

Почему шведы не следят за покупателями?

КАК КОРРЕСПОНДЕНТ «ВЕЧЁРКИ» НЕЧАЯННО ФОТОГРАФИЯМИ ГРУППЫ «АББА» ПОЖИВИЛАСЬ



Возле музея «АББЫ».

В праздничные дни корреспондент «Вечёрки» отправилась на пароме «Принцесса Анастасия» компании «St. Peter Line» — по случаю своего пятилетия она организовала пресс-тур по столицам балтийских стран. Некоторыми наблюдениями захотелось поделиться.

ШНАПС ПОД ПАСХУ

По-моему, и финны, и шведы — народ очень религиозный.

В храмах Хельсинки — уникальной лютеранской церкви в скале, готическом храме Св. Иоханнеса и в кафедральном соборе Стокгольма — неперенные атрибуты богослужения: орган и скамьи для прихожан. В православных храмах — Успенском в Хельсинки и соборе Александра Невского в Таллине места для сидения отсутствуют.

В Швеции, к слову, даже накануне Пасхи, перед службой, не возбраняется выпить немного шнапса, да и в плане дресс-кода нет каких-то строгостей. «В Финляндии главным праздником считается Рождество, поэтому Пасха и другие церковные праздники стали более бытовыми и... торговыми», — поясняет наш гид Хабас, бывший москвич, приехавший на ПМЖ в Суоми 15 лет назад.

«КРАЖА» В МУЗЕЕ «АББЫ»

Музей-парк «Скансен» в Стокгольме — любимое место семейных и не очень шведов. «Скансен» — самый старый музей на открытом воздухе, он похож на старинный город: здесь живут северные животные, есть улицы, даже аквариум, есть и мастерские: стеклодувная, гончарная, механическая, столярная, — рассказала менеджер Килики Хельстром. — Здесь можно провести и два часа, и целый день, и всегда можно увидеть что-то интересное».

Нас же, честно говоря, больше привлек музей «АББЫ», возле которого стояла фанерная четверка знаменитых вокалистов, и народ с удовольствием фотографировался с каждым из них, подставляя лицо в специальное окно. В музей можно было спокойно войти и даже взять каталог. «Берите, там их много на стойке, — весело сказал мне коллега. — Там есть такие фотографии, которые я никогда не видел». Я зашла, взяла спокойно музейный альбом и только вечером обнаружила на нем цену — 98 крон. То есть мы с коллегой обокрали музыкальный музей в общей сложности на 196 крон, за что просим прощения у шведов. Но почему нас никто не остановил на выходе?



В Таллине футболки с Путиным активно продаются.

ВЛАДИМИР ПУТИН И В ЭСТОНИИ ПОПУЛЯРЕН

В Эстонии нас встречали очень дружелюбно — в магазинах даже уступали цену. А когда мы увидели, как продаются футболки с портретом Владимира Путина, поняли, что российского президента здесь уважают. «Расскажите, что у вас происходит, — попросили девушки из шляпной мастерской. — У нас ведь о России ничего не говорят». Ну, мы, конечно, провели небольшой ликбез.

РЫБА — ПРОДУКТ ПОЛЕЗНЫЙ

Путешествие подходило к концу, и под занавес шеф-повар паромы Константин Бокалов устроил нам мастер-класс: все, кто хотел, научились делать розочку из лосося (это несложно). А Денис Никандров, гендиректор компании, которая осуществляет весь цикл от вылова рыбы до упаковки и доставки на полки магазина, рассказал нам, что морская рыба наиболее полезна, ведь это самый экологически чистый



Лосось в виде розочки вкуснее.



На улицах Таллина.

натуральный продукт: «Мы почти 20 лет назад купили разваливающееся предприятие в Мурманске и попытались сделать качественный продукт. Мы усовершенствовали процесс, а потом вышли на европейский рынок и сегодня продаем рыбу в Испанию, Португалию, Норвегию, Великобританию, немного в Бельгию». На что журналисты посетовали: а почему не в Россию? «Если государство будет

помогать, как в случае с квотами на птицу и мясо, это будет для нас стимулом. Хотя если брать глобально, то сейчас цена рыбы, продаваемой за границу, несколько выше, — заметил Денис Никандров, — но для себя мы приняли решение оставаться на отечественном рынке. И наша основная задача — попытаться создать культуру потребления рыбы в России».

ИЗ ПЕРВЫХ РУК

«ВЕЧЁРКА» решила лучше познакомиться с балтийской кухней, и это оказалось сделать легко, ведь рядом был шеф-повар паромы Константин Бокалов.

— Константин, какое у вас самое любимое скандинавское блюдо — надеюсь, не то, что сложно готовить?

— Нет (улыбается). Но я сторонник простой пищи, так что для меня любимое блюдо — кровяные колбаски с перловкой и квашеной капустой.

— И как оно готовится? Поделитесь рецептом с нашими читателями...

— Готовится это блюдо просто: покупаете кровяные колбаски (как вариант — кровяную колбасу). Перловку (ее за сутки надо замочить в воде) варите с добавлением соли до готовности. Потом в кастрюлю с небольшим количеством воды и растительного масла кладем квашеную капусту (если очень кислая, то добавляем сахар) и в течение двух с половиной часов томим. После этого капусту перемешиваем с перловкой, добавляем жареный лучок, складываем все в горшочек или форму для запекания и за 15 — 20 минут до готовности туда добавляем кровяные колбаски, не перемешивая. Запекаем 40 — 50 минут. Если кто-то полюбит это блюдо, буду очень рад.

— Константин, как вы считаете, скандинавские народы — кревоугодники или все-таки сдержанно относятся к еде?

— Думаю, они кревоугодники, потому что живут, как и мы, на севере, и без потребления жирной пищи и соответствующих калорий можно просто замерзнуть. Поэтому у них столы, как у викингов, всегда богатые, ломаются от еды — много мяса, овсяной, солений.

— А как давно вы стали постигать искусство шеф-повара?

— Изначально я учился в непрофильном заведении, связанном с энергетикой. Но мне очень нравилось готовить, и я устроился подсобным рабочим в одно из заведений общепита.

Постепенно набираясь опыта, повышая свою квалификацию, я получил хорошие знания, которые впоследствии закрепил сдачей экстерном экзаменов в Балтийском туристическом колледже и кулинарном техникуме. Достаточно давно я занял позицию шеф-повара, но до сих пор пытаюсь узнавать что-то новое в мире еды, экспериментировать.

— Может, расскажете о своих экспериментах?

— У меня задумка: связать несколько кулинарных направлений, не знаю пока, что из этого получится, надеюсь, что-то хорошее (улыбается). У меня есть эксклюзивные блюда: свинья вырезка, быстро обжаренная, с добавлением корицы и горького натертого шоколада.

— И это... вкусно?

— Великолепное сочетание, в котором, поверьте, я очень хорошо понимаю. Так же как и сочетание черной икры с белым шоколадом — на первый взгляд, может, и неприемлемое. Но это прекрасное сочетание.

Попробуйте кусочком белой шоколадки зачерпнуть черную икру, и вы поймете, о чем я говорю: раскроется такой вкус, что пальчики оближешь.