



Константин
Брытченко

**Повар –
обратная
сторона
души!**

Константин Брытченко

Повар – обратная сторона души!

«Издательские решения»

Брытченко К.

Повар – обратная сторона души! / К. Брытченко —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-989391-8

Даже будучи талантливым, невозможно добиться больших результатов и высот в плохом заведении, работая на «всезнающего» ресторатора или с плохим шеф-поваром. Ты не увидишь той самой планки, к которой нужно стремиться. Не узнаешь, что такое настоящая организованность, скорость, порядок на рабочем месте. Всё это можно приобрести только в хорошем месте, где это работает систематически.

ISBN 978-5-44-989391-8

© Брытченко К.
© Издательские решения

Содержание

Введение.	6
ОДА ПОВАРАМ	12
Автор: Р. Рождественский	13
Современные технологии приготовления	15
Немного истории и интересных фактов	29
Притча о профессии повар	29
«Почему ученик вернулся»	30
Сказка о поваре	32
«Главный секрет повара». Автор: Ирис Ревю	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Повар – обратная сторона души!

Константин Брытченко

© Константин Брытченко, 2020

ISBN 978-5-4498-9391-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

БРЫТЧЕНКО КОНСТАНТИН

**Повар - Обратная сторона
души!**

Введение.

Если ты начинающий повар, либо уже мастер в этом деле или простой посетитель увеселительных заведений и тебе захочется поближе познакомиться с кулинарным искусством, разобраться так, сказать, в тонкостях этой работы – именно для тебя написана эта книга!

В ней описано моё личное представление о профессии Повар. Эти строки я решил объединить в одно целое – книгу, собрав некоторые истории, записи, пометки, рецепты; отмечая интересные факты и события, а так же учёл многолетний личный и опыт других поваров – тружеников этой тяжёлой и многосторонней профессии.

Я надеюсь, что моё повествование, друг мой, не покажется скучным, и наоборот кому-то поможет стать настоящим поваром и даже, не побоюсь этого слова, именитым шефом. Другим разобраться в кулинарии и понять, что значит работать и быть поваром, одновременно развеять миф о том, что эта работа простая и не требует ничего кроме «корочки» об образовании.

Так же многие почему-то забывают про обычных поваров, так называемых линейных! Которые выполняют основную массу работы, на самом деле на поваров учатся десятки тысяч студентов, работают в этой сфере тысячи; хорошего места и должности достигают сотни, ну а шефами становятся лишь десятки. Именитыми – лишь единицы!

Сейчас режиссеры с удовольствием снимают фильмы, сериалы и шоу про кафе и рестораны, об известных шефах, а книги рецептов разлетаются миллионными тиражами. В них принято романтизировать профессию поваров, которые в них трудятся.

Посмотрев такое шоу или сериал, может сложиться ошибочное мнение, что работать поваром стало престижно. «Вкусная» профессия способна открыть массу возможностей для роста и увлекательной жизни. Потому, что за кадром остаётся много интересного и настоящего – кухня, пятнадцатичасовой рабочий день, межличностные отношения. Такие действия как, бесконечные заготовки, приёмка товара, заполнение тонн документации, то, что следует заказать, что-то отбраковать, звонки людям и поставщикам, разосланные письма, изучения меню, составление рецептур и проработка новых блюд; уборка, санобработка и многое другое... когда под конец рабочего дня, ты, еле-еле передвигаясь на знакомой тебе точке опоры, с затуманенным рассудком, не в силах решить, хватит ли у тебя необходимых качеств и сил, чтобы стать мастером своего дела.

Начну с моей любимой фразы известного французского шеф-повара XX века Поля Бокюза:

«Работа повара – не для слабых, в тоже время готовить может каждый!».



«Для того чтобы считать себя настоящим поваром, необходимо не только хорошо готовить, но и любить это делать. Почему необходимо любить свою профессию – Повар!»

Тема актуальна, так как знакомит людей с профессией, прививает любовь к труду, развивает кругозор, мышление; воспитывает интерес к профессии, уважение к людям труда!

Не скрою, что некоторые факты, цифры, даты и высказывания, ты уже где-то мог видеть, или быть может, слышать, прочитать! Ведь готовив этот текст, я опирался не только на собственные знания и опыт; конечно же, пользовался различными книгами, материалами и другими источниками! Собранными в течение долгого времени историями других поваров, которые хотелось мне запомнить и сохранить на память. В какой-то момент я стал записывать их в свой блокнот, добавлять туда рецепты, интересные факты и события, которые происходили со мной и другими людьми. Фиксировал на бумаге сделанные заметки и выводы, которых собралось столько, что хватило на целую книгу, которую, ты, друг мой, сейчас держишь в руках и читаешь.

Практически каждый из нас может приготовить вполне съедобное, а иногда и просто вкусное блюдо. Но одно дело – сделать что-нибудь вкусненькое для себя и своей семьи, и совсем другое – готовить еду отменного качества и вкуса для 100 человек каждый день.

Сегодня, как и на протяжении многих веков, профессия повар востребована, ведь человек постоянно нуждается в пище, желательно не только вкусной, но и полезной.

Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

***** Поварскому делу можно научиться,
Но хорошо жарить мясо – это талант.
Антельм Брийа-Саварен***

*****Врачу выгодно, когда вы болеете.
Юристу хорошо, когда вы попали в беду.
Полиция довольна, если вы оказались преступником.***

Автослесарь радуется, когда ваша машина сломалась.

**И лишь ПОВАР желает вам приятного аппетита
и благополучия.**



Работая су-шефом в одном из лучших заведений города Сочи, в мои обязанности входило не только организовывать приготовление блюд и их подачу, но и непосредственно работа с людьми. Это занятие не менее сложное, чем готовить. Ведь сотрудников необходимо не только контролировать, чтобы выполнялись поставленные задачи и необходимые объёмы, соблюдались нормы и качество, но и обязательно поддерживать – стимулировать их в работе, потому, что сила не только в знаниях и опыте отдельных работников, а в команде, которая работает как единый механизм! Среди людей, с которыми мне пришлось работать, много хороших ребят и сильных специалистов, знающих своё дело. Они все разные: с разными характерами, разным воспитанием, со своими амбициями. Увязать их в единое целое – вот настоящая задача руководителя. Потому как часто из-за личной неприязни, недомолвок или, наоборот, из-за излишней близости – страдает весь коллектив и работа в целом!

Ведь коллектив – это двигатель предприятия, чем лучше он работает, тем продуктивнее работа, тем больше посетителей и, соответственно, прибыль, отсюда и лучше условия для работы и премии к зарплате. Общаясь с каждым или с коллективом вместе, я сделал один вывод – что, какими бы знаниями и опытом не обладал тот или иной работник, мало у кого есть чувство уважения и ответственности к тому, что он делает. Многие повара считают эту профессию неблагородной, а свой труд не достойным. Они просто приходят на работу, чтобы «отбыть» смену. Это добавляет ещё больше негатива в работу (об этом я напишу отдельно). Многие не работали, ещё учатся, но имеют такое же ошибочное мнение. Кто-то пришёл учиться потому, что не поступил на другую профессию или их мама привела. Надеюсь, что моя книга

изменит твоё мнение о профессии Повар и, получив диплом, не будет сожалений о неправильном выборе профессии.

Необходимые качества личности

Никто не станет спорить с утверждением, что повар – хорошая профессия, как и певец, летчик или педагог. Вот только для работы по каждой из этих специальностей необходимо обладать определенными личностными характеристиками. Для специалиста в кулинарном искусстве важным является сочетание скрупулезной точности и богатой творческой фантазии, отличной памяти и высокой креативности. Внимание, аккуратность и высокий уровень организованности характеризуют специалиста высокого уровня.

