригодится не раз, и ольховые стружки. Коптилку надо хорошо помыть и прожечь, пока прогорят все масла, которыми был покрыт металл. Иначе при высокой температуре продукты распада будут проникать в продукт. Затем начинаем готовить: насыпаем влажную стружку на решетку, кладем пергамент, поверх него пикшу или треску, посыпаем морской солью, перцем, накрываем крышкой, ставим коптилку на газовую или электрическую плиту, зажигаем и коптим минут 10. Как только опилки начинают дымить, делаем минимальную температуру и оставляем еще на 10–15 минут.

Дальше все просто. Отвариваем молодой картофель, лучше среднего размера, режем на пластинки толщиной примерно полсантиметра и обжариваем в сливочном масле. Выкладываем на тарелку картофель (100 г), салат, любой, какой нашли в холодильнике или магазине (15 г), тонюсенько нарезанные (толщина влияет на вкус) ломтики огурцов (30 г), сверху кидаем немножко резаных соленых груздей (придают блюду пикантность), посыпаем горсткой семечек и поливаем оливковым или подсолнечным маслом. Здесь шеф-повар советует растительное нерафинированное, которое хорошо со-



Александр Князев

И, наконец, **фишстроганов**. Для этого блюда Александр Князев предлагает взять по 30 г пикши, трески, зубатки, камбалы и форели в небольших кусочках. Всего – 150 г разной рыбы в зависимости от ваших предпочтений. Сначала на оливковом масле обжариваем овощи – лук (20 г), зубчик чеснока, по 40 г помидоров черри и болгарского перца. К обжаренным овощам добавляем рыбу, рыбный или куриный бульон (100 г), сливки (90 г), заправляем морской солью, специями и травами – базиликом и петрушкой. И припу-



Зубатка с пророщенной пшеницей до и после



Теплый салат с копчёной пикшей

Фото автора

четается с картофелем и груздями.

Идем дальше: **зубатка с пророщенной пшеницей**. Кстати, зубатку Александр Князев сравнивает с чилийским сибасом – она немного уступает по ценности, зато цена в разы меньше. Кусок зубатки (150 г) кладем на пергамент, солим, перчим, сверху кладем раздавленный зубчик чеснока в кожуре, венчаем конструкцию веткой тимьяна и парой листиков базилика, заворачиваем пергамент и отправляем в духовой шкаф на 15 минут при температуре 200 градусов. В это время делаем соус. Прогреваем куриный бульон (150 г), добавляем туда 50 г пророщенной пшеницы (можно вырастить самостоятельно или купить в супермаркете), зелень, острый перец и рыбный или устричный соус. Выкладываем пшеницу с бульоном на тарелку, сверху – готовую рыбу.

скаем до готовности минут на 15–20.

А пока делаем гренку: на кусок багета выкладываем тимьян и розмарин и слегка подогреем той стороной, на которой лежит трава, на горячей сухой сковороде. Вы спросите, зачем? Попробуйте, узнаете.

Александр Князев утверждает, что вкус блюда, в том числе рыбного, зависит исключительно от уважительного отношения к продукту на всех этапах от вылова, заморозки, доставки, хранения и приготовления. Кстати, Александр проводит мастер-класс кулинарного искусства и здорового образа жизни здесь же, в ресторане Rose Mary. Рекомендую.

И признаюсь: все приготовленное было съедено мной единолично. Многовато, но божественно вкусно. Чего и вам желаю!

ИЗВЕЩЕНИЕ

ООО «Катера и Яхты»

р/с 40702 810 0 9032 0001126, к/с 30101 810 9 0000 0000790

ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»
наименование банка

БИК 044 030 790, ИНН 7840493844
другие банковские реквизиты

почтовый индекс, адрес, ФИО

Вид платежа

Сумма

За ... номеров с № ...

Плательщик

Сумма платы за услуги _____ руб. ____ коп.

Кассир

« _____ » _____ 201__ г.

ИТОГО _____ руб. ____ коп.

КВИТАНЦИЯ

ООО «Катера и Яхты»

р/с 40702 810 0 9032 0001126, к/с 30101 810 9 0000 0000790

ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»
наименование банка

БИК 044 030 790, ИНН 7840493844
другие банковские реквизиты

почтовый индекс, адрес, ФИО

Вид платежа

Сумма

За ... номеров с № ...

Плательщик

Сумма платы за услуги _____ руб. ____ коп.

Кассир

« _____ » _____ 201__ г.

ИТОГО _____ руб. ____ коп.

**Продолжается
подписка на
журнал**

Выходит шесть раз в год

для оформления подписки на
журнал через редакцию

 **ЗАПОЛНИТЕ ИЗВЕЩЕНИЕ,**
оплатите в любом отделении банка или
на почте и пришлите нам квитанцию
по почте, факсу +7 (812) 312-4078 или
электронному адресу sales@katera.ru

Получать журнал будете
ЗАКАЗНОЙ БАНДЕРОЛЬЮ. 
Срок хранения на почте – 1 месяц.

Стоимость подписки на любой срок и с
любого номера:

- 100 руб. за один экземпляр при
получении в редакции;
- 200 руб. с учетом доставки.

