

R U S S I A N E M I R A T E S

# РУССКИЕ ЭМИРАТЫ



№50 July – August 2012

№50 Июль – Август 2012

## ЛОДОЧКА, ПЛЫВИ!

Heart-to-Heart Talk with Igor Sarukhanov

## ЭТО СУПЕРКАР!

Our Ultimate Test-Drive: McLaren MP4-12C

## ИМПЕРАТОР МАКСИМИЛИАН

Maximilian: Out & About Rarest Rubies on the Earth

## Король орнаментов

## EMILIO PUCCI:

Haute Couture in Patterns

**EXCLUSIVE** ★



## ЗИГЗАГ УДАЧИ

Interview with Angela Missoni

**EXCLUSIVE** ★

## NEW PHOTO COMPETITION

Новый фотоконкурс – «Лето, солнце и очки!»

## SUMMER ESCAPE FROM THE UAE

Побег из лета... в лето



[www.dxb.ru](http://www.dxb.ru)

[www.RuPublish.ru](http://www.RuPublish.ru)

First Among the Best Lifestyle & Fashion Russian Magazine



## ТААЧИН (Taachin)

Главное блюдо – «торт» из риса с шафраном и цыпленка, маринованного в чесноке и йогурте.

Taachin означает «устроить всё на дне». Он идеально подходит для званных ужинов, благодаря своему потрясающему внешнему виду, и пикников, так как его можно легко транспортировать. Рис нужно выкладывать слоями, чередуя с курицей и большим количеством шафрана. Существуют и другие версии, где применяют баранину, шпинат и барбарис. К приходу гостей можно подготовить «торт» заранее и поставить в духовку в самый последний момент – отличное впечатление гарантировано!

### Ингредиенты:

- 800 г (4 чашки риса) замочить в воде на 5 часов
- 500-600 г куриных грудок без кожи и костей нарезать кубиками по 8 см
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 измельчённая средняя белая луковица
- 1/2-1 ч. л. соли

- Щепотка молотого перца
- 1/2 ч. л. куркумы
- 6-7 небольших зубчиков чеснока – очистить и нарезать
- 1 кг (4 чашки) греческого йогурта
- 1/2 ч. л. растолченного шафрана (растворить в 2-3 ст. л. горячей воды)
- 75 г (1 чашка) сухого барбариса (по желанию)
- 4 яичных желтка

### Способ приготовления:

1. Сварить рис до полной готовности, промыть и охладить.
2. Поместить курицу, сливочное масло, лук, соль и перец, куркуму и половину чеснока в большую сковороду. Накрыть крышкой и варить около 30 минут на слабом огне. Поместить смесь в миску и дать остыть в течение 10-15 минут. Добавить йогурт, оставшийся чеснок и шафран, хорошо перемешать. Мариновать птицу в холодильнике минимум 2 часа или лучше оставить на ночь. При использовании барбариса, хорошенько его промойте.
3. Разогреть духовку до 190°C. Достать курицу из маринада и отложить. Добавить в маринад яичные желтки, посолить и перемешать. Затем отделить 1 чашку вареного риса – он понадобится позже. Выложить оставшуюся часть риса в маринад. Осторожно перемешать, чтобы не помять рисовые зёрна, иначе пирог получится мягким.
4. В форму для выпечки с антипригарным покрытием выложить ту часть риса, которую откладывали ранее. Затем добавить 1/3 часть смеси риса и яиц. Такая последовательность предотвратит пригорание «торта». Следующий слой – кусочки курицы, затем – снова рис. Повторять, пока форма не будет заполнена. Накрыть форму крышкой или обернуть фольгой. Запекать в течение 1 1/2 часов, до появления золотисто-коричневой корочки. Когда блюдо готово, перевернуть его на тарелку сразу так, чтобы хрустящая часть у основания не намокла.