Для повара, стремящегося достичь вершин профессионального мастерства, необходима выносливость, сочетающаяся с высоким уровнем стрессоустойчивости, так как работать придётся в довольно сложных условиях по 12—15 часов в день.

Кроме того, те, кто умеет работать в команде, смогут быстрее адаптироваться и развить свои кулинарные навыки и умения.

Описание профессии

В начале, хотелось бы рассказать немного о самой профессии – повар!

Повар – это специалист в области приготовления пищи, свободно ориентирующийся во всем многообразии мировой кулинарии, а также последних тенденциях и новинках. Специалист должен отлично разбираться в качестве продуктов и уметь их правильно обрабатывать и хранить. Кроме того, профессия повар подразумевает умение пользоваться и быстро обучаться работе с разнообразными техническими новинками, увеличивающими скорость и качество работы. Мастера вкуса должны не только определять готовность и качество блюда по его цвету, запаху, виду и вкусу, но и уметь художественно украсить его, так чтобы оно привлекало внимание и возбуждало аппетит.

Резюмируя сказанное, можно сделать вывод: что хороший повар – это технолог, кондитер, пекарь и даже шашлычник, который при этом должен быть химиком, физиком, дизайнером, стилистом, экспертом вкуса и запахов, врачом-диетологом, гуру в вопросах здорового образа жизни, фантазёром и реалистом, ремесленником и поэтом. Сочетание этих навыков даёт ординарному специалисту шанс стать профессионалом высшего класса.

Немаловажным профессиональным качеством является отличная память, ведь кулинар должен четко помнить рецепты, соблюдать нормы закладки продуктов и помнить особенности технологической обработки каждого продукта, с которым работает. Вот такая, довольно сложная и физически трудная профессия – повар. Описание ее будет неполным, если не рассказать о принятой в России классификации.

Всех поваров она разделяет на четыре типа: **Повар-технолог**, принимающий сырье и контролирующий его качество. В его обязанности также входит расчет необходимого количества продуктов на порцию и организация технологического процесса приготовления блюда. Также он придумывает и разрабатывает рецептуру новых блюд, составляет на них технологические карты и инструкции для тех, кто будет их готовить. **Повар-кулинар** разделяет мясо и рыбу, подготавливая их к приготовлению, режет овощи, замешивает тесто и непосредственно готовит блюда, а также проверяет их готовность и декорирует перед подачей на стол.

Повар-кондитер специализируется на изготовлении десертов и кондитерских изделий. Он полностью исполняет рецепт, контролируя вкусовые и визуальные параметры, а также декорирует сладкие блюда перед их подачей.

Шеф-повар — высшая кульминационная точка в профессиональной карьере. Это не только кулинар-эксперт, но и великолепный администратор. Он обязан формировать меню заведения, составлять и заказывать необходимые продукты и товары, контролировать качество

и сроки их доставки, организовывать и совершенствовать работу всех остальных поваров, следить за соблюдением технологии приготовления.

Такая характеристика профессии повар, как разряды, как и для профессиональных спортсменов, не только служит показателем мастерства, но и распределяет места на кухне, а также размер получаемой зарплаты соответственно.

Всего существует 5 разрядов, из которых 2-й – самый низкий. Специалисты с таким разрядом (так же сюда относятся помощники повара – ученики) заняты на сортировке, чистке и мойке зелени, овощей и фруктов, разделке и подготовки рыбы, птицы и мяса к обработке. Поварам 3-го разряда доверяют приготовление, декорирование и порционирования простых в приготовлении блюд и заготовок. Они подготавливают крема, маринады, варят бульоны, соуса, занимаются приготовлением теста, а также осуществляют нарезку, порционирование и взвешивание, маринование...

Профессионалы 4-го разряда готовят кулинарные изделия и блюда средней сложности. Повара 5-го разряда – это мастера своего дела, которым под силу приготовить и красиво оформить практически любое, даже самое сложное блюдо.

Из всего вышеизложенного понятно, насколько многогранна и сложна профессия повар. Описание всех обязанностей займет не одну страницу, я перечислю лишь самые основные: составление рационального меню; расчет нужного для приготовления блюд количества сырья и получаемой на выходе готовой продукции; контроль качества сырья и приготовленных блюд; порционирование, декорирование и отпуск готовых изделий; содержание кухонного оборудования и инструментов в рабочем состоянии и чистоте.

Завершает эту цепь – **Бренд-шеф!**

Это самый главный повар в заведении, который имеет известность, выпускает блюда (как принято говорить) со своей «фишкой» и под своим именем. После него по лестнице идут шеф-повар, повар-технолог и су-шефы. Су-шеф – правая рука шеф-повара, который следит за порядком и дисциплиной в коллективе.

Разница между Технологом О. П. и поваром-технологом в том, что технолог общественного питания – это специалист, получивший свои знания в теории, то есть по средствам учёбы, изучая различные рецептуры, книги, справочники и так далее. А повар-технолог – это специалист, получивший знания в кулинарии не только в теории, но и проверивший и закрепивший их на практике, который постоянно улучшает уже созданные блюда и внедряет современные методы приготовления. В реальной работе часто встречаются расхождения с теорией, поэтому нельзя однозначно опираться на данные общих правил и Сборников Рецептур Блюд, а учитывать многие особенности – например, климат и местность происхождения продуктов и сырья, необходимого для работы. Примеров много, приведу несколько – очень ходовые в ресторанах рыба и морепродукты – различны. То есть на побережье они местные (свежевыловленные), а в центре или северных районах привозные. У них различный процент отходов и потери при тепловой обработке, добавляется процент оттайки, плюс вкусовые качества блюд так же получаются различными. Это же можно сказать и про овощи, ягоды, фрукты; они различны не только по сезонности, но и по условиям выращивания – привозные или «свои». Во многих заведениях есть свои маленькие огороды или теплицы, в которых выращивают овощи и зелень круглый год.

20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник – *День повара*, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.

Кулинары всего мира устраивают в этот день мастер-классы и дегустации оригинальных блюд.

Традиция этого дня – исполнение рекордов для книги Гиннеса. Самый большой омлет, хот-дог, пицца, рожок мороженого... чего только не придумают повара, чтобы вписать свое имя в историю кулинарии!

Труд повара не так прост, как это может показаться. Создание кулинарных шедевров отнимает много времени и сил. День повара – повод восхититься работой кулинаров и признать ее значимость.



ОДА ПОВАРАМ

Автор: Р. Рождественский

Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты.
Я знаю, что древнее всяких библий
Крутые глыбы кулинарных книг...
Зазывный запах – терпкий и обильный —
На улице, как музыка, возник...
Пыхтят в духовке блюда – недотроги.
И флотский борщ волнуется впотьмах.
И расцветает блин на сковородке.
И смачно пузырится бешбармак.
Зеленый перец затевает с мясом
общение в серебряном дыму.
Наука сочетается с шаманством
И торжествует вопреки всему!
Свершается!
Сейчас бы грянуть маршам...
А повар – белоснежная гора —
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,
и говорит решительно: «Пора!...»
Он все сказал вам. Он не ждет награды,
Во взгляде – вопрошающий озноб...
И странный отблеск театральной рампы
Вдруг заполняет кухню до основ.
Пусть твердят про вечность летописцы,
Пусть трагик воспекает пыль эпох.
А я – О прозе. О еде. О пище.
Ведь, если где-то существует Бог,
Его я вижу у плиты великой, —
Распаренного, с черпаком в руке.
С загадочною, доброю улыбкой.
И – непременно – В белом колпаке.