В каталоге на 2016 год ОАО Агентство «Роспечать»,
подписной индекс 70428, подписка производится с
1 сентября 2015 года (со дня поступления каталога
на почту) до середины декабря 2015 года.

Жители Беларуси, Узбекистана, Азербайджана,
Армении, Грузии, Молдовы, Казахстана, Киргизии,
Приднестровья, Туркмении, Украины могут
подписаться в любом почтовом отделении по
каталогу «Роспечать», индекс – 70428. Жители
других зарубежных стран могут также оформить
подписку по каталогам на 2015 год:

«KSS», Киев, индекс – 10932,
тел. 8 (10-38-044) 585-8080,
ira@kiss.kiev.ua;

в ЗАО «МКА-Периодика»,
тел. +7 (495) 684-5008, факс +7 (495) 681-3798,
info@periodicals.ru

Юридические лица могут оформить подписку через редакцию или сделать
заказ на ранее вышедшие журналы, отправив свои реквизиты по факсу
(812) 312-4078 или по электронной почте sales@katera.ru

Журналы можно заказать БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОПЛАТЫ

Для этого заполните купон заказа и отошлите его по адресу:
а/я 621, журнал «Кия», Санкт-Петербург, 191186
е-mail: sales@katera.ru
Тел. +7 (812) 312-4078

Для физических лиц

Редакция высылает ранее вышедшие журналы, для этого нужно перевести
деньги на р/с редакции, заполнить бланк, указав номера журналов, ФИО
(полностью), индекс, почтовый адрес

| Стоимость 1 экз. (с учетом доставки) | |
|--|----------|
| 204, 208-211, 213-233, 236-256 | 200 руб. |
| Приложение «Катера, лодки, моторы» 2010-2015 гг. | 180 руб. |

МОСКВА

ЖУРНАЛ ВСЕГДА МОЖНО КУПИТЬ В МАГАЗИНАХ:
клуб «Велход», +7 (495) 223-3112, ТЦ «Экстрим», ул. Смольная, д. 63-Б
(м. «Речной вокзал»), ТЦ «Савела», 3-й эт., павильон Т-8
Сеть магазинов «Сейлс», +7 (495) 259-6031, 256-1533,
www.salespress.ru/contacts.php
«Моркнига», +7 (495) 759-2201, 754-3332, Пятницкое ш., д. 7, корп. 1,
Интернет-магазин, тел. +7 (495) 754-3332, www.morkniga.ru

Курьерская доставка по России и Санкт-Петербургу

из рук в руки

Стоимость доставки
по России: 1 номер – 450 рублей;
по Санкт-Петербургу: 1 номер – 350 рублей.
Оформить заказ можно по телефонам:
+7 (812) 312 4078
по электронной почте –
sales@katera.ru

КУПОН ЗАКАЗА ЖУРНАЛА КАТЕРА И ЯХТЫ

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|-----|--------|---------|-------|------------|--------|--|--|--|--|--|
| Фамилия, имя, отчество | | | | | | | | | | | |
| Почтовый индекс, адрес | | | | | | | | | | | |
| моб. тел. с указанием оператора | МТС | Билайн | Мегафон | TELE2 | Ростелеком | (иное) | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| телефон с кодом города | | | | | | | | | | | |
| e-mail | | | | | | | | | | | |

| Год | 1992 | 2005 | 2007 | 2008 | | | | | | 2009 | | | | | |
|-------------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|--|
| Номер | 155 | 204 | 210 | 211 | 213 | 214 | 215 | 216 | 217 | 218 | 219 | 220 | 221 | 222 | |
| Кол-во экз. | | | | | | | | | | | | | | | |

| 2010 | | | | 2011 | | | | | 2012 | | | | | |
|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 223 | 224 | 225 | 226 | 227 | 228 | 230 | 231 | 232 | 233 | 236 | 237 | 238 | 239 | 240 |

| 2013 | | | | 2014 | | | | | 2015 | | | | | |
|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 241 | 242 | 243 | 244 | 245 | 246 | 247 | 248 | 249 | 250 | 251 | 252 | 253 | 254 | 255 |

| КУПОН ЗАКАЗА ПРИЛОЖЕНИЯ «Кия» | | | | | |
|-------------------------------|------|------|--------------|-------------|--------|
| Катера, лодки, моторы | 2014 | 2015 | Цена 1 экз.* | Кол-во экз. | Сумма* |
| | | | 190 | | |

* Редакция оставляет за собой право изменять цену с учетом инфляции.
Ориентировочная цена за экземпляр: № 155 – 35 руб.; № 204, 208-211, 213-233, 236-258 – 155 руб.;
(Плюс расходы по пересылке.)



ВЫБЕРИ
МОТОР БУДУЩЕГО
СЕГОДНЯ

EVINRUDE



Авторизованный дистрибьютор
BRP Inc. в России **ROSAN**

Информация о дилерах
на сайте www.rosan.com

Горячая линия BRP
в России **8 800 200 22 90**



NORTH SILVER PRO



**На рыбалку
с профессионалом!**

**NorthSilver PRO 565 Fish -
новый катер серии PRO для настоящих рыбаков**



www.silverboats.ru

Санкт-Петербург, +7 (812) 244-35-50; 244-35-65