

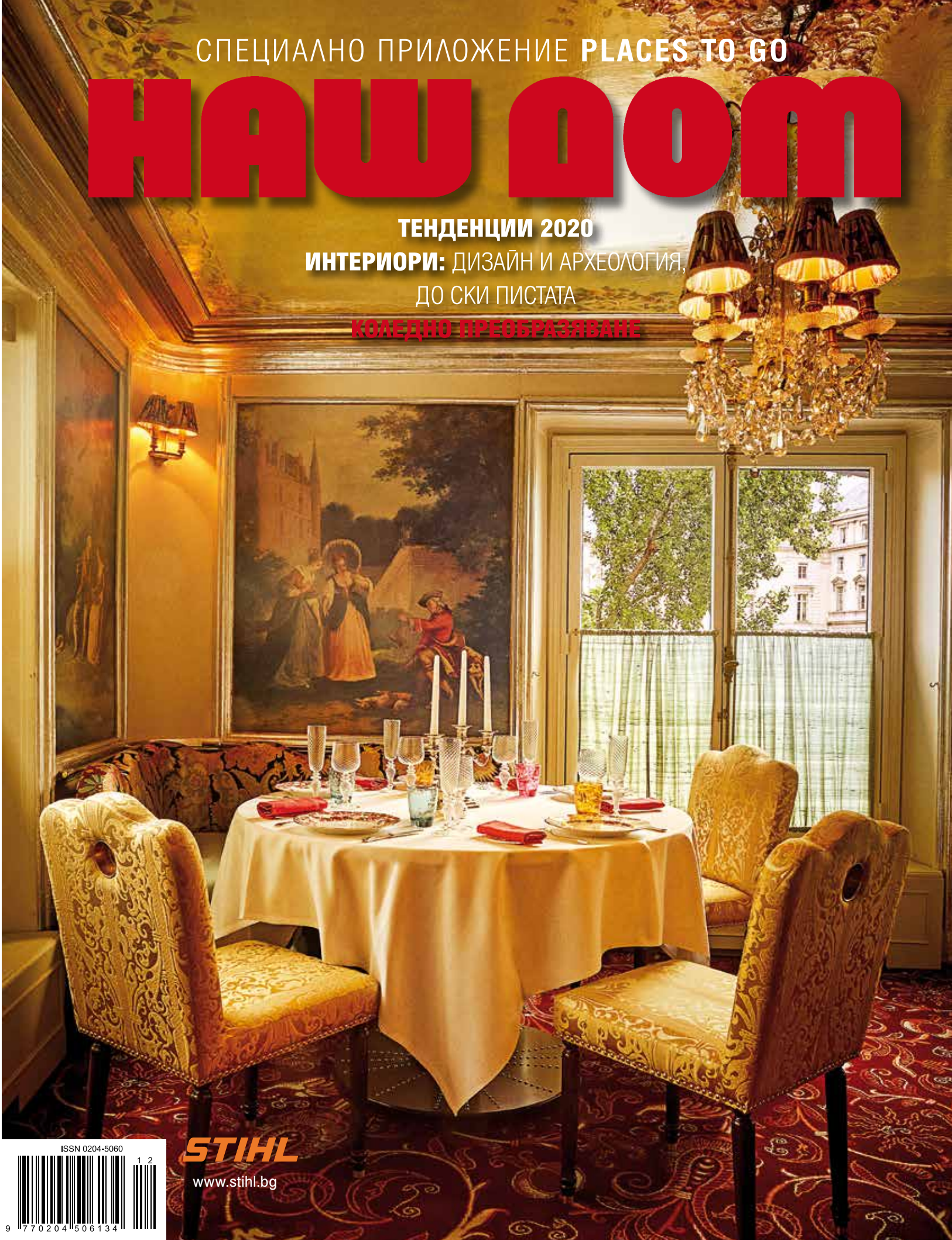
СПЕЦИАЛНО ПРИЛОЖЕНИЕ PLACES TO GO

НАШ ДОТ

ТЕНДЕНЦИИ 2020

ИНТЕРИОРИ: ДИЗАЙН И АРХЕОЛОГИЯ,
ДО СКИ ПИСТАТА

КОЛЕДНО ПРЕОБРАЗЯВАНЕ



ISSN 0204-5060

1 2

STIHL

www.stihl.bg



Н·а М·а·с·а·т·а

Larérouse - възраждането на една легенда

Известният парижки ресторант, любимо място на Зола, Бодлер, Хемингуей и Юго, е реновиран от Лора Гонзалез



Калина Константинова, снимки Матю Салбен

Ресторантът има дълга и богата история. Сградата, в която се намира, е построена през XVII век, а документите свидетелстват, че на приземния етаж се е развивала търговска дейност от 1700-та година. Мястото става известно няколко години по-късно, когато го купува официален доставчик на вино и спиртни напитки за кралския двор. Той отваря малък магазин за вино, който бързо се превръща в една от най-престижните парижки изби.

През 1866 г. поредният собственик продължава винената традиция, но започва да предлага и храна, превръщайки за кратко мястото в известен ресторант, носещ името на граф дьо Лареруз - известен мореплавател и изследовател по онова време.

Оттогава до днес ресторантът е свидетел на развитието на висшата френска гастрономия и кулинария. Това е първата институция, получила три звезди „Мишлен“ през 1933 г., и която ги запазва до 1969 г.

Заради централното си разположение, пищния интериор, вкусната храна и подобрите вина, мястото винаги е привличало известни писатели, политици, актьори. Чести негови посетители били Зола, Мопасан, Бодлер, Пруст, а по-късно Хемингуей, Орсън Уелс или Уинстън Чърчил. Тук Виктор Юго е идвал на следобедна закуска с внуците си; Колет е написала романа си „Котката“; Серж Гейнсбург е срещнал Джейн Биркин; Уди Алън е заснел сцена от филма „Полунощ в Париж“, а скандалният писател Мишел Уелбек е отпразнувал сватбата си миналата година...

