

E

WWW.ELLE.RU

ELLE

ПРИЗ
ВНУТРИ
ПЛЮС
НОВЫЙ
КОНКУРС!

ФЕВРАЛЬ 2010

10

НАШИХ КРАСАВЦЕВ

ЧТО ОНИ ДУМАЮТ,
КОГДА К НИМ
ПРИСТАЮТ ЖЕНЩИНЫ

ЧЕГО ХОТЯТ МУЖЧИНЫ

ПОДАРКИ ДЛЯ НЕГО

ПЕРВЫЕ ЛАСТОЧКИ

МЫ ЗНАЕМ, ЧТО ВЫ
БУДЕТЕ НОСИТЬ
ЭТОЙ ВЕСНОЙ

ДОКТОР, ВАС МОЖНО?

ПОХОД К ВРАЧУ КАК
НОВЫЙ СПОСОБ
РАЗВЛЕЧЕНИЯ

sexy

КАРМЕН КАСС И ДРУГИЕ СЕКС-БОМБЫ!

012108111850072511409 0486
НАЗНАЧЕНИЕ: ФЕВРАЛЬ 2010 № 2
ISSN 1080-3190 10002
9 771560 318003



Священная КОРОВА

Кто из шеф-поваров лучше подходит для номера, посвященного одной из основополагающих радостей жизни? Наверное, тот, кто считает, что лучший завтрак — это секс!

Именно так думает Гордон Рамзи, обладатель в общей сложности шестнадцати мишленовских звезд, один из лучших поваров мира. Время от времени и я согласен с его постулатом насчет завтрака, но, чтобы кулинарная рубрика в феврале на этом не закончилась, я отправился с ним готовить. Поехать пришлось в благословенную Тоскану, где шотландец Рамзи, влюбленный в итальянские продукты, открывает свой новый ресторан. Ресторан находится в Castel Monastero — новом отеле, расположенном в средневековом замке в тридцати километрах от Сиены. Место выбрано не случайно: вокруг знаменитые виноградники Кьянти, хозяйства, производящие терпкое тосканское оливковое масло. Поблизости пасется гордость местных фермеров — уникальная порода коров — кьянтина. Белоснежные гиганты напоминают размером буйволон, а в их рационе — специальная смесь трав и зерна, что дает самое нежное мясо в мире. Для Рамзи мясо — абсолютный фетиш, и он с большим почтением отнесся к самому главному племенному быку этой породы в Италии, которого привезли в отель на личном автомобиле. Для фермеров он объект поклонения.

Говорить о еде с Гордоном Рамзи — сплошное удовольствие. Он знает, какие чувства способен пробудить тот или иной ингредиент, и художественно об этом говорит, разбавляя свою речь крепкими шутками. Для него важно, чтобы вкус каждого продукта хорошо



ГОВОРИТЬ О ЕДЕ
С ГОРДОНОМ РАМЗИ — СПЛОШНОЕ
УДОВОЛЬСТВИЕ





ВКУС КАЖДОГО ПРОДУКТА ДОЛЖЕН ХОРОШО ЧИТАТЬСЯ В ГОТОВОМ БЛЮДЕ

прочитывался в готовом блюде. Главное, чтобы он не был испорчен долгим приготовлением. Рамзи делает все просто и понятно. Поэтому научиться готовить, как великий шеф, совсем не сложно. Чтобы приготовить спагетти с морепродуктами, мне хватило десяти минут его потрясающего мастер-класса.

Ингредиенты такие: 200 г спагетти, 150 г мидий (в раковинах), 150 г мяса лобстера (легко заменить крабовым мясом или раками), 100 г бульона, оставшегося после отварки крабов, 1 крупный помидор, 4–5 помидоров черри, 1 средняя луковичка, половинка перца чили и веточка базилика.

Не разваривайте спагетти — только аль денте. За те пять минут, что они варятся, мы успеваем подготовить морепродукты. Обжариваем на оливковом масле мелко нарезанную луко-

Спагетти с морепродуктами



вицу, добавляем половинку стручка перца чили. Затем — мелко нарезанный помидор. Достаем перец, когда кубики помидора растают. Бросаем на сковородку мидии и мясо того же членистоногого, которого удалось достать. Добавляем бульон и немного тушим на медленном огне под крышкой. Готовые спагетти перекладываем в сковородку с морепродуктами, добавляем помидоры черри, разрезанные пополам, и нарезанный базилик. Еще одна

минута — и спагетти-афродизиаки совершенно готовы.

Для желающих повторить другие опыты Рамзи при отеле открываются кулинарные курсы, а если вы сочтете их утомительными, проведите день в спа с видом на тосканские холмы. Да, не подумайте, что я все дни проспал в джакузи — на следующей странице рецепты четырех блюд от Гордона Рамзи, которые возбуждают не только гастрономические чувства.

**медальоны из говядины
с луковым джемом и ravioli
с артишоками**

- 500 г сладкого красного лука
- 175 г сахара
- 80 г красного вина
- 8 г красного винного уксуса
- 320 г артишоков
- 160 г свежего теста для пасты
- 4 говяжьих стейка (по 150 г каждый)

Для приготовления джема обжарьте лук с сахаром (5 минут), добавьте красное вино. Перед тем как вино полностью выкипит, добавьте уксус. Готовьте еще 3 минуты и снимите сотейник с огня.

Стейки прожарьте до готовности с минимальным количеством масла.

Крупно нарежьте артишоки, смешайте их с зеленью и начините ravioli. Подавайте говядину с ravioli, обжаренными на топленом масле, и джемом.



ризотто с зеленым яблоком

- 350 г риса для ризотто
- 200 г зеленых яблок, нарезанных соломкой
- 100 г натертого хрена
- 1 л бульона барабульки
- 70 г фенхеля
- 40 г нарезанного лука-шалота
- 90 г сливочного масла
- 25 мл оливкового масла
- 60 г тертого пармезана
- 250 мл сухого белого вина

Обжарьте шалот в сотейнике на медленном огне до мягкости, добавьте рис и белое вино. Когда вино выкипит, влейте бульон. В готовый рис добавьте яблоко, хрен, фенхель, сливочное масло и пармезан. Барабулька украсит готовое блюдо.



севиче из сибаса

- 20 мл Martini Bianco
- 40 мл сухого белого вина
- 20 мл сока лайма
- 3 г зеленого соуса табаско
- 1 перец чили, сок 1 лимона, соль, перец

Смешайте все ингредиенты, оставьте на час. Поместите тонко нарезанные ломтики сибаса в маринад на 1 минуту и подавайте с оливковым маслом.

семифреддо с орехами и горячими грушами

- 320 мл сливок (35–40 % жирности)
- 40 г сахарной пудры
- 35 г безе
- 40 г измельченных лесных орехов
- 10 г меда
- 2 груши
- 10 г сливочного масла
- 30 г коричневого сахара
- 600 мл кальвадоса
- 2 г шафрана
- ваниль на кончике ножа

Обжарьте орехи в духовке при 180 °С до золотого цвета. Раскрошите меренгу, смешайте с сахарной пудрой, медом, орехами и добавьте во взбитые сливки. Разложите массу по формам и поставьте в морозильник на один день. Нарежьте очищенные груши кубиками. Разогрейте сотейник на слабом огне, растопите масло, добавьте груши, сахар, шафран, кальвадос. Когда кальвадос выкипит, добавьте ваниль. За час до подачи достаньте семифреддо из морозилки и гарнируйте горячими грушами.

