



GOURMET TRAVEL

ИВАЙЛО ХАРАЛАМПИЕВ

СНИМКИ SAN SEBASTIAN TURISMO И АРХИВ

С едемнадесет звезди Мишлен, разпределени между 10 ресторанта, водят до градчето Сан Себастиан (или Доностия на баски език) в Северна Испания. С тези звезди столицата на Бискайския залив се нарежда на второ място в световната ранглиста след японския град Киото. Ако Испания по принцип е безспорната световна сила в кухнята през последните десет години, то Северът и най-вече Страната на баските е всепризнатата дестинация best of the best на целия Иберийски полуостров. Сан Себастиан с няма и двеста хиляди жители е за съвременната кулинару като Париж за висшата мода. При това топ ресторантите са само част от смайващата кулинарна оферта. Едно от най-големите зрелища е да влезете в произволно избран традиционен бар-ресторант в старата част. Преливащите подноси с десетки видове богати „пинчос“ или тапас завинаги променят разбирането за качество, изобилие и щедрост на масата.



ЗАТОВА ЗА ЛЮБИТЕЛИТЕ НА МИКСА ОТ АВАНГАРДНА КУЛИНАРИЯ И ПРОСТО ВКУСНА ХРАНА НА КРАК ОБЯВЯВАНЕТО НА САН СЕБАСТИАН ЗА НАЙ-ДОБРА КУЛИНАРНА ДЕСТИНАЦИЯ ЗА 2017 ОТ МЕЖДУНАРОДНАТА ОНЛАЙН ПЛАТФОРМА ЗА КЕТЪРИНГ CATERWINGS ДОЙДЕ СЪВСЕМ ЛОГИЧНО.

Дори когато по-назад в списъка остават Токио, Ню Йорк, Барселона, Сингапур, Париж, Мадрид. С максималните три звезди са ресторантите Arzak, Akelarre, Martin Berasategui, а Mugaritz има две.



„Няма научно обяснение на какво точно се дължи огромната ни любов към кухнята, но е факт. В Страната на баските всички обожаваме хубавата храна и при това ресторантите не се делят на социални класи. Аз съм четвърто поколение в ресторант Arzak, който има три звезди Мишлен от 1989 г. Баща ми Хуан Мари също продължава да работи. През 80-те години заедно с готвача Педро Субихана от ресторанта Akelarre предвождат своеобразна революция в баската кухня, която дава силен импулс и на испанската, и на световната кулинару“, казва за EVA Елена Арсак. Тя завършва кулинару в Швейцария и специализира в някои от най-известните ресторанти в Италия, Франция, Англия и Испания, преди да се върне заедно с баща си в ресторант Arzak, отворен като таверна още от 1897 г. През 2001 г. Елена получава наградата Готвач на бъдещето на Международната академия по гастрономия. През 2010 г. взема националната награда на Испанската академия, а през 2012 г. е избрана за най-добра жена готвач в света в класацията на Veuve Clicquot.

На последното издание на най-големия международен кулинарнен конгрес „Мадрид Фюжън“ през януари Елена сготви на живо плоската риба морски език в захарна тръстика. Идеята ѝ дава клиент, който ѝ показва видео от островите Вануату. В нейната рецепта рибното филе се поставя в издълбаната отвътре

тръстика. При затопляне във фурна външният „восък“ изпуска силен аромат. Сладостта е компенсирана от по-кисел сос от морков и портокал. В чинията се оставят пръчици за смучене от сърцевината на тръстиката. Ястието се допълва с горчица от нахут и спанак.

„РИСКУВАХМЕ С ТАЗИ РЕЦЕПТА, ЗАЩОТО ЧОВЕК МОЖЕ БИ ОЧАКВА ОТ НАС НЕЩО ПО-ЛУКСОЗНО, НО ЛУКСЪТ ДНЕС ВЕЧЕ Е НЕЩО ДРУГО, НЕ СРЕБЪРНИ ПРИБОРИ И ПИЩНОСТ“, КАЗВА ЕЛЕНА.



Последната новост при Arzak е напълно реновирана-та фасада на над 100-годишния ресторант. Съпругът ѝ, архитектът Мануел Ламоса ще покрие сградата със защитен пласт от ромбовидни цинкови люспи, вдъхновени от едно от рибните ястия на Елена. ▶





„Сан Себастиан е мястото с най-добра храна в цяла Испания. Там имат много висока кулинарна култура, храната буквално е издигната в култ и е на много високо ниво. Дълго преди гурме бума от последните години те вече бяха направили своята собствена революция, но без да си позволяват никакви фриволности в името на модерността. Успехът на кухнята в Страната на баските се дължи предимно на предаността им към продуктите и земята. Грижат се за качеството и са готови да плащат за него. Близостта с Франция им дава най-доброто съответно от френската и испанската кулинарна традиция“, коментират за EVA от „Мадрид Фюжън“. В Доностия се намира и Basque Culinary Center, първият кулинарен университет в света.