## Рецепты от Арианы Банди

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ! ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ПРИГОТОВИТЬ К РАМАДАНСКОМУ СТОЛУ НЕСКОЛЬКО ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ИРАНСКОЙ КУХНИ ПО РЕЦЕПТАМ ИЗ НОВОЙ КНИГИ АРИАНЫ БАНДИ «ГРАНАТЫ И РОЗЫ: МОИ СЕМЕЙНЫЕ ПЕРСИДСКИЕ РЕЦЕПТЫ». ПУСТЬ ВАШ СТОЛ В РАМАДАН БУДЕТ БОГАТЫМ, ВКУСНЫМ И КРАСИВЫМ!



## ПЕРСИДСКАЯ ПАХЛАВА (Persian Baghlava)

Если вы один раз попробуете это лакомство, то полюбите этот вкус навсегда.

Пахлава по-персидски – это два тонких слоя теста, начиненных фисташками или миндалем, шафраном и пропитанных сиропом из розовых лепестков. Она отличается от традиционных рецептов пахлав в странах Ближнего Востока. Лучшим специалистом по пахлаве в нашей семье была сестра моей бабушки Ишрат. У неё не было ни одной мерной чашки, все сыпалось «на глазок». Но когда пахлава выпекалась, а Ишрат поливала её, ещё горячую, розовым сиропом, становилось понятно – это лучший десерт! Вот вам рецепт от Ишрат.

### Ингредиенты:

- 1 упаковка покупного замороженного слоеного или песочного (несладкого) теста
- (тесто «фило» тоже подойдет, хоть и не является традиционным)

### Для сиропа:

- 400 г мелкого сахара (caster sugar)
- 125 мл (1/2 чашки) розовой воды

### Для пропитки и промасливания:

- 75 мл (1/3 чашки) растопленного сливочного или растительного масла

### Для начинки:

- 600 г (7 чашек) молотого миндаля или сырых фисташек (можно смесь орехов 1:1)
- Крупные кусочки фисташек – для украшения
- 2 ст. л. молотого кардамона
- 400 г (2 чашки) мелкого сахара (caster sugar)

### Способ приготовления:

1. Для сиропа: кипятить сахар с 375 мл воды в течение 10 минут. Добавить розовую воду и дать остыть.
2. Смазать дно и стенки неглубокой металлической формы растопленным маслом. Нагреть духовку до 150°C.
3. Для начинки: смешать орехи, кардамон и сахар в кухонном комбайне. Взбивать до получения крошек, напоминающих мелкий песок.
4. Присыпать рабочую поверхность стола мукой и раскатать половину теста тончайшим слоем. Размер пласта должен быть больше, чем размер формы. С помощью скалки перенести тесто в форму, оставив свисать его по краям. Выложить на тесто начинку и хорошо утрамбовать.
5. Раскатать вторую часть теста в пласт, накрыть им начинку, аккуратно прижать. Запечатать края теста. На поверхности теста острым ножом нанести диагональные узоры, чтобы получились ромбы. Смазать поверхность оставшимся маслом. Запекать 25-30 минут, пару раз повернув форму.
6. Цвет готовой пахлав должен быть золотистым. Вылить сироп на ещё горячую пахлаву. С помощью крупных кусочков орехов выложить узоры. Постарайтесь не съесть лакомство сразу же! Пахлава должна постоять, минимум, 8 часов! Проверьте, ожидание того стоит.

Приятного аппетита!



►► как и у каждой женщины, наверное, у Вас есть свой «конёк»? Ведь одни умеют варить вкусные супы, другие – прекрасно пекут и готовят десерты, а кто-то просто является непревзойденным мастером мясных блюд. Так почему же «Гранаты и розы»?

Да, я изучала кондитерское искусство и поняла, что повар-кондитер должен четко следовать рецепту, всё взвешивать и вымерять. А у меня абсолютно иной характер – я всё делаю быстро и спонтанно, люблю импровизировать у плиты. Конечно, стоит следовать инструкции по приготовлению блюд, но я привыкла всё усовершенствовать, чтобы ингредиенты были взаимозаменяемы, и можно было использовать те продукты, что есть под рукой. Кулинария – это не просто наука, это целое искусство, поэтому каждый должен уметь найти свой творческий подход!