Многие люди, которые меня знают, задают вопрос – почему я не пошёл «выше» и не остался работать шеф-поваром? Не многие повара смогут понять и тем более, на него ответить.

Я нахожу этот вопрос интересным, могу не только на него ответить, а также дать объяснение!

Во-первых, я не хочу останавливаться на достигнутом результате, стараюсь пробовать что-то новое, чтобы развиваться дальше.

Во-вторых, наверное, не пришло ещё то время, когда я смогу осесть на одном месте, выполняя однообразную работу.

В-третьих, это профессия очень разносторонняя и требует много чего. Наверное, правильно будет выразиться, что необходимо «быть повёрнутым» на этом деле, одного интереса и умения готовить явно будет недостаточно.

Дело в том, что за время работы мне пришлось сменить не только много заведений, но и городов и краёв в целом. Родился я и вырос в маленьком городе – Минеральные Воды Ставропольского края, жемчужине Северного Кавказа городе курорте Кавказских Минеральных Вод. Работал в самом городе Мин-Воды, соседнем городе Пятигорске; так же работал в больших городах нашей Родины – Санкт-Петербурге, Москве, Белгороде, Краснодаре, Свердловске.... Сейчас проживаю и работаю на черноморье в славном городе Сочи. Мне довелось съездить в Европу (чудесную страну Италию со своими традициями и правилами, где в каждой провинции готовят, что-то своё особенное и Австрию Вену – королеву десертов) и Прибалтику (город Рига Латвия). Довелось познакомиться, пройти мастер-классы и побывать на одной кухне со многими знаменитыми поварами (Владимир Мухин, Дмитрий Блинов, Илья Лазерсон, Константин Ивлев, братья Иван и Сергей Березуцкие (не путай с футболистами), Андрей Власов, Денис Крупеня), чьи имена известны в мире кулинарии не только в России.

В этих поездках получил много знаний и незабываемого опыта! Изучил различные кухни (Русская, Кавказская, Немецкая, Итальянская, Среднеземноморская); наряду со многими блюдами изучил их особенности, способы приготовления и подачи (милк-фреши, пицца в стаканчике, супы в виде спагетти и многое другое); процессы и особенности копчения, вяленья и консервирования; познакомился и освоил современные технологии приготовления – приготовление блюд при низких температурах (технология су-вид), гастроботаника, молекулярная кухня, фудпейринг. И, конечно же, стал неплохим знатоком в кондитерском деле и хлебопечении; разбираюсь в самогоноварении и алкогольных напитках. А также приобрёл опыт в развитии заведений, с моим участием успешно запущено несколько проектов открытия «с нуля»!

В последние десятилетия наблюдается стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Раньше такое питание ограничивалось рамками диет и посещения специальных диетических столовых или заведений с узкой специализацией при санаториях и пансионатах. Теперь же многие кухни мира пересматривают свою тенденцию и, соответственно, технологии приготовления. Даже легендарные итальянская, французская и немецкая гастрономии, известные обилием блюд из теста (разнообразные хлеба, пасты, пиццы) с использованием в приготовлении жирных продуктов (обилие свинины, бекона), которые жарились и тушились (свинная рулька с тушёной квашеной капустой, рыбные рулетики в беконе и многие другие блюда), переняли основные методы японской кухни, которая пропагандирует простые блюда, полезные для здоровья. Ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии приготовления и сочетания продуктов.

Современные технологии приготовления

«**Чистопитание**». Стремление к здоровому образу жизни привело к появлению целого ряда вариаций на тему: «Какое питание оптимально для человека?» Clean eating – одна из громких тенденций в кулинарии – завоевала последователей среди известных шеф-поваров всего мира, включая Джейми Оливера. Последователи «чистопитания» стремятся к минимальной термической обработке ингредиентов, обилию фруктов, овощей, растительного молока, орехов, исключая продукты с красителями и консервантами. Предпочтение отдается блюдам, приготовленным на гриле или отваренным в воде, а жарка на масле просто недопустима.

Органическая пища Биопродукты остаются одним из главных гастрономических трендов на протяжении последних лет. Однако выращенные без использования пестицидов, синтетических удобрений и гормонов роста, они продавались по заоблачным ценам, что значительно ограничивало круг покупателей, не давая возможность людям с невысокими заработками побаловать себя здоровой пищей. К счастью, к 2018 году глобальный рынок по производству органических продуктов вырос достаточно, чтобы производители снизили цены до приемлемого уровня. С каждым днем все больше ресторанов отдают предпочтение биопродуктам и заключают договора на поставки с проверенными фермерами.

Новые ингредиенты в знакомых блюдах. Пицца из цветной капусты, спагетти из цуккини, рис из брокколи, чипсы из нута и мороженое из банана и авокадо – пример блюд, в которых вредный для здоровья продукт заменен волокнистым, богатым белком или менее калорийным ингредиентом. Интересно, что вкус таких гастрономических шедевров остается максимально похожим на оригинал, что радует любителей вкусно поесть. Без сомнения, новинка в кулинарии получит большую популярность. Компания Magioni уже наладила производство и поставки на прилавки пиццы из цветной капусты, а бренд мороженого из кокосового молока HaloTop успел полюбить потребителям.

Больше блюд в **стиле «боул»**. В 2018 году большую популярность получило гавайское блюдо поке (Hawaiian Poke Bowl), в 2019 году этот тренд кулинарии набирает обороты. Гурманы оценили непревзойденный вкус и пользу блюд в стиле «боул» (food bowls) и требуют большего разнообразия. Традиционно такие гастрономические шедевры готовятся в глубоких мисках, куда добавляют только здоровые и полезные продукты. Шеф-повара сочетают самые разные ингредиенты, как киноа, рис, фрукты, йогурты, овощи, мясо и морепродукты, добавляя авокадо, свежую зелень и сыр рикотту.

Гастроботаника – термин «гастроботаника» придумал испанский шеф Родриго де ла Калье, много работавший со старинными рецептами. Сначала он внимательно изучил то, как советовали готовить дары природы кулинары прошлого, а затем включил собственную фантазию. В результате появились удивительные блюда – овсяной корень с пальчиковым лаймом, поросёнок с финиками, осенние овощи с грибами и рисом, перемешанные с водорослями.

Собственно говоря, гастроботаника – это применение при приготовлении, украшении блюд и десертов большого количества съедобных дикорастущих продуктов, таких как грибы, травы, цветы, мхи, корни, стебли, листья и многое другое, что даёт нам Мать – природа, делая особый акцент на растения местного происхождения.

В каждом регионе нашей страны найдётся большой выбор подобных растений. Необходимо знать, что, где и когда собирать, и не менее важно, как правильно использовать, чтобы сохранить оригинальный вкус, сохранить полезные свойства растений: портулак, зимбиллак,

цветки акации, черемша, морковник, дикий щавель, лопух, клевер, крапива, сморчки и многие другие.

На Кавказе всегда используют в пищу маринованные черемшу (стебли дикого чеснока), дикорастущую лиану – портулак и зимбилак, из алычи (дикая слива) готовят славный соус – ткемали. В центральных районах России из лопуха и клевера готовят супы, из стеблей одуванчиков – салаты; из корней морковника и топинамбура – заваривают целебные настои и чай. С добавлением в классический рецепт вместо какао мха получают кексы, а из цветков акации и роз – варенье, с особыми ароматами и не забываемым вкусом. Какой замечательный и полезный получается зелёный борщ с добавлением молодой крапивы. На черноморье из морских водорослей получают замечательные салаты, можно использовать в сушеном виде для получения муки, приготовления агар-агара – желеобразующие свойства, которых широко применяется для кондитерского производства.

