

Высокая кухня

СКОЛЬКО ЛЮДИ БУДУТ ЖИТЬ, СТОЛЬКО ЖЕ И ЕСТЬ!
ПОТОМУ ДАРИТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ
— ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ ИДЕЙ АНАСТАСИИ ДЕМИДОВОЙ.
НА КОНКУРСЕ WORLDSKILLS В АБУ-ДАБИ (ОАЭ), УЧАСТИЕ
В КОТОРОМ ПРИНИМАЛИ ПОВАРА ИЗ 77 СТРАН,
СТУДЕНКА МГУП В СОСТАВЕ КОМАНДЫ ОТ БЕЛАРУСИ
ЗАНЯЛА 15-е МЕСТО.

К 22 годам девушка уже успела не только принять участие в мировом конкурсе, но и отработать стажировку в Испании у знаменитого шеф-повара Пако Переса, к слову, обладателя 5 звезд Мишлена — престижность награды говорит сама за себя. Сейчас Анастасия заканчивает 3-й курс заочного отделения по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» в Могилевском государственном университете продовольствия.

— Откуда у меня такое желание готовить, не знаю. В семье искусных кулинаров не водилось, потому учиться особо было не у кого. Только мама уходила из дому, быстрее ловила момент и бежала на кухню. Первым моим гастрономическим опытом были блины. Мечта стать поваром оказалась стойкой, и как только узнала, что у нас в городе можно получить образование в этой сфере, решила — поступаю!

— То есть основы профессиональной кулинарии ты получила уже в университете или все-таки раньше?

— До университета я окончила Могилевский государственный технологический колледж, затем уехала на 3 года в Минск, где по распределению работала в одном из столичных ресторанов. Там успела столкнуться с разными ситуациями, что безусловно дало хороший опыт и «стрессовый иммунитет». Но чем взрослее становилась, тем больше чувствовала необходимость перейти на новый уровень. Желание разобраться, какие химические процессы происходят в пище, желудке, как правильно провести ту или иную операцию с продуктом — все это привело меня в МГУП.

— И ты нашла то, что искала?

— Вполне. Вуз очень способствует моей деятельности, практически с самого начала я почувствовала, что в меня верят. Ольга Владимировна Мацикова, зам. декана по воспитательной работе, стала для меня как вторая мама. Это мой самый главный критик и одновременно компаньон во всех делах. Именно благодаря ей я получила прошлым летом стажировку в Испании, а вместе с ней — возможность прикоснуться к другой кухне.

— Увиденное в Испании сильно отличается от наших реалий?

— Там совершенно иначе устроен процесс! Другие технологии, нет никаких переработок, абсолютная гигиена. У всех работников есть свободный доступ к холодильным камерам, напиткам, но никому даже в голову не приходит воспользоваться этим в личных интересах, хотя камер наблюдения на кухне нет! Это очень интеллигентные и трудолюбивые люди. Еще одна особенность испанцев — чистоплотность. Они чистят зубы после каждого приема пищи, я сама даже начала делать так же.

— А как ты попала на конкурс WorldSkills 2017 в Абу-Даби? Расскажи об этом опыте.

— WorldSkills — мировой чемпионат рабочих профессий, где специалисты разных направлений соревнуются в своих на-

выках. Он проходит 2 раза в год и имеет возрастное ограничение — до 22 лет. В команду от страны входит только по одному специалисту в каждом виде деятельности (повар, сварщик, флорист, стилист и т.д.). Так, пройдя республиканский этап конкурса в 2016 году, я попала на международный.

У нас было 4 конкурсных дня (модуля). В каждый модуль вписано определенное количество блюд (холодная закуска, горячее, десерт и т.п.) с указаниями к выполнению: какие продукты использовать, с какими условиями. На выходе у всех получаются одинаковые блюда. За месяц до самого конкурса организаторы высылают нам эти рецепты для практики дома, но по прилете специально меняют 30% условий, чтобы мы были готовы ко всему.

Этот опыт бесценный в плане самоконтроля и чистоплотности! Держать себя в руках, когда за тобой постоянно наблюдают 46 экспертов из разных стран, очень сложно. Нельзя быть слишком грустным или слишком веселым, нельзя разговаривать, никаких консультаций, полная гигиена и санитария. Честно говоря, нервы были на пределе.

— Тебе понравилась кухня стран, в которых была? Есть ли любимая?

— Кухню Эмиратов я не очень полюбила, там много всяких пастообразных масс, остро, но зато много вкусных фруктов. В Испании же в основном морепродукты, изредка готовят утку, перепела, мне как истинному мясоеду было тяжело освоиться. Но через месяц привыкла и оценила все их деликатесы. Еще была в скандинавском гастрономическом туре, где меня просто наповал сразила лежащая на прилавках магазинов тухлая селедка. Это считается местным колоритом. Я просто понюхала, но попробовать не рискнула!

