



МНЕ НРАВЯТСЯ ПЫШЕЧНЫЕ

Повар Генерального консульства Финляндии в Санкт-Петербурге Ярмо Ояла рассказал о том, что он готовит для гостей госпожи Генерального консула, и о том, где сам любит обедать

Расскажите о меню для госпожи консула...

При составлении меню учитывается характер мероприятия, пол гостей, национальные особенности и сезонность продуктов. Например, этой осенью я готовил грибной суп-капучино, грибной киш, а на закуску – утиную печень и грудку. Основным блюдом может быть рыба, речная или красная, начинённая корнеплодами, и свежий салат (кресс-салат, руккола). На горячее – постный кусок мяса, например, оленина с тёмным соусом из красного вина и лука-шалота и овощное пюре с добавлением розмарина.

Что можете сказать о ресторанной культуре Петербурга?

Здесь очень много ресторанов разного профиля и, на мой взгляд, есть немало новых интересных мест. Часто они весьма доступ-

ны по цене. В округе есть несколько заведений, где я бываю: Duo Gastrobar, РМ, «Ко-Ко-Ко». А ещё мне нравятся некоторые пышечные, и здесь на углу продают вкусные пирожки.

Где закупаете продукты?

В небольших магазинах неподалёку, кое-что на рынке. Иногда покупаю и в крупных гипермаркетах. Просто они находятся далеко от консульства. Что-то заказываем из Финляндии, например, рыбу и некоторые виды мяса.

Что будете готовить на Рождество?

Если буду дома, то гуся или утку, солёную рыбу или холодного копчения, подам много разных сыров. На самом деле на праздниках стараюсь максимально сократить рождественское меню – хочу отдохнуть от кухни и готовки. **ВЕРА ПОРОТКОВА**

Десерт от Ярмо Оялы

Главный повар Генерального консульства Финляндии поделился с нами рецептом морковного кекса, который можно готовить и в праздники, и в будни



ВЕРА ПОРОТКОВА
vera.porotkova@metronews.ru

«Десерт, который я подаю госпоже Генеральному консулу и её гостям, как правило, состоит из трёх частей. Первая – холодная, вторая – комнатной температуры, а третья соединяет предыдущие два элемента. Например, вот этот морковный кекс – я подаю его с сорбетом или мороженым, двумя разными соусами и крамблом. Кстати, карамельный и клюквенный соусы очень популярны в Финляндии», – говорит повар Генерального консульства Финляндии Ярмо Ояла.

На просьбу поделиться рецептом какого-нибудь праздничного блюда он продемонстрировал нам приготовление морковного кекса, который получается удивительно нежным на вкус. Этот рецепт можно назвать универсальным, по нему можно приготовить

коржи для торта и выпекать большие и маленькие кексы любой формы, а также капкейки. Крем для торта можно использовать любой – на ваш вкус.

- 1 Смешать сухие ингредиенты.
- 2 Отдельно взбить яйца и сахар до образования пены.
- 3 Ввести в яично-сахарную смесь остывшее масло и сухую смесь.
- 4 Ввести в полученную массу морковное пюре, помешивая.
- 5 Вылить получившуюся массу в форму (не забудьте про бумагу для выпекания).

Цитата

«Десерты, которые я готовлю в консульстве, как правило, состоят из трёх частей. Первая – холодная, вторая – комнатной температуры, а третья соединяет предыдущие две».

Ярмо Ояла
шеф-повар Генерального консульства Финляндии в Петербурге

6 Выпекать при +175 градусах 15–20 минут.

7 Подавать к столу с мороженым, сорбетом или творожным сыром, приправленным соком лимона и сахаром. В качестве соуса отлично подойдёт клюквенный или брусничный и густая карамель.

Ингредиенты на 4 порции

Время приготовления: около 20 минут.

- 275 г морковного пюре
- 175 г пшеничной муки
- 1,2 г соли
- 4 г пекарского порошка
- 3,5 г соды
- 4 г молотой корицы
- 140 г яиц
- 240 г сахара
- 110 г топленого масла



Афиша. Финляндия и Петербург/2015

Ярмарка

«Мир Рождества»

От 6 лет и старше

Когда. С 29 ноября 2014-го по 6 января 2015-го

Где. Центр Хельсинки

•••••

В самом центре Хельсинки появится рождественская площадь Jouluuimaailma («Мир Рождества») со своей особой атмосферой. Посетителям предлагается посмотреть выступления артистов и послушать рождественскую музыку. В киосках «Мира Рождества» продаются качественные и тёплый текстиль, сладкие и солёные вкусности, здесь можно приобрести подарки для близких и друзей. **МЕТРО**

Ярмарка

Женская ярмарка

От 6 лет и старше

Когда. 3–7 декабря 2014 года

Где. Выставочный центр Wanhä Satama, Хельсинки

•••••

В этом году организаторы привлекли более 370 продавцов hand made-товаров: вязаных тёплых вещей, вышитых ёлочных украшений, керамических поделок, ювелирных изделий, свечей, а также шедевров из кожи, дерева и многое другое. Традиционные финские рождественские деликатесы, приготовленные хозяйками, можно попробовать в Старом порту. **МЕТРО**

Выставка



«Сибелиус и мир искусства»

От 6 лет и старше

Когда. До 22 марта 2015 года Где. Музей Ateneum, Хельсинки

2015-й – юбилейный год Сибелиуса. Выставка «Сибелиус и мир искусства» – это попытка исследовать взаимосвязь между творчеством композитора и изобразительным искусством в личной жизни и в широком контексте его творчества. **МЕТРО**

Выставка

«Золотое поколение. Модернизм в финской архитектуре и дизайне»

От 6 лет и старше

Когда. С 13 ноября 2014 по 31 января 2015 года Где. Эрмитаж

На выставке в Государственном Эрмитаже планируется не просто представить ретроспективу финской архитектуры и дизайна через оригинальные изображения, чертежи и графику, дополненные макетами и объектами, но и попытаться осмыслить опыт конструирования будущего в Финляндии от момента зарождения модернизма в конце 1920-х – начале 1930-х годов до экспериментов наших дней. **МЕТРО**

Фестиваль

Фестиваль света в Хельсинки

От 6 лет и старше

Когда. 4–8 января 2015 года Где. Хельсинки

На этот раз будут представлены 17 отдельных произведений, которые можно увидеть в 13 различных точках в центре Хельсинки. Их создатели – свето- и звукохудожники из Финляндии, Германии, Франции, Бельгии и Японии. **МЕТРО**