**** – Как отличить гриб от ягоды?**

Попробуйте его сварить. Если получится суп, то это гриб, если компот – то ягода!

Грибы. В мире существует более 70 видов съедобных грибов, которые произрастают в естественных условиях или культивируются на специальных плантациях. Они обладают характерным вкусом и запахом, некоторые признаны деликатесами и стоят невероятно дорого (трюфели). Многие грибы (белые, подберёзовики, грузди) являются очень полезными и питательными, их даже называют «растительным мясом».

Есть разновидность грибов, которые светятся в темноте из-за высокого содержания фосфора, но, если вы не разбираетесь в них, и вас с детства не научили отличать ядовитые грибы от съедобных, ни в коем случае не отправляйтесь на «тихую охоту» без опытного сопровождающего. Отправляйтесь в магазин, покупайте вешенки или шампиньоны и готовьте их по любому понравившемуся рецепту. Вкусно и безопасно. Грибы рода летипорус (*Laetiporus*), название которого переводится как «курица леса» или «курица-гриб», вовсе не имеют куриного вкуса, как многим может показаться. Всё дело в сходстве способов приготовления того и другого продуктов.

При соблюдении вегетарианской диеты ими можно заменять мясо курицы. Грибы хранят в замороженном виде, и в таком виде они длительное время не теряют своих вкусовых качеств. В Германии и Северной Америке летипорусы считаются деликатесами.

На Дальнем Востоке пользуется спросом уникальный гриб шиитаке (*shiitake*), его выращивают в Японии, Корее и Китае. Мировой объём производства этого лечебного гриба уже превысил 450000 тонн в год. В США его начали культивировать в конце 70-х годов прошлого столетия, и на сегодняшний день в стране производится 3000 тонн этого продукта в год.

В России гастроботаника ассоциируется (пока ещё) с таким шеф-поваром как Андрей Колодяжный, с которым я знаком лично, мало того мы вместе учились, позже дороги наши пересеклись в одном из самых гламурных ресторанов города Сочи – «Баран-Рапане», откуда, собственно, и пошло развитие гастроботаники, которое активно продвигает в своей работе Колодяжный!

Приведу выписку из его интервью: «Я собираю практически всё, что растёт у нас на юге: съедобные травы, листочки, цветы; изучаю, что можно сделать с подорожником, с одуванчиком. Ведь наши прапрабабушки всё это активно готовили, а бабушки уже забыли. Вот, например, камыш: его ведь всю использовали в 18 веке, а сейчас только песню «шумел камыш, деревья гнулись» после обильных возлияний исполняют. В голодные годы камыш сушили, из него делали хлеб. Мы взяли за основу такие забытые вещи и стали их реанимировать.

Два раза в неделю мы с ребятами ездим в лес, собираем мох, травы, затем все это сушим, вялим, дегидрируем, маринуем, муку делаем. Вспоминаем вкусы детства. Помните, как мы ели цветы акации? Я собрал 100 килограммов этих цветов и сделал из них мороженое. Люди приходят, пробуют и уходят счастливые, как дети. Или вот все говорят об уникальных свойствах трав горного Алтая. А мы выяснили, что 60 процентов этих лечебных трав растут и у нас в Юге, в том же Сочи. Просто на них никто внимания не обращал. А еще пальмы у нас есть, чай мацестинский и много других уникальных вещей. Плохо, что у нас практически нет специальной литературы на эту тему, и мне пришлось многие вещи проверять на себе, пробовать, экспериментировать. Порой с организмом что-то не то происходило. Но методом проб и ошибок я все же предмет изучил».

*От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи.
Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища –
основа жизни, здоровья и благополучия.*

Smoking gun (смокин ган). Не так давно американская компания PolyScience представила на всеобщее обозрение свою инновационную разработку в виде ручного устройства для генерации холодного дыма и быстрого придания коптильного эффекта желаемым продуктам. Приспособление под названием Smoking Gun, нашедшее свое применение, как на кухне, так и на баре среди ресторанов Америки и Европы, теперь пришло в Россию.

Копчение с использованием ручного коптильного пистолета [СМОКИН ГАН](#), это один из самых быстрых и эффективных способов придания продуктам приятного аромата. Существует несколько альтернативных способов копчения, но все они имеют свои недостатки по сравнению с использованием коптильного пистолета.

Копчение обычно требует специальных коптильных шкафов, что не всегда доступно для обычного ресторана, а тем более для домашней кухни. Вопрос цены и свободного пространства отсекают возможность предоставить гостям продукцию «с дымком» собственного производства.

Решение с использованием smoking gun, может быть приемлемой альтернативой, хотя, безусловно, не является полноценной заменой для профессионального коптильного оборудования. [КОПТИЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ](#) будет не заменим для того чтобы придать вашим блюдам или избранным продуктам особенность в виде копченого аромата. Даже не имея мангала, вы создадите эффект его присутствия в каждом блюде.

В простоте использования смокинг гана кроется его главное преимущество.

1. Заложите желаемые опилки в отсек смокинг гана.
2. Включите коптильный пистолет.
3. Подожгите опилки.
4. Накройте контейнер с продуктами прозрачной пленкой.
5. Направьте струю холодного и ароматного дыма в контейнер с продуктом.
6. Через 15 минут вы получите невероятно ароматный результат.

Способы использования:

1. Поместите продукты в емкость, плотно накройте пищевой пленкой бокс, наполните емкость с продуктами дымом из коптильного пистолета. Оставьте бокс на 15 минут для копчения.

2. В вакуумный пакет (или обычный целлофановый пакет), поместите продукты для копчения, наполните дымом, завяжите пакет и оставьте на некоторое время для копчения.

3. Используйте для копчения напитков, кремом или муссов блендер с крышкой (или миксер). Наполните чашу блендера с продуктом холодным дымом из смокин гана. Включите блендер для смешивания продукта с ароматным дымом.

4. В шейкере для напитков можно получить великолепный виски с табачным ароматом. Для этого шейке с виски наполните коптильным дымом и встряхните несколько раз, дайте некоторое время для насыщения напитка ароматом.

5. В сифоне. Поместите крем или напиток в [кулинарный сифон](#), заполните сифон дымом, закройте крышку и заправьте газом. Под давлением продукты быстро насытятся ароматом.

Помимо того, что этот девайс подкапчивает продукты создавая эффект присутствия барбекю в ресторане, при его помощи можно создавать неожиданные способы подачи блюд. Накройте блюдо куполом или поместите его в прозрачную банку. Перед гостем приоткройте крышку или поднимите купол, и вы увидите приятное удивление ваших гостей окутанных ароматным облаком пряного дымка.

Cu-vud (sous-vide) — что это такое? Подобный вопрос в первую очередь задают те, кто никогда раньше не слышал ничего о подобном методе приготовления еды.

Су-вид – это технология низкотемпературного приготовления продуктов питания в вакууме. Появился метод во Франции – стране гурманов и рестораторов, которые знают толк в пище. Изобретателем технологии считается шеф-повар Жорж Пралю, который работал во французском ресторане «La Maison Troisgros». Используя новую вакуумную технологию, повар в 1974 году приготовил фуа-гра, но по достоинству оценён только в 2000-х.

