

# ПРОФЕССИОНАЛИЗМ НАЧИНАЕТСЯ С ТРУДОЛЮБИЯ,

Молодой повар Петр Ануфриенко в свои 22 года уже прославил наш Приднепровский край – занял первое место на III Республиканском конкурсе профессионального мастерства «WorldSkills Belarus 2018» в категории «Кулинарное искусство». Теперь он готовится представить Беларусь на Международном чемпионате «WorldSkills Kazan 2019». О том, как и почему выбрал эту нелегкую, но интересную сферу деятельности и как проходит подготовка к конкурсу, мы и поговорили с героем материала.

С Петром встречаемся в его альма-матер – Могилевском государственном университете продолжения образования в день, когда будущий знаменитый шеф-повар вместе со своими одногруппниками удостоился того, ради чего трудился пять студенческих лет – диплома об окончании высшего учебного заведения по специальности «Инженер-технолог». Минувя нарядных выпускников, наконец нахожу нашего героя. Спустя еще какое-то время мы оказываемся в аудитории, где и создаются кулинарные шедевры. Правда, сегодня, по понятным причинам, кабинет не пестрит всевозможными блюдами. Но это нисколько не умаляет моего интереса к собеседнику.

– Готовить нравилось уже с детства, – говорит Петр. – В пять лет научился чистить картофель, затем резать и жарить его. Потом были драники. В возрасте восьми лет уже выпекал хворост: делал сахарную пудру, замешивал тесто, раскатывал, крутил и жарил. Постепенно переходил к более сложным блюдам. Делал все без посторонней помощи. У меня есть старший брат, но именно я готовил для него обед или ужин, а не наоборот, как это обычно бывает. Брал на себя ответственность за праздничный стол. Брат убирал квартиру, а я в это время «кулинарил». Мама приходила с работы, а новогодний стол уже накрыт.

Хотя было время, когда мечтал связать свою жизнь с футболом. Сам я из Осипович и часто приезжал в Могилев на соревнования. Даже поступали предложения строить карьеру в этой сфере. Но все же любовь к готовке оказалась сильнее. Решил закончить 11 классов и поступать в Могилевский университет продолжения образования по специальности «Производство продукции. Организация общественного питания». Именно здесь и появилось желание готовить

на профессиональном уровне. Очень благодарен университету за возможность параллельно с учебным процессом проходить различные практики, ездить на кулинарные конкурсы, мастер-классы и т.д.

– Как проходит процесс создания блюд? Есть ли какие-то основополагающие принципы?

– Да, у меня есть несколько основных принципов, которыми я пользуюсь в готовке: на первом месте по важности конечно же вкус блюда, затем внешнее оформление, а также всегда задумываюсь о том, как максимально сохранить полезные качества продукта. Кроме этого всегда стараюсь использовать свои, местные продукты с огорода. Именно все эти составляющие в совокупности и дают кулинарный шедевр.

Создание блюда – довольно сложный, трудоемкий, долгий процесс. Варка только одного соуса может занимать целые сутки. И не всегда все получается с первого раза. Сначала появляется какая-то идея. Я долго размышляю, как именно буду это готовить, из чего, с чем и как подавать. Затем беру продукты, прихожу в учебную лабораторию и начинаю. Результат зависит от того, насколько подготовленным ты пришел, сколько знаний принес с собой.

В конце всегда приглашаю преподавателей с моей кафедры на дегустацию. К переделке блюда никогда не возвращаюсь, но всегда помечаю, какие ошибки допустил. Конечно, сделать все идеально сложно, но я очень стараюсь, чтобы получилось как можно лучше. Нравится и процесс готовки, и результат.

– У вас уже есть своя книга рецептов? Расскажи-

## ИЛИ КОЕ-ЧТО О КУЛИНАРНЫХ ШЕДЕВРАХ



На данный момент слежу за многими известными, интересными шеф-поварами, задающими мировые тренды. В основном сейчас стараются продвигать свою национальную кухню. Ни на кого не равняюсь, но стараюсь у многих позаимствовать самое интересное.

Из российских шеф-поваров выделяю братьев Березуцких – они поставляют только самые свежие продукты со своей собственной фермы; Владимира Мухина – шеф-повара ресторана White Rabbit, который занимает 15-е место в рейтинге лучших ресторанов в Москве; Анатолия Казакова, Игоря Гришечкина, Дмитрия Блинова и многих других.

Слежу за зарубежными соседями, т.к. мы похожи по климату, продуктам и менталитету. Нравится итальянский шеф-повар Массимо Боттура – именно его ресторан с тремя звездами «Мишлен» в 2018 году удостоился звания лучшего в мире; датский шеф-повар Рене Редзепи – его заведение также несколько раз становилось лучшим рестораном в мире. Хороших шеф-поваров очень много.

– Как относитесь к такому стереотипу, что мужчины готовят лучше женщин?

– Считаю, что мужчины справляются лучше. Не хочу обидеть прекрасный пол. Просто, на мой взгляд, на него возлагаются немного иные обязанности. Конечно же есть немало примеров, в том числе и в кулинарии, где женщины занимают довольно высокий, достойный уровень. Но все же мужчины добиваются там гораздо большего. Готовка – это очень трудно как физически, так и морально. Она занимает очень много времени – нужно чуть ли не сутками жить на работе. Порой это шесть дней в неделю по 12–14 часов. Не все женщины могут выдержать такую нагрузку.

– Поговорим о конкурсе WorldSkills. В чем его суть, как и когда попали туда впервые и почему решили участвовать?

– WorldSkills – это конкурс профессионального мастерства во всевозможных рабочих сферах. Он дает отличную возможность раскрыть и показать свой потенциал. Все участники получают бесцен-

те, пожалуйста, про первое созданное блюдо.

