Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Кулинарный архипелаг | « L’Archipel du Goulache »

Author: Надежда Сикорская, Лозанна , 22.12.2022.

Все за стол!

Тем, кто еще не определился с меню для рождественского или новогоднего стола или с подарками для друзей, как нельзя кстати придется роскошный и очень аппетитный фолиант, выпущенный лозаннским издательством Éditions Noir sur Blanc и уже поступивший в продажу.

|

Ceux parmi vous qui n’ont pas encore choisi les menus vos tables de fêtes ou les cadeaux

pour vos proches, seront ravies de découvrir un magnifique volume bien appétissant publié par les Éditions Noir sur Blanc et déjà disponible dans les librairies.

« L’Archipel du Goulache »

Постоянные читатели Нашей Газеты знают, какое большое место занимают в нашем контенте книжные новинки. Совсем недавно, рассказывая о том, как швейцарцы готовятся к предстоящим праздникам, мы вновь напоминали, что книга – лучший подарок даже для тех, у кого одна уже есть, и предлагали поискать подходящий вариант на нашей книжной полке. Однако та книга, о которой мы расскажем сегодня, отличается от прочих тем, что предназначена не просто для прочтения и водворения в книжный шкаф, но для регулярного пользования.

«Архипелаг Гуляш» – это одновременно сборник восхитительных, моментально вызывающих слюновыделение рецептов и путешествие по всему бывшему СССР в компании людей, любящих не только вкусно поесть, но и самим эти вкусности приготовить.

Блины с семгой © Florian Pinel - Editions Noir sur Blanc

Ее авторы – повара-любители, настоящие пассионарии, вместе исколесившие нашу бывшую общую необъятную родину и, наподобие собирателей песен, легенд и

прочих образцов устного народного творчества, выискавшие ее оригинальные рецепты – не менее важный пласт нематериального культурного наследия. Родившийся в Париже инженер по искусственному интеллекту Флориан Пинель в настоящий момент живет в Нью-Йорке, где он закончил Институт кулинарного образования и в рамках учебной программы отработал в нескольких известных ресторанах. Его соавтор – графический дизайнер, издатель и режиссер Жан Вальнур Симулен, внук «звездного» повара, страстный меломан, оформивший диски более 300 групп со всего света, включая Леда Зеппелина.

"Кораблики" © Florian Pinel - Editions Noir sur Blanc

«Насколько я знаю, у меня нет ни русских предков, ни грузинских, ни таджикских – вся моя семья из Бургундии. Откуда же интерес к бывшему СССР? Из случайности. Оказавшись в колледже перед выбором второго иностранного языка, я остановился на русском, более «экзотическом», чем немецкий или итальянский, – рассказывает Флориан Пинель в предисловии к книге. – Через какое-то время я оказался с группой соучеников в Москве и Ленинграде (дело было в 1989 году), потом, в рамках культурного обмена, в Подмосковье, потом еще раз, и еще… Со временем у появились друзья в России, которых я навещал один во время каникул. <> Устав от Москвы, я отправился с друзьями в экспедицию по всей России, по бывшим советским республикам (которые в начале 2000-х начали открываться к туризму) и странам Восточной Европы».

Перцы фаршированные по-молдавски, два варианта © Florian Pinel - Editions Noir sur Blanc

Из этой экспедиции и родилась книга, в которой представлены 85 рецептов, объединенных по территориальному признаку и вдохновленных кулинарными традициями Большого Севера и Сибири, Украины и Молдавии, Кавказа, Средней Азии… Именно вдохновленных, поскольку каждый из них – оригинальное творение Флориана Пинеля, поэтому не стоит возмущаться и расстраиваться, если, к примеру, его вариант приготовления вареников не совпадет с тем, которым руководствовалась ваша бабушка.

Кого-то из читателей, особенно среди поклонников Александра Солженицына, может покоробить упоминание в суе, да еще в сочетании с гуляшом слова архипелаг. Но выбор названия сделан авторами совершенно осознанно. «Несмотря на то, что бывший СССР прославился не гуляшом (венгерским блюдом), метафора с архипелагом, придуманная Солженицыным, прекрасно подходит к нашему сюжету: мириаде кухонь, чья популярность редко выходит за регионы их возникновения, за исключением нескольких редких московских ресторанов. Кому известны дагестанские хинкали, гуцульский банош или гагаузская манджа?»

Идеальный плов © Florian Pinel - Editions Noir sur Blanc

Возможно, среди франкоязычной аудитории эти деликатесы, действительно, не известны, а среди наших читателей знатоки точно найдутся.

В соответствии с традициями советского и постсоветского застолья прекрасно изданная и проиллюстрированная 300 фотографиями книга начинается с рецепта настоянной на хрене водки (хреновухи) и полагающегося к ней тоста, который авторы сформулировали так: «Текущие события подсказывают массу идей для тоста: за следующую поездку в свободную Украину, за тот день, когда мы посетим Россию, избавившуюся от Владимира Путина… Но закаленный homo sovieticus не пьет за будущее. Будем проще: украинский тост «будьмо» означает просто «будем».

За ваше здоровье, дорогие читатели! Будем-таки!

© Florian Pinel - Editions Noir sur Blanc

С Нового года контент Нашей Газеты станет платным

При оформлении годовой подписки до 31 декабря 2022 года – 2 месяца в подарок

CHF 120 ~~150~~

Давайте не расставаться!

[швейцарская культура]
Статьи по теме
[Павел Спиридонов: Хороший рецепт – лучший подарок друзьям]
[Кисло-сладкий роман Бориса Фишмана]

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kulinarnyy-arhipelag*