

STANISLAV PESOTSKIY

RUSSIAN NORDIC HEAD CHEF

 [stanislav.pesotskiy](https://www.instagram.com/stanislav.pesotskiy)

NEW NORDIC CUISINE

МЕСТО И ВРЕМЯ

ЛОКАЛЬНОСТЬ
СЕЗОННОСТЬ
УВАЖЕНИЕ
ЭКОЛОГИЧНОСТЬ
ЧЕСТНОСТЬ

БАЛАНС

БАЛАНС



ПОЧЕМУ МЕСТНЫЙ ПРОДУКТ?

ВКУС
ЦЕНА
КАЧЕСТВО
ВРЕМЯ
ЭКСКЛЮЗИВ
ГОРДОСТЬ
РАЗВИТИЕ
РУССКОЙ КУХНИ

ЗДРАВЫЙ
СМЫСЛ

КАЖДЫЙ РЕГИОН УНИКАЛЬНЫЙ И ОСОБЕННЫЙ

ЭТО ПОВОД ДЛЯ ГОРДОСТИ И РАЗВИТИЯ























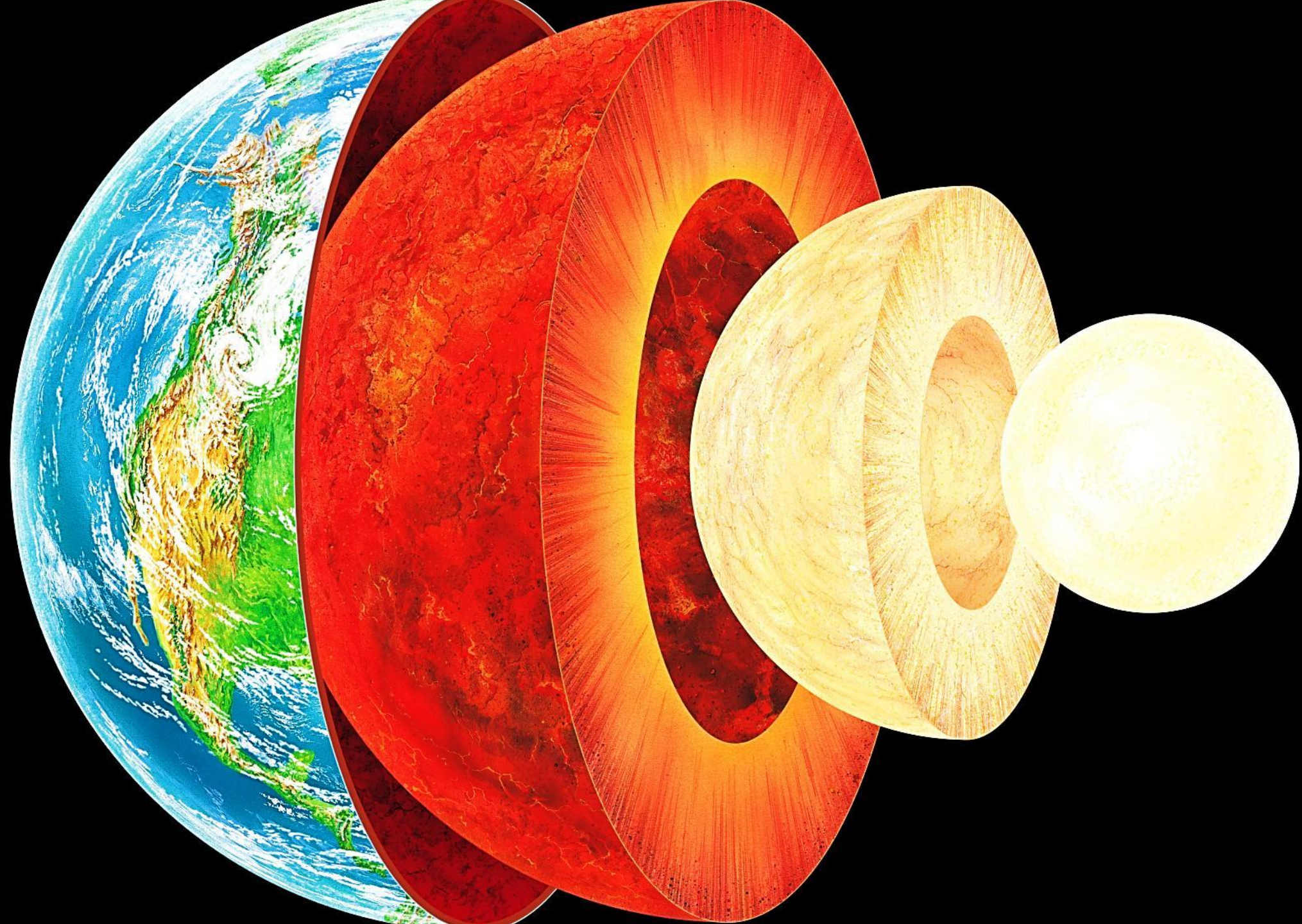




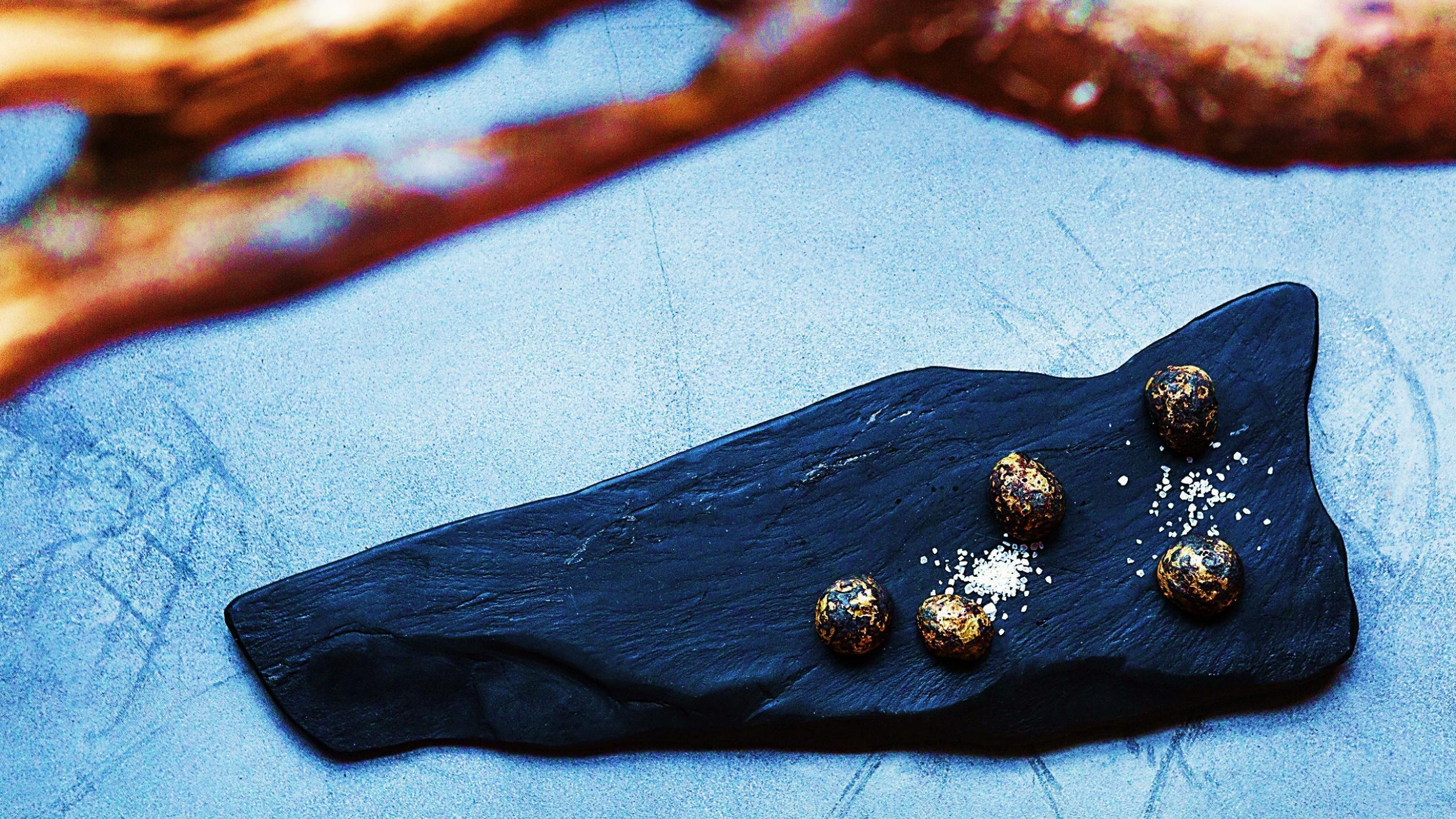
КАЖДЫЙ РЕГИОН УНИКАЛЬНЫЙ И ОСОБЕННЫЙ

ЭТО ПОВОД ДЛЯ ГОРДОСТИ И РАЗВИТИЯ

РЕСТОРАН = ЛЮДИ

































ПРОСТО = СЛОЖНО









У повара — ЕЛКИ



«Мы мало используем то, что может дать лес», — считает Станислав ПЕСОЦКИЙ и предлагает поговорить о том, как расширить употребление хвойных деревьев в пищу. Речь не о целебных свойствах, бескопечной пользе и благодати. Ель может быть интересна повару как продукт, который имеет все шансы стать массовым и ежедневным.