Но Жорж Пралю был не единственным человеком, благодаря которому появилась технология су-вид. Одновременно с ним ее придумал еще один человек. А происходило все так: первоначально эта элитарная технология была создана не для учреждений высокой кухни. Владелец ресторана, входящего в сеть фастфудных заведений, задался вопросом о том, как жесткое и недорогое мясо приготовить намного вкуснее, чем это делают конкуренты. Чтобы решить данную задачу, ресторатор попросил помощи у своего друга Бруно Гуссо – биохимика по образованию. Он попросил товарища придумать такой метод приготовления, чтобы сухое мясо в результате стало сочным и мягким. В это же время вышеупомянутый шеф-повар Жорж Пралю размышлял над тем, как во время приготовления фуа-гра сохранить бесценный жир. Таким образом, одна и та же сногшибательная идея одновременно осенила двух людей: оба повара додумались до того, чтобы упаковать продукт в вакуум, опустить его в воду необходимой температуры и томить там, на протяжении долгого времени. Поэтому понять, кто же был первым, довольно трудно. Да это и неважно, главное, что в мире кулинарии возникла новая и гениальная технология приготовления еды. И с тех пор способ вакуумирования имеет успех во многих заведениях питания на планете.

Для приготовления sous-vide нужны специальные водяные бани с термостатами, способные гарантированно поддерживать одну и ту же температуру с точностью до десятых долей градуса. Приготовление в вакууме обычно производится при температуре около 55—60° С, для овощей используются и более высокие температуры (до 82 °С). Разогрев пищи производится в течение очень длительного времени, от 1,5 до 96 часов. Как и при других приёмах медленной готовки, длительное использование невысокой температуры обеспечивает равномерную готовность по всей толщине приготавливаемого куска мяса или овощей. При этом все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют цвет, витамины, минеральные вещества, приобретая нежную и мягкую структуру.

Таким образом, можно выделить преимущества приготовления блюд су-вид:

- * позволяет готовить блюдо в собственном соку, без малейшего добавления жира;
- * улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;

- * уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
- * значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.

Из этого метода плавно выделяется другой современный метод обработки продуктов, который нашёл широкое применение в кулинарии как самостоятельный метод:

Вакумирование – подготовленный полуфабрикат или все необходимые для приготовления блюда ингредиенты помещаются в термопакет, из которого при помощи специального аппарата выкачивается воздух, дальше этот же аппарат запаивает (запечатывает) край пакета. Потом этот пакет закладывают в аппарат су-вид и готовят блюдо или оставляют в охлаждаемой камере для хранения, при этом сроки хранения увеличиваются на несколько суток в охлаждённом виде без использования заморозки, что так же сохраняет вкусовые качества, полезные свойства и внешний вид продуктов. Не следует забывать, что некоторые продукты вообще замораживать нельзя, тем более хранить в замороженном виде (рыба храниться 5 суток, мясо до 8 суток, очищенные овощи до 2-х недель!).

Так же без доступа воздуха процесс маринования сокращается от 8—24 часов до 2-х часов (например: для маринования морепродуктов требовалось 1,5—2 часа, в вакууме на это потребуется 15—20 минут, мясо крупным куском – выдерживали минимум 10—12 часов, в вакууме 2—3 часа).

Cookvac. Инновации приготовления в вакууме и маринования продуктов.

Cookvac – это уникальное гастрономическое изобретение испанских поваров. Cookvac является компактным прибором для приготовления пищи и пропитки в вакууме. Прибор представляет собой вакуумную кастрюлю, которая искусственно создает низкое давление и отсутствие кислорода, что значительно снижает температуру жарки или тушения, сохраняя текстуру, цвет и питательные вещества продукта.

Молекулярная кулинария. Ещё одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд.

Термин «Молекулярная гастрономия» был введён в употребление в 1969 году. Её основоположники – учёный Херв Тис и физик Никола Курти: *«Беда нашей цивилизации в том, что мы в состоянии измерить температуру атмосферы Венеры, но не представляем, что творится внутри суфле на нашем столе»*. Некоторые предпочитают пользоваться терминами «экспериментальная кухня» и «кулинарная физика».

Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада!

Кстати, повар-самоучка, один из немногих обладателей трех звезд Мишлен в Великобритании.

В детстве будущая звезда кулинарии даже и не помышляла о карьере повара. Переломным моментом в жизни Хестона стала поездка во Францию в пятнадцатилетнем возрасте, где родители мальчика привели его в ресторан L'Oustau de Baumaniere. Расположенный в небольшой деревушке в Провансе, этот ресторан, тем не менее, считается одним из лучших во Франции, и знакомство с высокой кухней настолько потрясло Хестона, что он тут же определился со своей будущей судьбой.

Вернувшись в Англию, юный кулинар попытался найти работу в лондонских ресторанах, но безуспешно. В течение последующих десяти лет Хестон учился кулинарии по книгам, соглашаясь на любые подработки для того, чтобы оплатить свои поездки во Францию, где знакомился с местными ресторанами, винодельнями и сыроварнями. В дальнейшем этот опыт стал для него бесценным.

В 1995 году, в возрасте 29 лет, Хестон Блюменталь открыл ресторан The Fat Duck. Расположенный в часе езды от Лондона, в тихом местечке – Брей, через девять лет этот ресторан получил 3 звезды Мишлен, которые удерживает и поныне. Визитной карточкой Блюменталья, однако, является не высокая кухня в ее традиционном понимании, а глубокий и вдумчивый подход к физическим и химическим процессам, происходящим во время приготовления пищи, который позволяет объединить классические кулинарные приемы и новейшие технологии, создавая необычные блюда.

Он не так известен, как Джейми Оливер, но, в отличие от последнего, провел серию передач для канала Discovery. Он не так экстравагантен, как Гордон Рамзи, но его новаторский подход к кулинарии принес ему заслуженную славу. Он занимался кикбоксингом, активно пользуется НЛП и готов без раздумий бросить все и уехать в Италию на поиски секрета идеальной пиццы. Его призвание – молекулярная гастрономия. Его призвание – это кухня!

При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки. Другими словами, меняют до неузнаваемости внешний вид, цвет, массу, консистенцию, свойственные и привычные тому или иному продукту и блюду, придавая ему новую форму. Когда ты, друг мой, видишь лимон, ты сразу можешь представить себе его вкус. Представь себе, что ты не будешь знать каково на вкус то, что ты пробуешь? Все твои вкусовые рецепторы будут работать на 100%, и ты получишь гораздо больше осознанности и впечатлений от того, что ты ешь!

Сегодня этот метод доступен практически любому заведению, и повару достаточно просто изучить это направление. Буквально несколько лет назад «экспериментальная кухня» была доступна только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требовались специальные оборудования и оригинальные вспомогательные ингредиенты, которые с развитием спроса и востребованности сейчас стали более доступны. Шеф-повара «молекулярной кухни» обрабатывают продукты жидким азотом или, другими словами, используют **мгновенное замораживание** — применение специальных аппаратов с так называемой шоковой заморозкой, которые за несколько секунд способны заморозить продукт, а также изменить механические свойства при столь низкой температуре (-196°C). С его помощью можно получить попкорн из помидоров, порошковое масло или кукурузные конфеты. **Эспумизация** – в современной кулинарии соусы и подливы стали уже прошлым, их заменили муссы и так называемые пены, которые обладают более тонким вкусом и, кроме того, дают простор для придания блюду красивого внешнего вида, а порой, сами являются основой для оригинального кулинарного шедевра. Молекулярную пену можно взбить из чего угодно – вплоть до мяса, фруктов и орехов. Для этого необходимы: мощный миксер (блендер) и лецитин.