Интериорът на ресторанта е разделен на няколко различни по големина салона, всеки с различна декорация, а имената им напомнят за историите, случили се тук. Два от тях - Astrolabe и La Boussole, са кръстени на корабите, на които е плавал граф дьо Лареруз; салон „Виктор Юго“ пък е бил любим на прочутия писател; в салона на сенаторите (Тайния салон) са се събирали политици, а той е притежавал таен изход, скрит в стената; салонът на Любовта или този, носещ името на актрисата Каролин Отеро (La belle Otero), са с най-пищната декорация. Всички те са със стенни фрески, изобразяващи пейзажи, романтични сцени и екзотични сюжети. Тапацирии, килими, разнообразни тъкани добавят пищност и превръщат

мястото в истински пир за сетивата. Любопитна подробност, свързана с интериора, са надписите върху всички огледала. Традицията е започната от куртизанките през XVIII век - те правели резки върху огледалата с получените като подарък от обожателите си диаманти, за да проверят тяхната автентичност и здравина. По-късно и други посетители започнали да изписват инициалите си или да оставят различни послания, гравирани в огледалата, за вечността.



Н а М а с а т а

До средата на петдесетте години на миналия век, в салона на Любовта се е намирал най-старият надпис от 28 август 1879, но поради крехкостта на огледалото, то е трябвало да бъде заменено. Днес поовехтелият интериор е напълно реновиран, като нелеката задача е била поверена на Лора Гонзалез. Звездата на френския дизайн е привлякла сериозен екип специалисти и занаятчии от разнообразни сфери- дърворезбари, тъкачи, каменари, художници, с които е реставрирала интериора, отдавайки значение и на най-малките детайли. Реновирана е и избата, която вече е отворена за посещение. Тя се простира на 300 кв.м и предлага около 12 000 бутилки от всички региони на Франция, като е застъпено и шампанското. В нея са обособени два салона за дегустация, по време на която се сервират специални ястия.