Еловая соль

Хвоя — 4–6 частей

Соль — 1 часть

- Тщательно вымыть еловые ветки и с помощью ножниц нарезать необходимое количество иголок таким образом, чтобы на ветке осталась 1–2 мм хвои. Место крепления иголок к дереву обладает большим количеством эфирных масел, соответственно, горечи, которая нам не нужна. Подготовленная к использованию хвоя должна быть максимально чистой и сухой.
- Равномерно смешать хвою с солью и разделить на количество частей, пропорциональное объему камеры кофемолки или блендера. Лучше пробивать небольшими частями, давая оборудованию остыть. Важно соблюдать максимально низкий температурный режим на всех этапах работы с хвоей, так как тепло убивает цвет и меняет ее вкус.
- Пробитую еловую массу выложить на противень с большим количеством бумажных полотенец. Разровнять тонким слоем и оставить в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте на ночь для избавления от лишней влаги. Полотенца можно менять при необходимости. Задача — максимально быстро и равномерно просушить массу без увеличения температуры.
- Просеять высушенную соль от грубых волокон.
- Готовая соль должна иметь ярко-зеленый, насыщенный цвет и сбалансированный, приятный еловый вкус.
- Желательно употребить сразу. Срок хранения в сухом прохладном месте, например, в холодильнике, очень ограничен — органолептические свойства продукта со временем ухудшатся.

СОВЕТ ШЕФА:

Обычная, классическая елка с короткими иголками имеет самый приятный вкус. Голубая ель не подойдет для моих рецептов. Вы можете попробовать другие хвойные породы деревьев в качестве экспериментов для своих рецептов. Хвоя отдаленно напоминает розмариин, который пользуется большим спросом на любой кухне. Еловая соль идеально подходит к большинству рыбных и мясных блюд, реже — к десертам. Чтобы получить яркий цвет и интенсивный еловый вкус, рекомендую использовать «тихую» и гибкую в работе маринуемую соль как базу.

