



## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Калия — Рассольник с маринованной форелью по-гатчински (по рецептам NN 374 и 377 из книги Игнатия Михайловича Радецкого «Санкт-Петербургская кухня», СПб 1862 год)

Калья — старинная русская похлебка, упоминается еще в одной из первых печатных книг «Домострой» (1550-е г.г.). Ее особенность — огуречный рассол, обеспечивающий кислый вкус. Изящная петербургская кухня дополнила ее форелью по-гатчински. «Она вкуснее всех сортов форели», — писала об этой обитающей в реке Ижора рыбе классик русской гастрономии Елена Молоховец. Представители династии Романовых являлись почитателями гатчинских форелей на протяжении веков. Их подавали на официальных приемах, в том числе и на последней коронации императора и его супруги в Российской империи.

Российский Шеф-повар из Санкт Петербурга Антон Исаков разработал и использует технологию приготовления рассола с огуречным соком и дополняет блюдо маринованным виноградом.

## COLD STARTER

Calia — Pickle soup with Gatchina style marinated trout (by the recipes N 374 and N 377 from the book of Ignaty Radetsky «St. Petersburg Cuisine», SPb 1862)

Calia is an old Russian soup that is mentioned in one of the first printed books called «Domostroy» (1550 s). It has a sour taste due to its special ingredient — pickle juice. The elegant St. Petersburg cuisine complemented it with Gatchina style marinated trout. A classic of Russian gastronomy, Elena Molokhovets, wrote about this fish from Izhora river: «It tastes better than any other trout». Representatives of the Romanov dynasty for centuries were admirers of Gatchina trout. The dish was served at official receptions, including the last in the history of the Russian Empire coronation of the emperor and his wife.

A Chef from St. Petersburg, Anton Isakov, has developed the technology of making brine with cucumber juice and also complements the dish with marinated grapes.