



[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ПОДІЛЬСЬКИЙ ЧОРНОСЛИВ

у портвейні з волоським горіхом

Складність ✓

Порції 4

Подавати з
армагнаком Cha-
teau de Cassagne,
Франція

Ванільний соус

2 шт. яєць
25 г цукор
ванільна есенція
170 мл вершки 30%
2 г кукурудзяний
крохмаль

Вершковий соус

120 мл ванільний
соус
120 г сир маскарпоне
120 г сир філадельфія

Чорнослив

16 шт. чорнослив,
очищений від
кісточок
100 г волоські горіхи
150 мл портвейн або
червоне вино
20 г цукор

Подача

мигдалеві пластівці
квіти віоли
за бажанням
бутони шафрану
за бажанням

Ванільний соус

У сотейнику змішайте жовтки, цукор,
ваніль, крохмаль і перемішайте. Влийте
вершки й доведіть до кипіння, постійно
помішуючи. Коли соус загусне, зняти з
вогню і дати охолонути.

Вершковий соус

За допомогою вінчика збийте всі
інгредієнти соуса.

Чорнослив

Замочіть чорнослив у портвейні на ніч.
Наступного ранку поєднайте всі
інгредієнти та варіть протягом 30
хвилин, періодично помішуючи.
Давальте охолонути.

Обережно покладіть по одному
волоському горіху в кожну чорнослив.

Подача

Викладіть чорнослив на тарілку, зверху
полейте вершковим соусом, посипте
мигдалевими пластівцями, прикрасьте
квітками віоли і бутонами шафрану.

PODOLSKY PRUNES

in port wine and walnuts

Difficulty ✓✓✓

Serves 4

Drink Pairing
Armagnac Chateau
de Cassagne, France

Vanilla sauce

2 Eggs
25g Sugar
Vanilla essence .
Splash
170ml Cream 30%
2g Corn Starch

Cream sauce

120ml Vanilla Sauce
120g Mascarpone
120g Philadelphia
cheese

Prunes

16 Prunes, stoned
100g Walnuts
150ml Port or red wine
20g Sugar

To serve

Almond flakes
Viola Flowers,
optional
Saffron Buds,
optional

Vanilla sauce

In a saucepan, mix yolks, sugar, vanilla,
starch and mix, pour in the cream and
bring to the boil, stirring constantly. When
it thickens remove from the heat and allow
to cool.

Cream sauce

Using a whisk mix the ingredients together.

Prunes

Soak the prunes in the port overnight.
Next morning combine everything and
simmer for about 30 minutes, stirring
occasionally. Allow to cool

Carefully place one walnut into each prune

To serve

Place the prunes on a plate, top with
sauce, sprinkle with almond flakes,
decorate with viola flowers and saffron
buds.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

БРУСКЕТА

з томатами

Осладність ✓
Порції 1
Подати з
Fano d'Avellino

Брускета
сирого хліба на
запасі товщиною
2-3 см, бажано
кількаденної
давності
100 г томатів п'єноло
1 шт. зубчик часнику
20 г оливкової олії
сіль за смаком
Подати
гілочка свіжого
базиліку
перець чилі
за бажанням
оливкова олія*

Брускета
Збризніть водою хліб. Очистіть часник і натріть
одним зубчиком часнику один бік хліба. Змастіть
оливковою олією обидва боки хліба. Розігрійте
сковороду і обмажте хліб з часником вниза до
хрусткої скоринки, потім переверніть і обмажте
з іншого боку. Зніміть з вогню, посипте сіллю за
смаком і натріть томат на часниковий бік брускети,
щоб сік і насіння томатів просочилися у шматок
хліба.