А больше всего меня привлекает французская кухня, она самая сложная. Там столько всяких нюансов, особенно в многообразии соусов. Я бы хотела слетать во Францию на стажировку.

— Как происходит процесс творения блюда? Чем руководствуешься при создании рецепта?

— В основном нахожу все в Интернете. Литература, которая есть в университете, все-таки уже устарела. Конечно, можно взять за основу состав из этих сборников рецептов, но дальше уже надо всячески их видоизменять. Я, например, люблю глазировать блюда, в оформлении делать акценты на мелочах, причем использовать только съедобные вещи. Максимальная натуральность, не терплю ничего искусственного на тарелке. А еще всегда нужна мера вкуса. Все компоненты в отдельности должны быть отличными, не бывает такого, что ты попробовал соус — он «фу», а вот с этим мясом — «замечательно»! Еще, я считаю, везде необходимо присутствие сладенького. Могу хоть чуть-чуть добавить щепотку сахара, по-моему, это идеальный акцент.

— К слову, об ингредиентах. Какие в основном используешь на кухне?

— Люблю микрозелень, она сразу придает блюду другой вид, в отличие от обыкновенных петрушки или укропа. Могу использовать чипсы, специальную пену, она очень воздушная и имеет легкий вкус. Стараюсь не использовать ничего сырого, все всегда придавать какой-то термической обработке.

Не могу удержаться и от классики в необычном исполнении. Ведь никто никогда не забудет котлету по-киевски, а какое существует множество вариантов ее воплощения! Даже на мастер-классах меня часто просят воспроизвести как-нибудь нестандартно классические блюда.

— Часто к блюду предлагается определенный алкоголь. Он действительно влияет на вкус?

— Правильно подобранный алкоголь помогает раскрыть дополнительные вкусовые качества еды. Но стереотипы вроде «к рыбе — белое вино, к мясу — красное» уже устарели! Сейчас сомелье способен так умело подобрать напитки, что ты будешь пить и думать: «Боже, как же круто все сочетается. Продлите это удовольствие!» Но для такого эффекта должна присутствовать совместная работа повара и сомелье.

— Может, тогда разрушишь еще пару стереотипов?

— Приготовьтесь к тому, что ваш мир сейчас, возможно, перевернется! Как нас всегда учили готовить картофельное пюре? Картофель отварной, молочко, масло сливочное... На самом деле в пюре по классике не идет ни грамма молока, только сливочное масло, 30% от массы всего картофеля. И когда ты пробуешь такое пюре, понимаешь — у тебя на тарелке совершенно другое блюдо! О, какие у нас были дебаты с преподавателями на эту тему, а рецепт-то мировых шеф-поваров, вы же не будете спорить с ними?!

— Что нового ты для себя открыла в последнее время?

— Правильное питание, я довольно плотно начала им заниматься. Интересно изучать технологии, позволяющие сохранять питательные вещества продуктов, методы их правильной обработки. В полезном питании важно употреблять столько, сколько ты тратишь: считать калории, следить за содержанием белков, жиров, углеводов. Самыми сытными должны быть завтрак и обед, нельзя за ужином отрываться за весь день. Утром нужно есть сложные углеводы, например, каши. Они очень полезны и дают много энергии, у тебя нет адского чувства голода уже к обеду. Плюс, если есть проблема с лишним весом, он начнет уходить. Медленно, но правильно.

Ведь диеты нужны далеко не всегда. Я считаю: сперва нужно вывести лишнюю жидкость из организма (на это понадобится максимум неделя), а дальше главное — правильно питаться и держать тело в тонусе. Я сама раньше полненькая была и знаю, что это такое. Сидела на диетах, мучила себя. А когда начала правильно питаться, поняла — это круто! И реально помогает.

— Каким ты видишь свое будущее?

— Мне хочется открыть кафе для души, существование которого не упиралось бы в финансы, когда ищешь, на чем бы сэкономить с целью удешевить меню. Я бы сделала акцент на авторских блюдах, чтобы люди приходили не просто поесть, а вкушать каждый компонент.

К сожалению, многие не понимают, что высокая кухня существует не для того, чтобы наесться, а для наслаждения. Отсюда частые возмущения по поводу высоких цен за порой небольшие порции. Никто не задается вопросом, что входит в стоимость. Ведь помимо качественных, порой редких продуктов есть еще уникальная авторская идея и дорогие технологии, которые позволяют приготовить это блюдо именно так. Только специальное оборудование для готовки в вакууме при низких температурах обходится в тысячи долларов! В связи с этим статус повара у нас в стране не так ценится, как за рубежом. Как бы сильно я ни любила свое дело, зарабатывать моей профессией на открытие чего-то своего мало шансов. Потому приходится пока параллельно заниматься еще другими делами. Но уезжать куда-то точно не собираюсь, я действительно очень люблю нашу страну и сильно привязана к своим землякам.

Кристина БОРИСОВА.

