



На шкале ценностей молодежи и среднего поколения нынешнее 14 февраля настойчиво вытесняет 8 Марта и 23 Февраля, вместе взятые. Теперь именно накануне Дня святого Валентина влюбленные ломают голову над тем, какой подарок преподнести суженой или суженому. Благо в преддверии праздника и непосредственно в этот день магазины наперебой предлагают населению всевозможные тематические товары, начиная от сердечек, шариков, открыток-валентинок и заканчивая дорогими подарочными наборами. А уж как стараются предприятия общепита: чего только не обещают потенциальным посетителям! Корреспондент «ВП» узнала, какие самые необычные сюрпризы приготовили петербургские кафе и рестораны тем, кто пожелает пригласить возлюбленную или возлюбленного (на дворе все же эра эмансипации) на праздничный ужин.

«ВЕЧЁРКА» УЗНАЛА,
КАКИЕ СЮРПРИЗЫ ПРИГОТОВИЛИ
К ПРАЗДНИКУ КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

В День всех влюбленных общепит предлагает «Апогей любви»

СТОЛЫ УСЫПЮТ ЛЕПЕСТКАМИ И ВЫПУСТЯТ БАБОЧЕК

Начнем с того, что все без исключения заведения создадут романтическую атмосферу. В одном из ресторанов, например, обещают усыпать столы лепестками роз, в другом будут летать живые бабочки, а в третьем предлагают «завершить этот вечер, катаясь на коньках по блестящей глади льда». Повсюду ожидается розыгрыш праздничных призов.

Кстати, довольно заманчивых: поездка в Хельсинки на двоих, полет на вертолете над Санкт-Петербур-

гом, спа для двоих, абонементы для пары в студию танцев, изготовление фотопортрета на холсте, фотосессия love story, а также посещение бала роботов, проектов Big Funny, билеты в театр etc.

Одно из заведений начало готовиться к 14 февраля заранее. Оно объявило конкурс «Моя история», по условиям которого потенциальные посетители должны были прислать письма на адрес ресторана с интересной историей «любви, влюбленности, возможно, просто незабы-

ваемой встречи или рокового столкновения». Трех победителям пообещали сертификаты от заведения на бесплатное посещение ресторана. Много ли нашлось охотников поделиться сокровенными чувствами, выяснить не удалось.

Другое заведение пытается привлечь посетителей возможностью поучаствовать в кулинарном процессе: влюбленные смогут сделать подарок своими руками — нарисовать пряничную валентинку или

написать на ней любовное послание.

Для состоятельных, солидных посетителей в одном из ресторанов будет дан настоящий гала-концерт. В программе — этюд из балета Прокофьева «Ромео и Джульетта», ария Джульетты, живое исполнение песни из одноименного фильма База Лурмана, отрывок из мюзикла «Вестсайдская история» и дуэт из нашумевшего 3D-мюзикла «Джульетта и Ромео». В концерте принимают участие артисты петербургских театров.

А теперь о самом главном — о еде. Малобюджетный вариант праздничного меню выглядит примерно так:

закуска «Попробуй мир на вкус» для двоих (набор национальных закусок разных стран) — 1000 руб. / 600 г;

коктейль «Аннет» для двоих — 500 руб. / 500 мл;

вино — Чили. Вистамар Бриза Каберне Совиньон-Сира, п/сух. розовое, бокал — 180 руб., бутылка — 900 руб.

Тем, кто решился потратить больше, предлагается, например, авторский сет для влюбленных от шеф-повара одного из ресторанов (кто не в курсе, сет — это набор из нескольких блюд, специально приготовленных по какому-то поводу).

Цитируем меню: «конфета с фуа-гра и шоколадом, сэвиче из морепродуктов с соусом из краснокочанной капусты и грейпфрута, маринованный фенхель с кешью и креветками, дорадо с ризотто с лепестками роз и соусом из шафрана или кроличья ножка sous-vide с киноа и сырным соусом, а на десерт паннакотта из халвы с камнями из малины. И конечно, бокал розового игристого вина к ужину с романтическим настроением!»

Стоимость сета — 1750 руб. на одну персону. Много незнакомых слов? Нынче ходят в рестораны в том числе и затем, чтобы расширить кругозор.

А вот другое — не менее экзотическое предложение.

«Особое меню для «него» — консоме из томатов с раками; жареное фуа-гра с айвой и эмульсией из маракуйи, плода страсти; филе говядины с добавлением бароло и с таралетками из мини-овощей; десерт-сюрприз.

Праздничное меню для «нее» — крем-суп

из тыквы; равиоли из лобстера, с вариацией из цветной капусты, с грибной эмульсией; дуэт из телятины, приготовленный в кокосовом молоке и с крокстом из овощей; десерт-сюрприз. Стоимость — 4500 рублей на персону.

Гостям в подарок — розы и шампанское Ruinart».

Это еще что. Если кто-то решил гулять на полную катушку и поразить спутника или спутницу, что называется, наповал, он может посетить один из самых дорогих ресторанов города. И хотя нынче такой ужин по карману немногим, но сверхоригинальное меню не позволяет нам пройти мимо. Естественно, не в прямом, а в переносном смысле.

Итак, вечер вдвоем за ужином под сводами этого ресторана вы проведете, вкушая блюда, которые специально к ДСВ приготовил шеф-повар иностранец. Как указано в меню, это авторская гастроно-

мическая интерпретация любовной игры. Далее там написано следующее:

«В качестве увертюры пригубите коктейль из розового шампанского, а дальше окунитесь в водоворот страстей на вашей тарелке.

Первые эмоции — дары Тасманова моря. Запеченные устрицы с сабайоном из розового шампанского и жемчужинами красной икры.

Мягкий поцелуй — маринованные и поджаренные морские гребешки, крабовое мясо с киноа и пюре из спаржи.

Прелюдия — граните из маракуйи.

Романтическое трио — гигантская креветка, краб и филе ягненка с маслом на ложе из экзотических мини-овощей.

Апогей любви — горячая шоколадная лава, дрожащий шоколадный сорбет, волнующие ягоды.

Спокойствие — обольстительный темный шоколад».

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ЛЮБОВНОЙ ИГРЫ

РЕЦЕПТ ОТ «ВЕЧЁРКИ»

Потребуется: 6 яичных желтков, 50 мл теплой воды, 100 г сахара, 130 г муки, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста.

Желтки вылить в миску, добавить 50 мл воды, 100 г сахара и взбивать миксером до увеличения объема массы в 2 — 3 раза. Добавляем муку, разрыхлитель и аккуратно перемешиваем деревянной лопаткой. Если любите бисквит с какао, можно добавить в тесто 3 столовые ложки какао, когда тесто будет уже почти готово. Взять форму в виде сердца (продается в магазине), вылить тесто в форму (бисквит будет удачным, если тесто льется как мед, но имеет более воздушную структуру).

Выпекать 30 минут при температуре 180 градусов и 40 минут, если бисквит с какао. По истечении 30 минут можно протестировать на готовность, проколов зубочисткой.

Крем можете выбрать любой, так же как и украшения. Можете нанести на торт взбитую сметану с фруктами и ягодами, можете взбитые сливки или масляный крем.

Тортик готов.