Кухнята на ресторанта е вдъхновена от богатата история на мястото и от френската висша кулинария. Шеф-готвач е известният във Франция Жан-Пьер Визато, а десертите са дело на сладкаря-звезда Кристоф Мишалак.



Н·а М·а·с·а·м·а



Agpec: 51 quai des Grands Augustins, Париж



Картофен „шарлот“ с черен хайвер

Продукти: 300 г пресни картофи, 100 г солено масло, черен хайвер, сол, черен пипер, перца пресен лук.

Приготвяне: Картофите се уви-ват във фолио и се пекаат във фурната. Когато са готови, се намачкват заедно с маслото, нарязания на много ситно лук и черния пипер. Със сместа се пълнят алуминиеви цилиндрични форми. Отгоре се поставя черен хайвер и формата се изважда. Предястието се сервира със сос, приготвен със сметана, лимонов сок и черен пипер.



Пъдпъдък с пресен грах и „дяволски“ сос

Продукти: Пъдпъдък, оцет, зеленчуков бульон, бяло вино, черен пипер, сланина; пресен грах, масло, сол, черен пипер; за соса - 1/2 литър сгъстен телешки бульон, 1/2 чаша бяло сухо вино, 1 с. л. оцет, ситно нарязан лук, 30 г масло, 1 с.л. концентрат от домати, мащерка, сол, черен пипер.

Приготвяне: Сложете пъдпъдъците да киснат във вода и оцет, след което ги подсушете. Пригответе топла марината от зеленчуковия бульон, бялото вино, черен пипер на зърна и 2 с.л. олио. Накиснете в нея пъдпъдъците за 3 часа. Сложете пъдпъдъците в тава, намажете ги с масло и върху всяко едно поставете парче сланина. Полейте с маринатата и печете в умерено загрята фурна. Задушете пресен грах с масло за гарнитура и пригответе соса. Поставете в тенджерата оцета, виното, лука и мащерката. На среден огън редуцирайте течността до 1/3. Прибавете телешкия бульон, доматиения концентрат и оставете да ври на слаб огън около половин час, докато отново се сгъсти. Прецедете и прибавете маслото, като разбърквате непрекъснато. Прибавете сол и черен пипер.



Профитероли с ванилия и шоколаг

Продукти: За профитеролите - 150 г брашно, 4 яйца, 125 г масло, 1с.л. захар, 250 мл вода; 500 г сладолед; За шоколадовия сос - 150 г шоколаг, 30 г масло, 150 мл мляко.

Приготвяне: Поставете маслото, захарта и водата в тенджера. Когато течността заври, махнете тенджерата от котлона и изсипете наведнъж брашното. Бъркайте енергично. Върнете на котлона, за да изсушите сместа и тя да започне да се отделя от стените. Махнете я отново и едно по едно започнете да прибавяте яйцата, като може да ги разбърквате и с миксер. Когато сместа е гладка, я поставете в пош и оформете малки кръгли форми върху хартия за печене. Печете за около 30 мин в предварително загрята на 220 градуса фурна. Оставете ги да изстинат. Разрежете ги и ги напълнете със сладолед. Полейте ги с топъл шоколадов сос.

Вашрен с ягоди

Продукти: 4 яйца, 250 г течна сметана, 50 г захар, целувки, ягоди, ванилия

Приготвяне: Разделете жълтъците и белтъците. Разбъркайте жълтъците със захарта и прибавете сметаната. Разбъркайте белтъците на пяна и смесете с жълтъците. Във форма изсипете част от сместа, отгоре поставете натрошени целувки, върху тях изсипете останалата смес. Оставете в хладилник най-малко за шест часа. Сервирайте с кули от ягоди и пресни ягоди.