PINTXOS В СТАРИЯ ГРАД

Pintxos, или местните тапас, в някои от многобройните таверни в Стария град е истинска висша кухня в миниатюра. Сякаш всички гастрономически съкровища са събрани и струпани под формата на наредени на тепсии хапки, които буквално преливат извън тезгяха. Студените хапки се взимат директно от подобие на шведска маса и се плащат накрая. Всеки бар-ресторант има собствен пинчо-хит. За ориентир поръчайте си питие и се огледайте какво най-често избират местните. Традицията е да се опитват по едно-две пинчос на бар и да се обиколят поне четири-пет. Едно от най-семплите, но и най-обичани пинчос е Gilda, създадено в чест на Рита Хейуърт: съвсем леко лютиво чушле, зелена маслина и аншоа прободени с клечка.



„СЛАГАТ ТИ НЕЩО НА МАСАТА, МОЖЕ ДА Е ПЪРЖЕНО ЯЙЦЕ, ВСЕ ЕДНО Е СКЪП ПОДАРЪК, КОЙТО ТРЯБВА ДА ОТВОРИШ. НОВАТОРСКО, ИЗНЕНАДАВАЩО, МАГИЧЕСКО И МНОГО ВКУСНО ТВОРЕНИЕ. НЕ СИ МНОГО НАЯСНО КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВА, НО НЯМА ДА ГО ЗАБРАВИШ“, КОМЕНТИРАТ ДОМАКИНИТЕ ОТ САН СЕБАСТИАН ЗА СВЕТОВНО ПРОЧУТАТА СИ ИЗОБРЕТАТЕЛНОСТ В КУХНЯТА.



КУЛИНАРЕН ТУР С ЧАСТЕН САМОЛЕТ

В своята щаб-квартира в най-емблематичния хотел в града, „Мария Кристина“, готварската школа и гурме бутик Mimo предлага на учениците луксозна кухня на 500 кв.м, снабдена с последните технологии и машини в кулинарията. Уроците продължават половин ден и завършват с обяд на сготвеното. Създателят на Mimo британецът Джон Уорън зарязва финансовия свят в Лондон и се премества в Сан Себастиан през 2008г. Conde Nast Traveller избира бутика за един от най-добрите гурме магазини в света за 2014. А TripAdvisor класира предлагания от тях тур с пинчос сред десетте най-добри кулинарни маршрути. Те вече присъстват в Севиля (в 5-звездния хотел „Алфонсо XIII“) и в Палма де Майорка (в The st. Regis Mardavall Mallorca Resort). Mimo предлага вече и нещо сензационно: неколкодневно пътуване с частен самолет между Сан Себастиан, Севиля и Майорка с престой по една нощ в съответните луксозни хотели и гурме обиколки. 



ДЕЛИКАТЕСЕН

НОВО
БУРКАН С МЕСО

ВЗЕМИ! ОПИТАЙ! НАСЛАДИ СЕ!

- ✓ **ЧИСТА И ВКУСНА ХРАНА**
БЕЗ КОНСЕРВАНТИ, ДОБАВКИ, ОЦВЕТТЕЛИ, ОВКУСИТЕЛИ, БОГАТА НА ПРОТЕИНИ
- ✓ **ГОТОВА ЗА КОНСУМАЦИЯ**
ПЕСТИ ВРЕМЕ, МОЖЕ ДА СЕ ХАПВА ДИРЕКТНО ИЛИ ДА СЕ ДОГОТВИ В РАЗНООБРАЗНИ РЕЦЕПТИ
- ✓ **ЛЕСНА ЗА ПРЕНАСЯНЕ И СЪХРАНЕНИЕ**

МОЖЕ ДА ВЗЕМЕШ СЪС СЕБЕ СИ ЗА ОБЯД В ОФИСА; ЗА СЛЕД СПОРТ ВЪВ ФИТНЕСА; НА ПРЕХОД, ПИКНИК ИЛИ КЪМПИНГ СРЕД ПРИРОДАТА



WWW.DELICATESSEN.BG