Так же они взбивают, смешивают, производят **эмульсификацию** (смешивание несмешиваемых веществ; многие соусы, приправы и блюда не могли бы существовать без специальных веществ, эмульгаторов, которые способствуют смешиванию того, что обычным образом смешать нельзя, к примеру, воду и масло). **Сферификацию** (создание жидких сфер, например – икринки из дыни или ветчины, фруктовый джем и овощное пюре в шариках), для приготовления подобных блюд необходим один компонент – альгинат натрия. Производят **желирование** (самая простая техника молекулярной кухни. С помощью агар-агара и каррагинаров создаются различные желе, чтобы украсить блюдо, либо изменить его структуру. Форма желе может быть самой разнообразной и необычной, а сочетание продуктов, участвующих в процессе может быть самым неожиданным), **газируют** (обогащение углекислотой – использование «сухого» льда); а также производят **вакуумную дистилляцию** (отделение спирта, например – изготовление безалкогольного вина), карбонизируют продукты – всё это позволяет сделать блюдо простым в приготовлении, но оригинальным и уникальным по вку-

совым ощущениям. Например, использование жидкого азота или сухого льда делает возможным подать блюдо холодным снаружи, но горячим внутри. Так же при добавлении и быстром перемешивании азота во фруктовом или овощном соке можно получить сорбет за 15 секунд. Соединение сухого льда с жидкостью и кислородом при одновременном повышении температуры приводит к сильному парообразованию, при этом пар выделяется холодный и тяжёлый, по законам физики устремляется вниз, что выглядит очень эффектно – «выделение падающего дыма» (этот эффект широко применяется не только на кухне, но и в барах для быстрого охлаждения напитков. Стали производить специальные аппараты для охлаждения бокалов с использованием сухого льда). Некоторые шеф-повара (и бармены) готовят такие блюда и напитки в зале, на глазах у посетителей, что производит неизгладимое впечатление и превращает подачу в настоящее представление – шоу. Это к вопросу о способах подачи блюда. Здесь главным фактором остаётся «воля воображения и фантазия повара».

Пакоджеттинг. Это наименование технологии, появившейся благодаря молекулярной кухне и получившее свое имя в честь гомогенизатора фирмы RascoJet. Особенность данного процесса заключается в том, что продукты, из которых приготовлена масса—пюре, хранятся при температуре до -22 °С.

Пример: если вы хотите удивить ваших гостей, сорбетом со вкусом атлантической сельди с кардамоном, вы можете подготовить ингредиенты, порезав мелко рыбу и добавив специи и также заморозить их в течение суток. Получив замороженные куски продукта, вы помещаете их в Пакоджет и измельчаете до состояния густой ледяной пасты в считанные минуты. Затем, мерной ложкой для мороженого вы помещаете сорбет на тарелку и украшаете блюдо. Текстура продукта будет в точности напоминать твердый шарик мороженого. Температура подачи – примерно -15С.

Аромакухня и Аромадистилляция

Аромадистилляция – новое направление в аромакухне. Процесс основан на различной способности веществ «переходить» в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления.

В результате мы получаем возможность улавливать деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла.

Роторный испаритель на молекулярной кухне

Пример:

1. Если поместить в роторный испаритель воду и свежий розмарин, на выходе будет розмариновый концентрат, который невозможно получить методом традиционного выпаривания (высокая температура изменила бы аромат розмарина).

2. Возьмем пюре из измельченных в мелкую фракцию плодов клубники с добавлением кайенского перца. Этот натуральный состав представляет собой водянистую кашицу. При помещении в аромадистиллятор и нагреве колбы до температуры +60 °С на протяжении 120 минут мы получим жидкий арома-экстракт, суспензию из воды, масел и летучих веществ со вкусом клубники и легким привкусом перца.

Полученные ароматные эссенции применяются кондитерских кремах, тесте, соусах.

Химическая стабильность получаемых экстрактов достаточно высока. Срок хранения такой продукции достаточно длителен, поскольку температура перегонки, как правило, близка к условной пастеризации и время обработки достаточно длительно для уничтожения болезнетворных микроорганизмов.

FOOD PAIRING (Фудпейринг). Ещё одна кулинарная сенсация, по сути, это наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов. Её основоположником является биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Он выявил, что наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря обонянию. Поэтому учёный вывел в центр метода – ароматические соединения продуктов. В результате анализа огромного количества комбинаций ингредиентов была создана база данных и «дерево», где можно найти наиболее выигрышные вкусовые сочетания. Это даёт большую свободу для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов.

Фьюжн кулинария. Это гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – приправы и специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.

Средиземноморские ингредиенты. Средиземноморская кухня – ещё один тренд кулинарии, который уже насчитывает более миллиарда поклонников во всем мире. Сторонников здорового питания привлекает многообразие полезных ингредиентов и возможность вкусно полакомиться. В блюдах средиземноморской кухни царствуют морепродукты, зелень, приправы и специи (куркума, сумах, затар), свежие овощи, оливки и фрукты.

В мире гастрономии появилось новое блюдо, которое называется «*dim sum*». И, как часто бывает, оно уже успело перерасти в целую модную тенденцию.

Итак, что же такое «*dim sum*»? Это традиция есть деликатесы из маленьких бамбуковых тарелок, которая пришла к нам из древних чайных залов Китая. Британцы так полюбили это блюдо, что стали считать его своим национальным блюдом. «*Dim sum*» чаще всего подают к хорошему чаю, но всё чаще это блюдо можно заказать к аперитиву. Закуска может быть самой разнообразной: маленькие рулетики, клёцки, фаршированные фэготтини, канапе, салаты и сладости.

«*Dim sum*» можно перевести как блюдо, которое «трогает сердца». До недавнего времени попробовать деликатес можно было только в лондонских барах, но гастрономы-итальянцы уже успели перенять новую тенденцию. Сейчас «*dim sum*» можно отведать в римском ресторане «Green T», в миланском «Noon cafe & Restaurant» и в Неаполе, в ресторане «Barbaro Fashion» (бывший ресторан «Salone Margherita» под галереей Умберто).

Итальянские гурманы уже придумали девиз для «нового» блюда – «*servito e riverito*», что означает «красиво накрытый стол – это достойно». И действительно, в отличие от «*happy house*», когда принято есть много и без разбора, «*dim sum*» предполагает медленное, степенное, немного аристократичное поглощение деликатесов.

Термомиксинг. Технология Thermomix – это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. То есть фактически термомиксер – это мини – котел для приготовления пищи с функцией перемешивания.

Уникальность современных приборов состоит в том, что конструкция ножей термомиксера позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой, такие как красные породы рыб или отваренные спагетти. Термомиксеры имеют температуру нагрева чаши до 120⁰С, что позволяет топить масло, жир, шоколад, карамель, а также готовить соусы, муссы, пасты, помадки; не прекращая процесс взбивания или перемешивания.

Стефан гриль. Революция в приготовлении мяса и рыбы методом COOK – IN.

«Стефан-гриль» был изобретен шеф-поваром Стефаном Марквардом в 2001 году. История создания этого устройства очень оригинальна. Когда шеф-повар впервые увидел ручной воздуходув, предназначенный для кровельщиков, электриков и маляров, он загорелся идеей направлять такую горячую струю воздуха на кулинарный продукт, для того чтобы готовить его быстро и добиваться эффекта аэрогриля.

В чем же отличие от аэрогриля этой совместной разработки производителя электроинструментов и любознательного шефа?

Во-первых, температура обработки продукта изнутри может достигать 650 °С без воздействия на продукт открытым огнем.

Во-вторых, система работает как донор – гриль, то есть продукт разной толщины насаживается на шомпол и обжаривается изнутри. Эта технология получила название «cook IN». Мясо прожаривается до золотистой корочки изнутри, а снаружи сохраняет свой нежный розовый цвет и сочность. В процессе приготовления внешние слои мяса готовятся за счет интенсивного обдува горячим соплом, поставляемом в комплекте к грилю.