Возвращаясь к новой книге, скажу, что иранская кухня достаточно разнообразна: в ней широко используются бобы, картофель, помидоры, рис, мясо и орехи. Конечно же, гранаты и розовые лепестки в традиционных десертах и напитках. Продукты всегда должны быть свежими, натуральными, прямо с грядки. Специи используются в небольшом количестве, дабы не затмить истинный вкус исходных продуктов. Но есть и свои секреты, например, мясное блюдо, приготовленное по персидскому (иранскому) рецепту, никогда не будет жестким, наоборот, оно растает во рту. Всё дело в специальном маринаде. К приготовлению мяса иранцы относятся, как к ремеслу, изучая и совершенствуя его долгие годы.

Наверное, хорошо, что мы живём в Дубае, где практически любой продукт можно легко отыскать. Расскажите о фирменном блюде Вашей семьи, без которого не обходится ни одно застолье, особенно, в такие праздники, как Рамадан и Ид?

Это фесенджун – невероятно богатое витаминами, сбалансированное блюдо, которое готовят из граната и грецких орехов. Секрет в том, что теплый вкус ореха, и прохладная свежесть граната придают этому блюду гармоничность. Обычно готовят фесенджун зимой, когда холодно, ведь главное правило персидской кухни – верный баланс холодного и горячего, в зависимости от сезона и даже возраста человека. Питание в Персии и в современном Иране – это целая наука, выверенная тысячелетиями.

**Ариана, сегодня все диетологи твердят о том, что нельзя выходить из дому, не позавтракав. А какой он, традиционный иранский завтрак?**

О, завтрак – это своеобразный утренний ритуал, который заряжает энергией на целый день. В Иране завтрак – это обязательно свежеспеченный хлеб, к которому подают вишневое варенье, масло, мед, сыр фета, сладкий чай, и иногда яичницу с луком и помидорами. Новое веяние – оливки, хотя это больше из турецкой кухни.

**И всё-таки, почему Вы решили презентовать свою книгу именно здесь, в Дубае?**

Начнём с того, что Дубай – это мой дом, я здесь живу. Однако ключевым моментом к такому решению стало детское воспоминание. Когда я была маленькой, и мы жили в Нью-Йорке, по субботам с мамой мы обычно ходили за покупками в Bloomingdale's, а после – обедали в соседнем ресторанчике. Поэтому, когда Bloomingdale's открылся в Дубае, я решила, что представляю свою новую книгу именно здесь!

**Вы – профессиональный повар, бывали и жили во многих странах, а какая кухня Вам больше всего приходится по вкусу?**

Я люблю русскую кухню (особенно пирожки), а также японскую. Если блюдо хорошо и вкусно приготовлено, то мне не настолько важно, к кухне какой страны оно относится. Но поскольку сегодня многие люди

страдают аллергией на те или иные продукты, мне было важно, чтобы ингредиенты в моих рецептах всегда можно было легко заменить.

**Не припомните, какое самое яркое вкусовое впечатление Вы получили от нового, впервые отведанного блюда? Что это было?**

Дома я обычно готовлю в рамках семейных традиций: всё натуральное, сбалансированное, легкого приготовления. Мне нравится, когда вся семья собирается за одним столом и угощается из общего блюда. Но однажды в ресторане Refflets отеля InterContinental Dubai мне подали не просто вкусную еду, а изыск, произведение искусства! Я была в восторге, поражена таким творческим подходом к еде. Это было гениально! Произведение шеф-повара Пьера Гарньера просто поразило моё воображение настолько, что я даже попыталась воссоздать рецепт, но по-своему, просто соблюдая структуру, ведь нам, кулинарам, не сложно разгадать формулы рецептов.