Еловое масло

Масло растительное — 300 мл

Укроп — 100 г

Хвоя — 5–15 г

- Масло предварительно заморозить. Укроп заморозить и хорошо отжать. Подготовить хвою, как описано в предыдущем рецепте.
- Соединить масло, укроп и хвою в охлажденном стакане блендера. Пробить на максимальных оборотах до полной однородности. Выдерживать температурный режим: чем холоднее будут все продукты, тем качественнее результат. Нельзя допускать нагрева масла даже до комнатной температуры.
- Откинуть массу на вафельное полотно в несколько слоев и оставить отцеживаться в холодильнике.
- Отцеженное масло заморозить до максимально низкой температуры. После глубокой заморозки продукт разделится на две фракции: чистое масло — сверху и избыточная влага с остатками волокон и другими включениями — на дне контейнера. Перелить кремообразное масло, оставив лишнее в емкости.
- Готовый продукт хранить в охлажденном состоянии для сохранения вкуса и цвета.

СОВЕТ ШЕФА:

Это масло прекрасно подойдет как дрессинг для салатов, дополнение к супам и блюдам из любых мясных и рыбных продуктов. Укроп в данном случае выбран как проводник цвета и база для хвои — на его месте может быть любая зелень, которая, на ваш взгляд, «работает» с елкой. Количество хвои определяется индивидуально, в зависимости от сезона и породы дерева. Растительное масло как основа подойдет любое: главным критериями являются максимальная рафинированность и нейтральный вкус.



ИЛЛЮСТРАЦИЯ: А. ЛЕКСАНДРА ТЭДЛОУ-БУРМУЛ

Еловый лед (гранита)

Огурец — 250 г

Хвоя — 5–15 г

Сок лайма — 10 мл

Мелисса — 10 г

Сахар — 35 г

- Огурец вымыть, очистить от кожуры и нарезать произвольными кусками одинакового размера. Подготовить хвою. Сок лайма и мелиссу охладить.
- Соединить все ингредиенты в предварительно замороженном стакане блендера. Тщательно пробить, охладить и пробить еще раз.
- Полученную однородную массу быстро протереть через мелкое сито в миску на льду.
- Заморозить в шоковой или морозильной камере, перемешивая каждые 30 минут.
- С помощью вилки или мадлера превратить полученный лед в крошку с равномерной рассыпчатой текстурой.
- Хранить в максимально глубокой заморозке, использовать быстро, употреблять еще быстрее.

СОВЕТ ШЕФА:

Гранита из хвои и используется в основном в десертах или холодных закусках. Основная задача данного продукта — «вытащить» вкус хвои и сделать его приятным. Мелисса, лайм и огурец нужны лишь для того, чтобы оттенить и обогатить основной продукт. На их месте могут быть ваши любимые ингредиенты, которые хорошо работают с хвоей. Огурец должен быть максимально водянистым и беззудным, поэтому идеально подойдет недорогой импортный сорт. Мелиссе стоит использовать целиком и ажурно — и стебли, и листья. Это усилит вкус.

Варенье из шишек

Шишки — 1 часть

Вода — 1–2 части

Сахар — 1–3 части

Лимон или другая кислота — по вкусу

- Шишки промыть под проточной водой. Замочить на ночь для более равномерного приготовления и абсорбции влаги.
- Чтобы избавиться от чрезмерной вязкости вкуса, забланшировать шишки в большом количестве воды.
- Приготовить варенье любым удобным способом в пропорции, которая больше подходит под ваши цели. Легкий еловый сироп получится, если взять больше воды, а для густого джема можно взять меньше жидкости и больше сахара. Можно изначально приготовить сироп нужной концентрации и медленно вываривать шишки в нем, а можно соединить все компоненты изначально и, доведя до кипения, томить раствор до нужной концентрации и степени готовности шишек.
- На всех этапах варки варенья снимать пену.
- На завершающей стадии готовности сбалансировать вкус лимоном или любой другой кислотой.
- Можно приготовить чатни на основе этого варенья — увеличить кислотность и добавить любимые специи. А если вы намерены использовать варенье в мясном блюде в качестве сладости, добавлять кислоту вовсе не обязательно. Все очень индивидуально, поэтому пробуем и не стесняемся.