Отмечу, что многие шефы, а так же бармены, работающие на современный манер, на так называемых «открытых» или «честных» кухнях («Free Flow» – «Фри-Фло»), при обслуживании банкетов или особых гостей, используют при подаче элементы шоу – подача блюд «с паром» – например десерт в шоколадном шаре. Который перед подачей охлаждают, добавляют азот и пока идет испарение подают на стол, потом поверхность поливают горячим шоколадом, при этом сфера раскрывается на лепестки и вуа-ля! Перед вами уже не сфера в пару, а шоколадный цветок и сладкой начинкой. С поджиганием блюд и коктейлей (фламбирование); как пример приведу, банкетную подачу поросёнка или ягнёнка, фаршированную щуку или запечённую стерлядь, а так же рыбу в солевом коконе, когда блюдо обливают при подаче крепким алкоголем и поджигают, выносят при притушенном свете или поджигают непосредственно перед гостями. Здесь особенно хочется отметить подачу одного из десертов – в центр тарелки укладывают десерт на основе меренги или безе, который украшают дольками свежих плодов и фруктов (или цукатами). Поверх укладывают горкой сладкую вату, подают сие чудо гостям, также поджигают – «шапка» практически моментально сгорает, а десерт, оставшийся в центре, приобретает новые нотки во вкусе и привлекательную румяную корочку. Так же подают фрукты в сиропе (груши, бананы, персики), конечно же, классический крем-брюле фламбируют перед подачей.

Профессиональные бармены устраивают Флейринг (бармен-шоу) – это нестандартное приготовление коктейлей, розлив алкогольных напитков, с элементами жонглирования и акробатики, другими словами переворачивая, вращая и подбрасывая бутылки, шейкер и другие предметы. В одну руку зараз берется более двух бутылок. Выстраиваются пирамида из бокалов. Во время исполнения трюков проливание напитков сводится к минимуму или отсутствует. Цель бармена – приготовить напиток зрелищно, качественно, вкусно без использования мерной посуды, в большинстве случаев сопровождается зажигательной музыкой и заканчивается огненным шоу. Жонглирование компонентами (например, манипуляции с шариками мороженого, перед тем как уложить их в креманку); профессиональные повара пицейло так же устраивают настоящее шоу – (выходят в зал к посетителям и, проходя между столиками демонстративно, с подкидыванием, раскручиванием вручную растягивают тесто в тончайшую лепёшку) так называемую пицца-акробатику. Мастера карвинга (искусство художественной резки по овощам и фруктам) составляют настоящие букеты и картины из фруктов, композиции из овощей и плодов. Были изобретены специальные фонтаны, с применением которых привыч-

ное десертное (шоколадное) фондю, превратилось в увлекательное представление, особенно для детей.

Это очень познавательные и интересные мероприятия, оставляющие много впечатлений, эмоций для гостей и знаний для сотрудников.

*****Кулинария – как Любовь.**

В неё либо нужно окунуться с головой, либо вообще не погружаться.

Гарриет Ван Хорн

Изучив эти направления в кулинарии, хочется развеять ошибочное мнение о некоторых «добавках» к пище. Эти строки для тех, кто про эти порошки ещё ничего не знает или знает, но думает, что это «какая-то вредная пищевая добавка, которую всякие прощелыги суют в блюда, чтобы на эти ваши Макдональдсы подсадить!».

* Глутамат натрия (E621 Glutamat) – вещество, которое догадался извлечь в 1908 году из водорослей «Комбу», профессор Токийского университета Икэдой Кикунэ, заподозрив, что неспроста с ними получают восхитительно вкусные блюда! Во время своих исследований в Германии заинтересовался вкусом различных новых для него продуктов, таких как спаржа, сыр пармезан. Также ряд продуктов нашего ежедневного рациона имеет в своём составе природный глутамат: грецкий орех, морковь, томаты, грибы и бобовые; а также любые морские водоросли, курица, свинина, говядина, анчоусы.

Глутамат широко применяется в паназиатской кухне (особенно в корейской и японской), на ряду с другими специями, как основная приправа к овощным блюдам. Он считается носителем пятого вкуса «умами» – белкового, мясного вкуса. Изначально выделяли только четыре вкуса: сладкий, солёный, горький и кислый.

*****Вкус.** Язык – это мышечная ткань с железами, чувствительными клетками и жиром. Орган помогает смачивать пищу, попадающую в рот слюной. Пока кусочек еды не будет смочен слюной, вы не почувствуете вкус. Например, если соль насыпать на совершенно сухой язык, вкусовые сосочки не смогут распознать её вкус. Как только язык станет влажным, соль растворится в слюне, а её вкус будет ощущаться. Более того, без чувства обоняния, даже слюна не поможет – запах играет важную роль в определении вкуса того, что мы едим.

Когда ты, друг мой, пробуешь блюдо, ты ощущаешь его аппетитность посредством всех пяти чувств, включая обоняние, осязание и зрение. Но, конечно же, решающий фактор – это ВКУС! Важными составляющими являются все основные вкусы – сладкий, кислый, солёный, горький и умами. Каждый из этих вкусов не может быть заменён сочетанием каким-либо других.

В своей практике мы, повара, не используем порошок глутамата, но такие насыщенные им продукты как соевый соус и «Ворчестер» – частенько. Кстати, если использовать не один источник глутамата, а комбинацию, например, соевый соус и авокадо, то получается ещё вкуснее, так как каждый продукт содержит свою палитру вкусов. Добавлять следует, конечно, умеренно, как и любую приправу.

Глутамат неоднократно называли вредным, обвиняя в различных расстройствах, вплоть до слепоты. Однако все эти надуманные проблемы были научно опровергнуты. В центре NCBI (National Center for Biotechnology Information) глутамат натрия оценён как безопасное для здоровья вещество.

Производят глутамат из полностью натуральных ингредиентов, преимущественно из сахарного тростника, методом ферментации, в виде кристаллического порошка белого

цвета, наряду с сахаром, чтобы его можно было удобнее добавлять, как приправу. Он усиливает натуральный вкус продуктов и позволяет уменьшить использование соли и жиров. Синтетически его не производят!

* Трансглютаминаза.

Это семейство ферментов, которые позволяют «склеивать» куски мяса или рыбы. Именно с помощью нее изготавливают крабовые палочки сурими. Она используется при приготовлении японской гречневой лапши соба, а кроме того, эти же ферменты участвуют в процессе свертывания крови. Впервые трансглютаминазу выделили и изучили в Японии в 1959-м, а сейчас ее используют и в молекулярных ресторанах.

Несмотря на малопривлекательное название, от этого фермента нет никакого вреда. Это не химия – трансглютаминазу получают при помощи ферментации живых клеток. Еда же, важную роль в которой играют ферменты, человечеству известна давно – взять хотя бы соевый соус и мисо суп.

Главным популяризатором трансглютаминазы был Хестон Блюменталь, рекламировавший ее коллегам, как идеальный «мясной клей» без побочных эффектов. Блюменталь с ее помощью создал авангардный бутерброд из рыбы, где использовал идеально выглядящий кусок макрели, который на самом деле был сделанным по технологии сурими.

* Геллановая камедь (Gellan) – Используется для образования термоустойчивого желе.

* Ксантановая камедь (Xantana – Ксантана) – используется в кулинарии как загуститель.