Подати
Збризніть оливковою олією, поріжте томат, що
залишилися, напіл або невеликими кубиками
залежно від розміру і викладіть на брускетту зі
свіжим листям базиліку.
Для пікантності дрібно наріжте перець чилі і
посипте зверху.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

BRUSCHETTA

with tomatoes

Difficulty ✓
Makes 1
Drink Pairing
Fiano di Avellino

Bruschetta
2-3cm slice
Sourdough bread,
Ideally a few days old
100g Piennolo
Tomatoes
1 Garlic clove
20g Olive oil
Salt to the taste
Serving
Fresh basil
Chilli pepper, optional
Olive oil*

Bruschetta
Sprinkle a few drops of water over the bread. Peel the garlic and rub into one side of the bread. Brush olive oil on both sides of the bread. Heat a pan and fry the bread garlic side down, until crispy and golden, turn over and fry on the other side. Remove from the heat sprinkle salt to taste, and rub tomatoes onto the garlic side of the bruschetta so that the juice and seeds of the tomatoes seep into the bread.

Serving
Drizzle with olive oil, cut the remaining tomatoes in half, or small cubes, depending on size, and place on top of the bruschetta with fresh basil leaves. For a bit of spice finely chop the chilli pepper and sprinkle on top.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



MARCO CERVETTI

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Марко Черветті – бренд-шеф Fozzy Group, однієї з найбільших торговельно-промислових груп в Україні. Своєю професією, якою займається вже 28 років, Марко називає «мистецтвом». Це фахівець, який є і шеф-кухарем, і експертом з вина, і експертом із продуктів. Ця професія доволі розвинена в Іспанії, Франції та Італії, проте в Україні про неї знають дуже мало.

Марко з дитинства любив готувати, та роботу на кухні він почав з миття посуду. Пройшов і роботу на заготівлях у рибному ресторані, де щодня доводилося чистити 120-150 кг риби та морепродуктів. Згодом він почав замислюватися, як застосувати свій талант у ресторанах, тому що готувати в Марко виходило дуже добре, але займався він цим тільки вдома. Він спостерігав і практикував різні процеси приготування, вивчав, як кухні та ресторани працюють загалом. Плініше Марко працював на різних заходах, готував обіди і вечери. «Ця професія мені підходить. Я її дуже люблю і ніколи не буду голодним».

Наставники у Марко було багато, починаючи від батьків, тітки та бабусі й закінчуючи професійними шефами, з якими він працював. У всіх він намагався чогось навчитись, взяти щось корисне для себе.

«Дуже важливо продовжувати здобувати знання, накопичувати досвід», – наголошує бренд-шеф. Та своєю головною амбіцією вважає розповсюдження культури професії сучасного «мистецтва»: «Немає жодної книжки, жодної школи. Дуже хочу, щоб люди знали, що це таке».

«На щастя, вони є всюди», – каже Марко про рис, часник та вино, свої улюблені продукти. А улюблені тому, що в місті П'ємонт, де народився кухар, вони доволі популярні в Італійській кухні. Він обожнює їх готувати і куштувати. Оскільки Марко живе в Києві вже сім років, він встиг ознайомитися з українською кухнею. Він вважає, що вона розвиватиметься тільки в тому разі, якщо шеф-кухарі припинять готувати радянські страви, а навпаки, підуть далі і знову знають набути їм смаку. «В Україні це було частково втрачено».



He may have been born in Italy, but for Marco Carvetti, Ukraine is now very much his home and his heart.

Marco is brand chef for Fozzy Group, which owns and manages retail stores across the country and is its largest supermarket and food retailer.

The chef is a man of many talents – a cook, a wine expert and someone with endless product knowledge. He's an all rounder whose expertise stretches across many different areas, which gives him an unprecedented understanding of the world in which he works.

Growing up in Piedmont, the young Marco found a passion for all things culinary, working in various kitchens where he could observe how they operated and how food was prepared.

There's no doubting his dedication – at one point he was cleaning around 150 kilo of seafood a day while working in a fish restaurant.

He started at the bottom and worked his way up, providing lunches and dinners for various gatherings where he was able to show off his skills.

Marco was like a sponge, soaking up knowledge everywhere he went – from

the chefs in the various restaurants where he cut his teeth to the traditions and skills that he picked up at his family home.

The brand chef emphasises the importance of continuing to learn and experiencing new things, wanting people to learn by experience.

The ingredients he can't do without? Rice, garlic and wine – no doubt harking back to his childhood home where "they were everywhere."

Seven years into his residence in Kyiv, Marco has begun to understand Ukrainian cuisine.

