



ТРЮФЕЛЬНЫЕ

Трюфели, с их уникальным ароматом и историей, известны уже с античных времён, но настоящий бум в их использовании пришёл в Италию и Францию в эпоху Ренессанса, когда блюда с трюфелями стали синонимом королевской роскоши. В последние десятилетия трюфели стали важным элементом современной haute cuisine, добавляя глубину вкуса к самым разным блюдам, от пасты до мясных деликатесов.



ТОМ-ЯМ

Идея готовить раков в соусе том-ям появилась в начале 2010-х в Азии, когда тайские шефы начали адаптировать классический суп под формат фьюжн-блюдов, заменяя креветок на других морепродуктов и речных обитателей. В Бангкоке и Сингапуре в модных pan-Asian заведениях начали тушить раков в насыщенном соусе на основе пасты том-ям, кокосовых сливок, лимонника, лайма и чили. Позже эта идея дошла до Европы и России, где раки в том-ям стали ярким гастрономическим экспериментом, в котором сладкое мясо раков идеально впитывает пряный, острый вкус классического тайского соуса.



В БЕЛОМ ВИНЕ

Рецепт родом из французской кухни, где морепродукты традиционно обжаривают в вине для сохранения сочности и аромата. Винная жарка — это тонкая техника, пришедшая из Прованса, где свежие раки, обжаренные в сливочном масле с белым вином, луком шалот, чесноком и травами, становятся настоящим деликатесом. Вино раскрывает вкус раков, а специи и свежие травы придают блюду насыщенную ароматику. Каждое блюдо — это элегантное сочетание простоты и утонченности, идеальное для тех, кто ценит французскую гастрономическую традицию.



ТОМАТНО-СЛИВОЧНЫЕ С ПАРМЕЗАНОМ

Идея использовать томаты пелати, сливки и сыр пармезан в одном соусе родилась в северной Италии, особенно в регионах Эмилия-Романья и Ломбардия, где такие сочетания традиционно подают с пастой и морепродуктами. Первые вариации такого блюда начали готовить в ресторанах северной Франции и Бельгии в конце 1990-х — начале 2000-х годов, когда шефы стали экспериментировать с раками, используя традиционные соусы не только французской, но и итальянской кухни.



РОЗОВЫЕ ПОМИДОРЫ, ПЕТРУШКА, ЧЕСНОК

Такой способ приготовления уходит корнями в юг Франции, особенно в регион Прованс, где морепродукты традиционно тушат в белом вине с томатами, чесноком и свежей зеленью. Изначально в таких блюдах использовали мидий или лангустинов, но с началом гастрономических экспериментов в 1980–90-х французские шефы начали заменять их на раков, чтобы подчеркнуть деликатность мяса и придать блюду локальный характер.



КЛАССИЧЕСКИЕ

Классические раки — это возвращение к истокам. Без излишеств, без экспериментов — только то, что действительно работает веками. Соль, укроп (и свежий, и в семенах), немного лимона, лавровый лист и душистый перец. Именно так варили раков на юге России, в деревнях по берегам Дона, Волги и Кубани, когда раки ещё ловились вручную и варились сразу же — в большой кастрюле, на открытом огне, под щебет птиц и с гулом вечерних разговоров.



ФИРМЕННЫЕ

Фирменные раки с мёдом и антоновкой — это не просто блюдо, а семейный рецепт нашего учредителя. «Так готовили раков у меня дома — бабушка и дедушка. Дед был директором завода медоборудования, ездил по миру, носил итальянские костюмы и очки, как у Мастроянни, но когда дело доходило до раков, всегда выбирал именно этот старинный казацкий рецепт», — вспоминает он. На Руси мёд и антоновка считались почти универсальными специями, из них делали самые изысканные блюда. Лёгкий кисло-сладкий вкус, весенний аромат, тонкая нота ностальгии — всё это стало основой нашего фирменного вкуса. Этот рецепт был выбран без раздумий — как дань семейной памяти и настоящему русскому вкусу.



РАКИ ПО-ЦАРСКИ

Раки по-царски — это роскошная вариация на тему морепродуктов, где главные ингредиенты — это щучья и красная икра, символизирующие статус и изысканность. Идея приготовить раков в таком соусе, сочетающая деликатный вкус икры с насыщенным сливочным соусом, впервые появилась в России в конце XX века, когда русская кухня начала возрождать традиции царской трапезы. Вдохновившись историей дворянских застолий, шефы начали использовать икру не только как украшение, но и как основной ингредиент для соусов, создавая богатые, многослойные вкусы.



ПО-КАЗАЧЬИ

Раки по-казачьи — название, которое на самом деле носит легкую иронию: никакой исторической связи с казачьей кухней у этого рецепта нет. Он пришёл из Швейцарии, а именно из Лозанны, где существует традиция жарить раков в насыщенной чесночной пасте и подавать их с бокалом холодного сухого белого вина. Ежегодно на берегу Женевского озера устраивают небольшой фестиваль, посвящённый этим ракам — с уличными столами, живой музыкой и невероятной атмосферой. Название «по-казачьи» родилось уже в Москве: мощный, почти суровый вкус чеснока в сочетании со сладковатым мясом раков показался шефу очень «по-казачьи» — дерзким, ярким, с характером. И хотя корни у этого рецепта совсем другие, характер у него и правда настоящий. Лучше всего сочетается с ледяным сухим вином, вроде Gavi di Gavi, или лёгким лагером.



КОКОСОВЫЕ

Реальная история рецепта раков в кокосовом соусе начинается в прибрежных регионах южного Таиланда, особенно в провинциях Краби и Након Си Тхаммарат, где традиционно готовят морепродукты в насыщенных соусах на основе кокосового молока. Сам приём тушения в кокосе уходит корнями в бытовую деревенскую кулинарию — ещё до XX века, когда кокосовое молоко готовили вручную, натирая мякоть и выжимая сок.



