



ЛАТТЕ

*** 60 мл эспрессо * 180 мл молока * сахар, корица, тертый шоколад по вкусу * 10 мл сиропа**

Молоко подогреть до 70–75°C, взбить молочную пену, вылить в высокий бокал. Аккуратно по центру влить в молоко эспрессо или другой очень крепкий кофе. Затем добавить сироп на выбор (апельсиновый, шоколадный, амаретто или лесной орех). Сверху выложить ложку молочной пены, по желанию посыпать корицей или тертым шоколадом. Добавить сахар.



ТОРТ «ЙОГУРТОВЫЙ»

*** 700 г бисквита * 200 г грушевой начинки * 500 г фруктового желе * 50 мл ягодного пунша * 60 г земляники * 65 г фисташек в карамели * 200 г йогуртового крема**

Бисквит пропитать ягодным пуншем. Для пунша вскипятить в кастрюле фруктовое желе, добавить сахарный сироп, немного воды, 160 мл «Куантро» и 65 мл «Амаретто». На первый слой бисквита выложить фисташки в карамели и кубики груши в сиропе. Покрывать слоем бисквита, на него выложить груши, землянику и фисташки, залить фруктовым желе. Сверху еще слой бисквита. Все обмазать йогуртовым кремом и поставить в холодильник на два часа.

Надеюсь, что дальнейшая жизнь у журнала будет такая же красивая, сладкая, но не приторная, — как и этот торт.

А что выберешь для романтического ужина?

Шампанское, клубнику, шоколад, цветы. (Смеется.) Цветы не относятся к продуктам, но очень стимулируют.

Как обстоят дела с питанием у депутата Хоркиной? Ешь в думской столовой?

Да я не успеваю поесть вовремя! Стараюсь, по крайней мере, есть здоровую пищу. Например, свеклу, картошку, капусту, обязательно выращенные на своем огороде.

Сама выращиваешь?!

Нет, что ты, бабушка выращивает в Белго-

“ От этих соусов растет одно место!

роде. Он меня снабжает свежими овощами, соленьями. Люблю малосольные огурчики, квашеную капусту. Я русский человек и не гурман в том смысле, что люблю что-то непонятное, соусы, над которыми, например, во Франции колдуют. От них только растет одно место, да и вообще все откладывается куда попало, потому что они сделаны на сливках. Зато морских гадов и всяческие морепродукты обожаю. А салаты мы заправляем зеленым оливковым маслом первого от-

жима, которое я привожу из Италии. Я уже не представляю себе салат без этого масла с горчиной.

Как ты принимаешь гостей?

С любовью. Главное, чтобы гости были желанными. Мне очень нравится готовить окрошку и первые блюда. Квас тоже делаем сами. Опять же возня, но зато надежно. Люблю самые разные супы, борщ, солянку. Придешь с прогулки зимой — сядешь на вернешь борща. Отлично! Вообще у меня в холодильнике всегда всё есть, и приготовлены всегда и первое, и второе, и третье, и компот. (Смеется.)

Наверняка у тебя масса историй связана с едой во время первых зарубежных поездок.

Во время первой поездки в Америку мы прилетели страшно уставшие. Нас посадили за столы, подошел официант и спросил, что мы будем пить. Мы говорим: «Чай». А он спрашивает: «Айс ор хот?» Мы думаем: «Что за айс? Ты че, мужик?» И говорим: «Ну, давайте айс». А это стакан льда и чуть-чуть чая. На следующий день мы слегли со страшной ангиной. Но когда вернулись назад в СССР (это был 1991 год), то с гордостью говорили: «Вы что, не пили «айс ти?» **OK!**

МАРИНА ЗЕЛЬЦЕР

БЛАГОДАРИМ КОНДИТЕРСКУЮ «ПУШКИНЬ» ЗА ПОМОЩЬ В ОРГАНИЗАЦИИ СЪЕМКИ

ВКУСНЫЕ ПОДРОБНОСТИ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ОТ ХОРКИНОЙ

«У нас есть фирменный семейный салат — печеночный, очень питательный. Готовится просто: берешь печенку телячью или говяжью, отвариваешь, лук пассеруешь, обжариваешь кедровые орешки. Все это мнешь, режешь морковочку, добавляешь майонез — и в холодильник. А торт к праздникам мы делаем самый простой, у меня его сестра очень любит: варится сгущенка до коричневого цвета, покупаются коржи и пропитываются этой сгущенкой. Вкуснее в мире ничего нет!»

ШЕФ-КОНДИТЕР КОНДИТЕРСКОЙ «ПУШКИНЬ»

ЭММАНУЭЛЬ РИОН:

«В нашей кондитерской царит уютная атмосфера — в объемной витрине выставлены десерты: пирожные, торты, шоколадные конфеты с вензелями ручной работы в стиле Марии-Антуанетты и французская выпечка».

АДРЕС: Москва, Тверской б-р, 26/5, тел. (495) 604 4280