**Итак, вторая книга написана, а что дальше? Какие идеи, уже собираете материалы для нового творения?**

Идей много. Например, мне хочется снять телешоу и рассказать в нем об Иране и его культуре, путешествуя от границы с Россией, где всё усеяно рисовыми полями, до южной части, где проходит «Фестиваль роз». Иран соседствует со многими странами, поэтому, у меня есть желание рассказать как можно больше о его культуре, традициях, быте... Сейчас я уже приступила к работе над своей следующей книгой. Надеюсь, и она понравится домашним хозяйкам. А книгу «Гранаты и розы» можно приобрести в Bloomingdale's Home в торговом центре Dubai Mall.

**Спасибо, Ариана, за столь интересную беседу, желаем Вам дальнейших кулинарных и творческих достижений, и ждём новой книги! Удачи! ■**





Беседовала:  
Елена Ольховская  
Текст: Ольга Щербак



*Известно, что у алхимии больше секретов, чем у химии, но самой эзотерической областью по-прежнему остаётся искусство кулинарии.*

Герберт Збигнев

# ГРАНАТЫ И РОЗЫ

## Арианы Банди



**В**осток – дело тонкое, а кухня – тайное. Ведь где, как не на кухне, ведутся самые сокровенные беседы. Ах, как бы хотелось оказаться где-то в далёкой Персии и подслушать несколько волшебных восточных рецептов, чтобы удивить друзей, собравшихся на вечернюю трапезу во время Рамадана.

Нам несказанно повезло! Знаменитый повар и автор кулинарных книг, жительница ОАЭ Арина Банди решила подарить вкус традиционной персидской кухни всему Дубаю. Недавно в универмаге Bloomingdale's Home состоялась презентация её новой книги «Гранаты и розы: мои семейные персидские рецепты» ("Pomegranates and Roses: My Persian Family Recipes"). Что в этих рецептах особенного, мы спросили у самой Арианы.

**Здравствуйте, Арина, очень интересно узнать, с чего всё началось? Как появилась эта книга семейных рецептов?**

Пожалуй, для начала расскажу о своей семье. Вам это должно быть интересно, ведь мой дед был русским, родом из Ленинграда, а уже потом моя семья переехала в Баку, а далее – в Иран. А бабушка была грузинкой, так что я немало знакома с русской культурой и обычаями кавказских народов.

**Невероятно! Вы – иранка по происхождению, но и у Вас есть русские корни. Скажите, пожалуйста, Вы помните Ваше первое приготовленное блюдо?**

В детстве моим фирменным блюдом был жареный лук! Не удивляйтесь, просто в иранской кухне лук используется повсеместно и в больших количествах, вот мне и доверяли его жарить. Ещё мы с братом

готовили знаменитое гранатовое желе, рецепт которого вошел в мою новую книгу и даже, частично, в название. Гранаты – частые гости на кухне иранских хозяек. Правда, в детстве я все же больше любила есть, а не готовить! И мой отец чаще предпочитал питаться в ресторанах. Поэтому я и не догадывалась, что когда-то стану поваром.

Однако позже меня отдали на обучение в школу кулинарии, где я освоила азы французской национальной кухни: выпечку, приготовление шоколада и суфле – и стала работать кондитером. Вскоре у меня появилось непреодолимое желание научиться готовить блюда иранской кухни по семейным рецептам, как в детстве. Каждый раз, когда мы собирались у родственников, я наслаждалась домашней кухней, но не знала, как именно это всё готовить. И тогда я стала чаще навещать мою бабушку в Иране, чтобы узнать, записать и опробовать всё больше и больше семейных рецептов, ведь у каждого из моих родственников были и свои секреты, и свои воспоминания.

**То есть, с каждым рецептом обязательно связана история кого-либо из Вашей семьи? Действительно, национальные блюда – это история всего народа, традиции, вкус прошлого...**

Непрерывно, ведь рецепты в семьях всегда передаются от матери к дочери, из поколения в поколение. В своей книге я постаралась запечатлеть эту связь, потому что мне это было необходимо. Думаю, все женщины, такие как я, оценят мой вклад и смогут воспользоваться этими знаниями.

**Вы изучали французскую кухню, увлеклись иранским кулинарным мастерством, но, >>>**