СОВЕТ ШЕФА:

Очень важно своевременно собрать шишки — в разных полосах время варьируется в пределах месяца, но в основном это конец весны — начало лета. Можно использовать как еловые, так и сосновые шишки. Чем меньше шишка, тем более элегантный и приятный вкус у варенья. С увеличением размера вкус становится более агрессивным, эфирным, а шишка при этом — деревянистой и неприятной текстурно. Рекомендую использовать шишки минимального размера, одинаковые по величине, ярко-зеленого цвета, липкие на ощупь. Существует великое множество другого применения хвойных в еде. На ветках прекрасно копчатся мясо, рыба и овощи. Достаточно лишь положить их под продукт и пустить дым, который будет абсорбирован. При помощи смолера ветки и вовсе не понадобятся, достаточно лишь небольшое количество сухой щепы или иголок. Можно использовать сгоревшую после копчения хвою для приготовления соли, она добавит приятную умеренную горечь. Молодые побеги елки по весне и летом используются в маринованном виде для зимнего сезона или даже сырыми, добавляя кисло-сладкие ноты в блюда. А сироп из них служит замечательной базой для десертов или соусов к дичи и дикой рыбе. Соединив хвою с иван-чаем или другими травами в пропорции 1:5, получаем целебный напиток. Елку можно использовать как декоративный элемент в блюдах или как платформу для подачи закусок. Спиртовые настойки на молодых шишках или побегах имеют уникальный вкус и эфирность вермутов. Из это только ель, а ведь другие хвойные — кедр, пиха, можжевельник, пихта, туя и пр. — имеют свои преимущества и пользу. В общем, с этими деревьями и мушкетерами перед нами не просто поле для экспериментов, а целый материк.



ПОНИМАНИЕ ВЕЩЕЙ СО
ВСЕХ ТОЧЕК ЗРЕНИЯ

СНОВА
БАЛАНС

















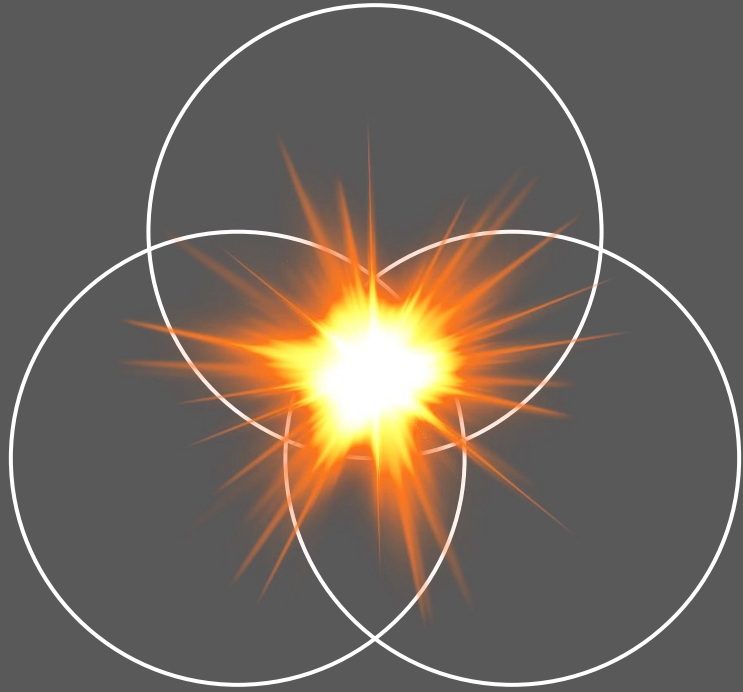


ЧТОБЫ ТВОРИТЬ ВЕЛИКИЕ ДЕЛА

УЕЗЖАТЬ НЕОБЯЗАТЕЛЬНО



ПРОФЕССИОНАЛИЗМ



ТЫ МОЖЕШЬ ВСЕ !



ЕСЛИ КАЖДЫЙ ИЗ НАС ЗАЖЖЕТ ПО СПИЧКЕ

СВЕТА БУДЕТ НА ПОЛНЕБА



STANISLAV PESOTSKIY

RUSSIAN NORDIC HEAD CHEF

 [stanislav.pesotskiy](https://www.instagram.com/stanislav.pesotskiy)