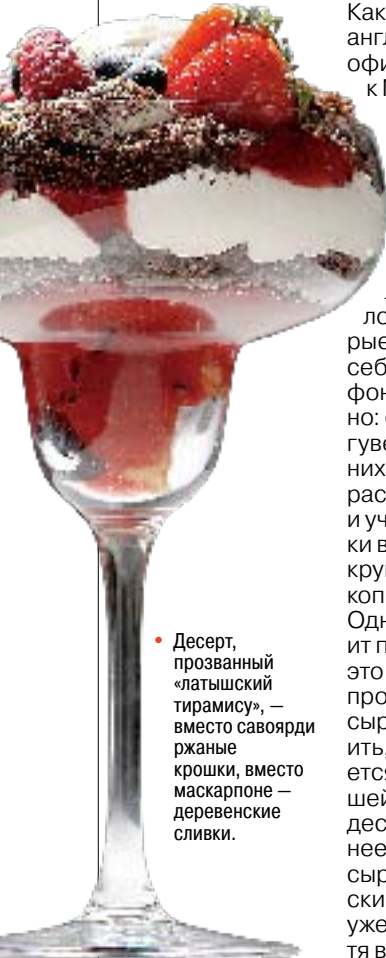


Рига без шпрот

В Латвии усвоили философию slow food, создали свою nouvelle cuisine и вообще там вкусно не по-русски.



• Десерт, прозванный «латышский тирамису», — вместо савоярди ржаные крошки, вместо маскарпоне — деревенские сливки.

Как пишут в таких случаях наши англоязычные коллеги, «теперь это официально»: Рига — ближайшая к Москве точка гастрономического туризма. За последние годы в городе открылось несколько по-настоящему прекрасных ресторанов. Все они придерживаются единой линии: местные продукты и деликатное к ним отношение. Оказалось, что из прибалтийских молока, мяса, овощей и рыбы, которые всегда были хороши и сами по себе, можно создавать почти симфонические композиции. Что ценно: обошлись без «французских гувернеров»: большинство нынешних шеф-поваров (средний возраст — лет 28) родились, выросли и учились в Латвии и на стажировки в Европу ездили для расширения кругозора, а не обучаться искусству копипейста.

Одно (или не одно) утро в Риге стоит провести на Центральном рынке: это настоящий музей деревенских продуктов. Особенно силен отдел сыров и колбас: здесь можно усвоить, что самый нежный сыр получается из молока только что отелившейся коровы, мясо коптят пятьдесятю способами, сметана вкуснее рикотты, а латвийский козий сыр более пряный, чем французский. И обед и ужин воспринимать уже сквозь призму этих знаний. Хотя в принципе и так хорошо идет.

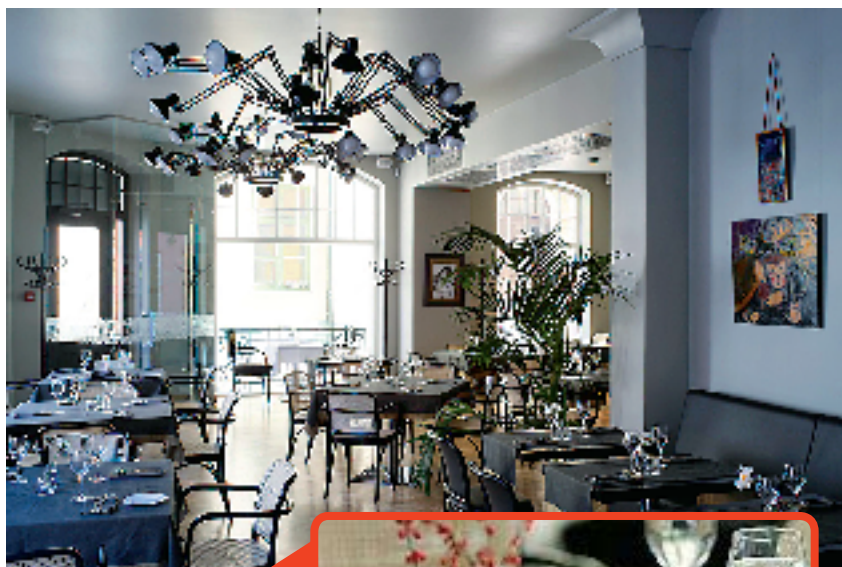
• Алекс Жилок из ресторана Dome — энергичный вождь нового поколения рижских поваров.



• Vincents — это почти гастрономический театр, где, например, закуски могут подать в банке из-под шпрот.

ПРЕДМЕТЫ, БЕЗ КОТОРЫХ НЕЛЬЗЯ САДИТЬСЯ В САМОЛЕТ

С наступлением зрелости любой рейс из развлечения превращается в испытание нервной системы и шейных позвонков. Так что не надо сопротивляться желанию окружить себя в полете всяческими атрибутами комфорта вплоть до тапочек. Причем дизайнерская индустрия создала для вас массу вариантов. К примеру, кожаные черные тапки Tumi складываются пополам и убираются в чехол. А дорожная подушка ни в коем случае не должна быть надувной — ищите в дьюти-фри подушки с наполнителем из микрошариков. Ее, кстати, хорошо шупать во время турбулентности — очень успокаивает.



• Ресторан при гостинице Neiburgs — это история про неожиданные кулинарные потрясения.

VINCENTS

114 Kārļa Ulmaņa
Старейшим гастрономическим рестораном в Риге руководит «рижанин английского происхождения» Мартинс Ритинс. Кормил Плисецкую, Элтона Джона и еще сотню великих людей, но по-прежнему каждый вечер находит время, чтобы подойти к каждому столику и показать какой-нибудь гастрономический фокус.

DOME

4 Miesnieku
Рыбный ресторан при одноименном дизайнерском отеле, где на кухне фантазирует Алекс Жилок — молодой парень с горящими глазами и отменным чувством продуктов.

OSTAS SKATI

15 Matrožu
Недорогой рыбный ресторан в отдаленном офисном центре, но страшно популярный, во-первых, из-за вида на Даугаву, во-вторых, из-за сочной и человеческой еды.

RENOMMÉ

7 Krišjāna Valdemāra
Ресторан молодого рижанина Тараса Кириенко недавно признан лучшим рестораном Риги в номинации «Гурмэ».

DESA & CO

4 Maskavas
Мясная лавка с десятком видов колбас и карбонадов из оленины. Находится в новомодном районе бывших железнодорожных складов.



ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