В ПИВЕ

Рецепт, проверенный веками: в Баварии раков варили в пиве ещё задолго до того, как это стало модным. Светлое пиво, специи, терпкость хмеля — классика немецкой кухни. А у нас в дело вступил дед Тихон — астраханский раколов, который однажды добавил пиво в бульон «для крепости»... и попал в десятку. С тех пор варим по его методу: наполовину вода, наполовину светлое, специи — по настроению. Раки получаются мясистыми, хорошо просоленными, с тонкой хмелевой горчинкой. Европа дала идею, Тихон — вкус. Мы — только довели до совершенства.



В АДЖИКЕ

Этот рецепт пришёл с юга — с перекрёстка кавказской пряности и славянской закуской традиции. В начале двухтысячных острых раков начали варить в аджике на домашней кухне и в южных кафе — для тех, кто любит, чтобы «с огоньком». Мы используем грузинскую сладко-острую аджику на основе красного перца, чеснока и специй. Раки томятся в ней до идеальной сочности, впитывая аромат и остроту. Это не просто закуска — это характер. Острые, пряные, с правильным градусом вкуса. С холодным пивом — безупречно.



В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Юго-Восточная Азия знает толк в острых вкусах. Именно там — на уличных рынках Бангкока, в шумных кварталах Хошимина и жарких вечерах Сычуаня — родилась идея готовить морепродукты в огненной смеси специй и соусов. Мы вдохновились этими традициями и создали свой авторский рецепт: варим раков с двумя видами чили, чесноком, свежим имбирём, кинзой и фирменной смесью острых азиатских соусов — шрирача, сладкий чили и устричный.



В КВАСЕ И ТРЕХ ПЕРЦАХ

Квас — традиционный русский ингредиент, который использовался не только как напиток, но и для приготовления пищи. В старину, особенно в Поволжье и Черноземье, квас часто добавляли в соусы и маринады для раков, придавая им кислинку и аромат. В нашем рецепте мы обжариваем раков в сливочном масле и замешиваем их в соусе из квасного суслу с добавлением острого перца, создавая уникальное сочетание кисло-сладкой глазури и сочного ракового мяса.



ЗАМОРСКИЕ

Родом не из конкретной страны, а с пересечений вкусов. Этот рецепт появился, когда в начале 2000-х российские повара начали играть с азиатскими акцентами: сладкий чили, чеснок, сливочное масло — всё, как на уличных рынках Бангкока, только на русской сковороде. Раки обжариваются после варки, покрываются сладко-острой глазурью и превращаются в гастрономический привет с Востока. Пикантно, сочно, необычно. Именно поэтому — заморские.



В МОЛОКЕ

Идея вымачивать раков в молоке родом из традиций скандинавской и прибалтийской кухни, где молочные продукты использовались для нейтрализации «речного» запаха рыбы и ракообразных. В Латвии и Финляндии молоко применяли как натуральный «очиститель» перед варкой: считалось, что молоко впитывает лишние запахи и придаёт мясу мягкость и кремовую текстуру.

ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Этот рецепт уходит корнями в русскую деревенскую кухню XIX века, где сметана была основой для соусов и тушений. В средней полосе и на юге России, особенно в Воронежской, Рязанской и Тульской губерниях, раков не просто варили — их «доводили» в жирной домашней сметане, которая обволакивала мясо и придавала блюду насыщенный, почти праздничный вкус. Такой способ приготовления был не для повседневности — его берегли для гостей и особых случаев.

ДОРБЛЮ

Этот рецепт вдохновлён традициями французской и бельгийской кухни, где сыры с голубой плесенью — как рокфор или дорблю — издавна сочетались с морепродуктами в горячих сливочных соусах. Такая подача часто встречалась в ресторанах Северной Франции и Фландрии, особенно в регионе, где варят крепкие эли и готовят мидий в сырных и винных соусах.

ПО-ЛУИЗИАНСКИ

Этот рецепт — прямая отсылка к легендарной Cajun-style crawfish boil, традиции Луизианы, где варка раков — это целый ритуал. В США раков не просто варят, их буквально «взрывают» специями: смесь кайенского перца, сладкой и копчёной паприки, хлопьев чили и душистого перца превращает бульон в огненное варево, пропитывающее всё — от мяса до гарнира.

В КУКУРУЗНЫХ СЛИВКАХ

Этот рецепт — гастрономический мост между Южной Америкой, Югом США и современной европейской кухней. Кукурузный крем как основа для соуса берёт начало в мексиканской и перуанской кухне, где кукуруза — священный ингредиент. Там её веками перемалывали в пасту и смешивали со специями, сливками, чесноком и соком цитрусовых, чтобы получить насыщенные, мягкие, но выразительные соусы для рыбы и морепродуктов. На юге США кукурузу тоже используют в «comfort food»: варят, жарят, превращают в каши, кремы и супы. Именно оттуда пошло модное сочетание кукурузных сливок с чесноком и лаймом — сладкое, немного острое, с кислинкой.

ПО-КИТАЙСКИ

Раки по-китайски вдохновлены традициями китайской кухни, где использование кунжутного масла, терияки, шрирачи и кимчи является основой для создания гармоничных и ярких вкусов. Эти ингредиенты, известные с династии Тан (618–907 гг.), начали активно применяться в кулинарии в XX веке, особенно в китайских ресторанах США и Европы. В Калифорнии, где восточные блюда стали популярными, появились новые интерпретации морепродуктов, таких как раки с азиатскими соусами.