



Рогнеда ЮРГЕЛЬ

ЩИ ДА КАША - ПИЩА НАША

Наши страны, как давние соседки, за свою историю успели настолько переплестись культурой, ментальностями и бытом, что вряд ли кто в Беларуси задумывается над вопросом, где заканчивается местная кухня и начинается российская. Когда-то моду на «высокую» кухню в виде осетров и икры на белорусскую землю привнесла императрица Екатерина II. Она щедро раздавала русским дворянам имения на новоприобретенных территориях, а Потемкин, Румянцевы-Задунайские, Пузины привозили своих поваров, приучали к московским и питерским вкусовым пристрастиям. «Низкая» крестьянская кухня, что под «панями», что под дворянами везде была одинаковой: главное, чтобы сытно, оно же вдоволь.

УВЕЗУ ТЕБЯ Я В ТУНДРУ

Несмотря на обилие национальных предложений, русская кухня в Минске сегодня в особом почете. Сейчас, чтобы «попробовать соседнюю страну на вкус», столики в «Экспедиции» заказывают заранее. Ну еще бы: это единственный в Беларуси ресторан «северной кухни». А еще это заведение, которое

ПОПРОБОВАТЬ ТУНДРУ НА ВКУС

Самым популярным русским рестораном в белорусской столице оказалась северная «Экспедиция»

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Ирина КАЗАКОВА, продюсер:

- Я организую выступления многих российских артистов в Беларуси. Райдер у них редко содержит что-то экзотическое или специфическое: российские артисты предпочитают среднюю диетическую кухню. Известные люди, которые много путешествуют, питаются скромно. Если каждый месяц экспериментировать с вкусовыми впечатлениями, то организм не выдержит. Конечно, попав в Беларусь в первый раз, гости обязательно хотят попробовать что-нибудь аутентичное, местное. Так что еще ни разу не пришлось выискивать по городу осетров или камчатских крабов - это пробуют в Астрахани и на Камчатке. Актер Алексей Маклаков и вовсе обзавелся в Миске любимым заведением: когда приезжает, обязательно заходит перекусить в «Васильки».



Попить отвара с дымком из настоящего чайника-котелка - настоящее удовольствие.

кроме аутентичной еды предлагает гостям почувствовать себя северным романтиком - полярником, геологом или охотником. Одним словом, ресторан скорее мужской, хотя сюда охотно приезжают семьями и большими дружескими компаниями.

«Экспедиция» - это не только еда, это образ жизни. Уже с крыльца, на котором камнями выложен символ бесконечности, становится ясно: «дорог

хватит на всех». Пол на первом этаже в виде карты северных регионов России. В углы, подбитые медвежьей шкурой, сани, в которых, как я понимаю, отдыхает от детских «обнимашек» кролик по кличке Федор.

«ПОЛЮС ХОЛОДА» НА СТОЛЕ

Пока меня провожают к моему столику, чуть не сталкиваюсь с девушкой в камуфляжной куртке и с ружьем на плече. Это официантка - «сезон охоты» объявляется всякий раз, когда гости заказывают шулюм - специальный охотничий супчик из всего того, что удалось в этот день «подстрелить».

Меню здесь для настоящих гурманов: привычные блины с икрой есть везде, а вот блины из северной оленины - вряд ли. А еще в «Экспедиции» подача практически каждого блюда превращается в театрализованное действо, которое впечатляет не меньше, чем вкус экзотических для наших широт северных блюд. Например, ваш заказ может быть доставлен к столу на огромной ледяной глыбе. Или в нарочито простой алюминиевой миске, которая, кажется, путешествует с геологом по его таежным

экспедициям не один год. Если выбор пал на определенный вид дичи, то повар приготовит его прямо в зале на открытом огне - приправив блюдо еще и ворохом колоритных баек.

Соусы - из ежевики и морошки, настойки - на дикорастущих в сибирской тайге травах. Я не решилась заказать жареный папоротник-орляк, но вот попробовать «черные пельмени» сподобилась.

Козырь «Экспедиции» и самое популярное здесь блюдо - строганина. Замороженная северная речная рыба или мясо дичи повар ловко режет тоненькой стружкой. Вот тут не до разговоров: нужно

есть быстро, обмакивая в соус, чтобы строганина не успела растаять.

Отказать себе в варенье из сосновых шишек не смогла: где еще такого попробуешь! С чаем из лесных трав это не просто вкусно. Закрывает глаза и представила, что сижу в тайге в сторожке, а за окном - метель, волки воют...

Но откроешь глаза - и вот она, цивилизация: на стенах огромные экраны крутят ролики о жизни путешественников в экспедициях. Тема путешествий вообще здесь основная, ведь ресторан когда-то начинался как раз с путешествия: один из владельцев заведения (а еще «Экспедиция» есть в Москве и Новосибирске) на внедорожнике пересек всю Россию меньше, чем за 20 дней.

Зимний автопробег приключении «Экспедиция-Трофи» настолько его впечатлил, что воспоминания о Крайнем Севере вылились в концепцию ресторана.



Подкрепившись разносолами, можно продолжить путешествие. Море Лаптевых далеко, а вот парк отдыха рядом.

КСТАТИ

Где в столице еще попробовать еду соседей:

В Минске в большинстве ресторанов и кафе не проблема заказать национальные русские блюда: блины с икрой, с осетриной, пельмени, пироги с разнообразной начинкой...

ОХОТНИЧИЙ СУП ШУЛЮМ

Мясо дичи или то, которое вы «подстрелили» на охоте. Далее - картофель, репчатый лук, яблоко, морковь, помидоры, болгарский перец, чеснок, растительное масло.

Мясо нарезать кусками, обжарить 20 минут в казане на растительном масле. Лук, морковь, картофель, перцы и помидоры крупно нарезать, чеснок и очищенное яблоко измельчить. К обжаренному мясу добавить лук, через 10 минут - морковь. Смесь должна еще 15 минут потушиться, затем в казан заливают крутой кипяток и убавляют огонь. После того, как блюдо потемнело, на медленном огне еще час, в него опускают нарезанную картошку, а через 20 минут - оставшиеся овощи, перец и зелень. Соли по вкусу.