– Как таковой книги рецептов у меня нет, т.к. я никогда их не придерживаюсь. Действую по принципу: «понимаю, как это готовится и как это нужно мне».

Но есть у меня записная книга, где прописываю, какие использовал продукты для конкретного блюда, а количество ингредиентов может варьироваться в зависимости от необходимого результата. Даже раньше, когда готовил по рецептам, все равно старался полностью плагиатом не заниматься, а привносить нечто индивидуальное, авторское.

Первое свое блюдо я создал, когда вернулся со ста-

жировки из Испании. Это был яблочный террин с ванильно-малиновым мороженым и карамельным соусом. Делал у себя дома, где нет максимальных возможностей приготовить то или иное блюдо профессионально. Но получилось очень вкусно. Большая часть продуктов была собрана с нашего огорода.

– А кем или чем вдохновляетесь? Импонирует ли кто-то из именитых шеф-поваров?

– Вдохновляюсь продуктами. Обычно увижу что-то интересное, даже своеобразное, с чем мало кто будет работать – и возникает идея для блюда. Это может быть что угодно: начиная от каких-то своих яблок, ягод, всевозможной зелени и пряностей и заканчивая продуктами из магазина или рынка. Также вдохновляют блюда коллег, их подача.





ный опыт, знания, а также преимущество устроиться на хорошее место работы. Попал туда еще на первом курсе, правда, не в качестве участника. После, будучи студентом второго курса, попытался пройти на наш республиканский тур. Сначала был отбор в университете. Но я уступил буквально 1 – 2 балла двум другим студенткам. Конечно же это обидно, т.к. разрыв совсем небольшой, но я понимаю, что на тот момент не был готов к такому серьезному конкурсу. Поэтому тогда на республиканский тур поехал в качестве волонтера. Мы организовывали площадку, мыли посуду для участников. Такой опыт является хорошей возможностью понаблюдать за конкурсантами, посмотреть, что и как они делают. Честно говоря, думал, что уже не прохожу на следующий год по возрасту, т.к. сначала была информация, что участвовать можно до 21. Но попасть на него все равно хотелось, и я не опустил руки. В итоге

оказалось, что участвовать можно все-таки до 22 лет. Имея уже неплохой практический и теоретический опыт, зная различные нюансы, вновь выступил у нас в университете, победил и поехал от Могилевской области на Республиканский чемпионат, где также занял первое место. Теперь я готовлюсь к международному конкурсу, который пройдет в августе 2019 года в Казани. Туда приедут участники со всего мира. В категории «кулинарное искусство» будет отобрано около 60 – 70 человек. Хочу достойно представить Беларусь и доказать, что наша кухня ничуть не хуже других.

#### **– Как проходит подготовка?**

– Можно сказать, что подготовка началась еще с первого курса. Но осознанно, на более серьезном уровне стал готовиться после республиканского конкурса. Летом в течение двух месяцев я стажировался в Испании у шеф-повара Пако Переса в ресторане с двумя звездами «Мишлен» – Miramar. Располагается он в небольшом городе Льянса провинции Каталония. Это было невероятно интересно! Увидел подход к тамошнему приготовлению, работу поваров, ознакомился с их национальной кухней – получил огромный и бесценный опыт! Хотя было очень непросто из-за языкового барьера. Я поехал туда с полуразговорным английским и буквально небольшим знанием испанского. Конечно же все говорили на своем родном языке. Я же общался на английском. Т.к. его уровень у меня и у коллег по кухне был примерно одинаковый – мы друг друга понимали. Но все организационные вопросы и рабочий процесс проговаривались на испанском. Меня спасало то, что на кухне был не впервые. Просил показать, как что делать, и начинал работать.

По возвращении в октябре две недели пробыл на стажировке в Санкт-Петербурге в ресторане новой русской кухни шеф-повара Игоря Гришечкина «Кококо». Он занимает третье место среди лучших в городе на Неве. В декабре снова отправился в Санкт-



Петербург на практику в известный гастробар Duo шеф-повара Дмитрия Блинова. Все оставшееся время проводил в аудитории для подготовки в университете. Уже в ближайшее время уезжаю в Латвию на стажировку к шеф-повару Раймонду Зомерсу, который владеет несколькими ресторанами в Риге.

Ради участия в конкурсе я пожертвовал своим распределением – остаюсь в родной альма-матер работать на кафедре довузовской подготовки. Также буду давать различные мастер-классы.

#### **– Какие планы на будущее? Кем видите себя лет через десять?**

– На данный момент никаких серьезных планов не строю, т.к. всецело сконцентрирован на предстоящем конкурсе. От результата зависит дальнейший путь. Но свое будущее хочу связать только с готовкой и никак иначе.

Думаю, что через десять

лет уже буду шеф-поваром и возглавлю какое-нибудь достойное заведение. Хочу стать именно владельцем ресторана, т.к. это дает свободу, возможности создавать что-то новое, заниматься тем, что нравится. Конечно же все зависит лишь от моей работы и усилий в настоящее время.

Мечтаю вывести белорусскую кухню с нашими белорусскими продуктами на более высокий уровень. Хочется, чтобы узнали не именно обо мне, а о нашей стране, чтобы другим шеф-поварам было интересно то, чем мы занимаемся, чтобы к нам приезжали что-то попробовать и чему-то учиться. Но для этого нужно очень много работать. Конкурс WorldSkills – маленький шаг к достижению этой огромной цели.

#### **– Спасибо за интересную беседу! Остается лишь пожелать вам удачи!**

**Анастасия РЫЖЕНКОВА.**

*Фото автора*

*и из личного архива.*