According to him, it won't advance unless cooks abandon cooking Soviet cuisine in favour of travelling further back in time to "regain what

was lost in the process."



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



«23Ресторань» — мережа ресторанів у м. Івано-Франківськ, яка налічує шість окремих закладів і проєктів, кожен з яких абсолютно унікальний і концептуальний. За концепцію та атмосферу цих проєктів відповідає бренд-шефня та партнер мережі Олена Жаботинська.

«Стиль, у якому я готую, — це смачна комфортна їжа з місцевих інгредієнтів. Свій кулінарний шлях Олена почала в 11 років: хотіла порадувати маму і приготувала їй пиріг з дріжджового тіста з яблуками та абрикосами: «Це було так смачно, що я вирішила продовжити готувати, і все почалося: борщ, котлети, плов».

У 17 років вступила до кулінарного коледжу, потім почала працювати кухарем у престижному ресторані в Донузугу, через три місяці обійняла посаду су-шефа під час навчання в університеті. Олена мала досвід роботи на телебаченні, де брала участь у шоу «Покальна кухня», і там познайомилася із співзасідницею мережі ресторанів з Івано-Франківська, де зараз і працює бренд-шефинею.

Постійне вдосконалення кулінарних здібностей прийшло завдяки читанню книжок та вивченню української історії та кулінарії. «Я не люблю захокуватися і прив'язуватися до чогось конкретної роботи, це для мене важливі базові знання та сучасні технології, на основі яких я створюю свої страви».

Щодо підкорення гастрономічного світу амбіції Олени Жаботинської скромні: «Мої плани на майбутнє пов'язані з їжею та продуктами, зараз ми робимо акцент на фермерство і власне вироб-вцтво». Олена — співавтор книжки «Україна. Їжа та історія». Вона планує видати ще книжки у цій галузі.

З дитинства улюблена страва Олени — борщ, а улюблений інгредієнт — картопля. Ця любов залишається в серці кухаря.

Не менша її любов до України та української кухні, але майбутнє вона бачить у тому, щоб відкрити кулінарний генетичний код нації, а вже потім розкрити його світові: «Українські ресторани у світі, кулінарні книги, участь у міжнародних кулінарних конкурсах, це те, чим я займаюся, і що на мене найбільше впливає».

OLENA ZHABOTYNSKA

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



"23Restaurants" is a chain of restaurants in Ivano-Frankivsk that has 6 separate establishments and projects, each of which is completely unique and conceptual. Olena Zhabotynska, the brand chef and partner of the chain, is responsible for the concept and atmosphere of these projects.

"The style I cook in is delicious comfort food made from local products." Olena began her culinary journey at the age of 11: she wanted to please her mother and made her a yeast dough pie with apples and apricots: "It was so delicious that I decided to continue cooking, and everything was a blur... Borscht, cutlets, pilafs..." At the age of 17, she entered a culinary college, then started working as a cook in a prestigious restaurant in Donetsk, 3 months later she took the position of sous chef in a restaurant

at the university. Olena also had experience on television, where she took part in the show "Hell's Kitchen"; but realized that the profession of a cook is difficult and quit the restaurant. However, thanks to the show, Olena Zhabotynska met the co-founder of the restaurant chain where she is now a brand chef.

Olena's constant learning of culinary skills came from reading books and studying Ukrainian cuisine. "I don't like to 'fall in love' and get attached to someone's specific work, it's the framework for me and then the dishes I cook." As for conquering the gastronomic world, Olena Zhabotynska's ambitions are modest: "...my plans for the future are related to food and products, and it's more about production than restaurants..."

Today, Olena is also a co-author of the book "Ukrainian Gastronomy: A Journey Through the History of the Nation's Cuisine".

plans to publish more books with this publishing house. Since childhood, Olena's favourite dish is borscht, and her favourite product has been potatoes. This love remains in the chef's heart.

No less is her love for Ukraine and Ukrainian cuisine in general, but the future of it Olena sees in capturing the nation's culinary genetic code and only then revealing it to the world "...Ukrainian restaurants in the world, cookbooks, participation in international culinary congresses - it has already happened and it cannot be stopped..."

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>