* Нитритная соль (E 250) – это пищевая соль с добавлением малых доз нитрита натрия. Кристаллы белого цвета сладковатого привкуса. В пищевой промышленности используется при вялении, копчении и для посола мяса, рыбы, при приготовлении колбас, рулетов и ветчины. Антиокислитель, восстановитель, улучшитель окраски и антибактериальный агент. Придаёт изделию приятный и аппетитный цвет – сохраняет розовый естественный мясной цвет, который теряется (переходит в серый) при тепловой обработке; обладает консервирующими свойствами – продлевает срок годности, не давая развиваться бактериям и микроорганизмам; волокна мяса становятся более мягкими и нежными, сохраняет вкус изделия и делает его более насыщенным.

Применяют в малых дозах – 0,5—0,65% от массы продукта.

* Взрывная карамель (Popping sugar) – необычная добавка, которая используется для создания необыкновенных десертов, чтобы удивить гостя. При контакте с водой (при попадании в рот, например) маленькие частички этой карамели приятно и необычно взрываются.

* Лецитин (Lecite E 322) —Известен с середины 19 века, состоит, в основном, из фосфолипидов, без которых невозможно существование клетки, а значит, стабильная работа всего организма. Это не только строительный материал для организма, но и источник энергии, который помогает работе мозга, участвует в обмене веществ, способствует растворению и окислению жира, что предотвращает ожирение и нарушения липидного обмена, препятствует развитию и образованию камней в желчном пузыре; широко используется в косметологии – выполняя двойную функцию. Первое – используется при изготовлении кремов: для образования однородной массы и как активный компонент: увлажняет, питает и разглаживает кожу. В большом количестве содержится в яйцах, печени, мясе, орехах, некоторых овощах и фруктах, бобовых и грибах.

В промышленности лецитин добывают в основном из соевых продуктов и подсолнечника.

Используется в молекулярной кухне для создания устойчивой эспумы (пены), эмульсий; в кулинарии используют как эмульгатор, то есть вещество, с помощью которого лучше смешиваются разные по плотности вещества, а также повышает устойчивость жиров к окислению, повышает плотность и пластичность продуктов. Широко применяют при приготовлении маргарина, жиров для жарки, в изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.

Из вышеизложенного, друг мой, могу смело сделать вывод, что современная Кулинария – это действительно целая гипернаука, которая соединила в себе несколько наук, с применением собственных лабораторий, со своим оборудованием и целой цепью маленьких подсобных производств – коптильнями, теплицами, оранжереями. Что в свою очередь, приводит не только к новым открытиям и изобретениям кулинарных шедевров, но и сокращает затраты на производство, как временных, так и материальных; облегчает производительный процесс за счёт внедрения новых технологий и приводя заведение на новый более высокий уровень.

*****Если архитектор совершает ошибку, её скрывает плюш. Если доктор совершает ошибку, её скрывает земля. Если повар совершает ошибку, он добавляет немного соуса и говорит, что это новый рецепт. П. Бокюз***

Параллельно с работой я посетил не только много красивых городов, так же познакомился с разными людьми, много знакомых – друзей завёл в этих поездках. Встречался и готовил для многих звёзд и знаменитостей. Участвовал в приготовлении обедов для президента России В. В. Путина и лидера фракции ЛДПР В. В. Жириновского; Многочисленные мероприятия для крупнейших холдингов «Мерседес», «Лукойл», «Газпром»...

Конечно же, собрал альбом фотографий со знаменитостями и их автографами. Посещал различные мастер классы, выставки и кулинарные шоу...

Завеса государственной тайны, покрывающая различные сферы жизни Российского президента, относится и к гастрономическим пристрастиям главы государства. Работающие в президентской резиденции «Бочаров ручей» повара немногословны, и уговорить их поделиться профессиональными секретами – дело почти безнадёжное.

Однако секретной гастрономической информацией поделился американский повар Майкл Томпсон, затесавшийся в среду местных сочинских кулинаров, которых в горячую пору официальных приёмов частенько подключают к работе на президентской кухне в «Бочаровом ручье».

Теперь Томпсон живёт в городе Сочи.

Он с отличием закончил Кулинарную академию США в Нью-Йорке. Потом работал в курортных отелях в Арабских Эмиратах, в частности, в отеле Marriott, а потом переехал в Россию, где устроился поваром в фешенебельный сочинский отель «Рэдиссон САС Лазурная». И вот однажды, вспоминает сам Томпсон, «был большой банкет, к Путину приехала делегация из-за рубежа, мне позвонили и пригласили обслужить их в «Бочаров ручей».

Первым делом, кулинару пришлось выслушать всё, что касалось гастрономических пристрастий российского главы государства. «Путин, мне рассказали, на обедах мясу предпочитает рыбу, а если уж мясо, то говядине – баранину, – делится услышанным Томпсон. – Неравнодушен к салату и солёным огурчикам. На банкетах может понемножку попробовать несколько блюд». «Из спиртного предпочитает красное вино, иногда балуется пивком», – откровенничает заморский кулинар на страницах «КП».

И лишь тогда для американца настал момент истины. «Я прикинул, что может понравиться вашему президенту, и приготовил рыбный рулет. Назвал его сначала просто „Ролл“, – утверждает Томпсон. – Мне было очень приятно, когда после обеда Путин спросил, что за повар делал это блюдо, подошёл ко мне и поблагодарил. Теперь я этот рулет называю не просто „Ролл“, а „Ролл по-президентски“. Позже мне говорили, что он стал одним из самых любимых блюд у Владимира Владимировича и что, когда президент приезжает в Сочи, он мой рулет спрашивает». «Не знаю, может, это правда», – не без надежды заключает шеф-повар.

Когда корреспонденты газеты попросили Томпсона поделиться рецептом, тот лишь предупредил, что все блюда, которыми потчуют чиновников столь высокого уровня, защищены авторскими правами. Поэтому точная технология приготовления держится в секрете. Но похожий рецепт ролла повар всё же привёл (его я напишу чуть ниже).

Гурманом Владимира Путина Томпсон не считает.

«Большим любителем деликатесов его (Путина) не назовёшь. Он любит Русскую кухню, по утрам ест каши, творог, мёд», – сообщает иностранец. Об этом свидетельствует и официантка Ирина из санатория «Русь», который принадлежит аппарату администрации президента.

«„Владимир Владимирович очень прост в выборе блюд“, – говорит женщина. – Я его не раз обслуживала. Может попросить и манную кашу, и борщ. Но больше всего он любит выпечку, особенно расстегаи – маленькие такие пирожки с рыбным фаршем. Подаются они обычно с ухой».

Если верить сочинским поварам, любовь Путина к рыбным блюдам изменила состав меню крупных международных мероприятий. Однако факт остаётся фактом: рыбные блюда подают на «высоких» обедах всё чаще. В меню саммита ЕврАзЕс, к примеру, однажды появился «Морской чёрт под фруктовым соусом». Эту рыбу фаршируют морепродуктами и дольками фруктов, зашивают, а потом тушки с помощью шприца наполняют фруктовым соком. Образец этого блюда остался не доступным, но, по свидетельствам откушавших «чёрта» счастливицев, на вкус это просто фантастика.

Наконец, самым популярным блюдом, которое практически не готовили на черноморском побережье, теперь вошло в Сочи в моду именно благодаря президенту, стал «Террин» – запеканка из нескольких сортов рыбы.

Как курьёз, можно привести случай, когда президент из всех блюд выбрал простой шашлык из баранины. В тот раз Путин внезапно появился на базе отдыха «Корыта», где практику проходили студенты сочинского кулинарного училища №76 (об этом свидетельствует выпуск на местном телевидении).

«Наши ребята только рты поразевали, когда им сказали, что кормить сегодня придётся самого Путина, – вспоминают учителя „кулинарки“. – Предложили ему меню, где вкусных блюд масса, а он выбрал наш шашлык из баранины».

Артур Малхасян, приготовивший шашлык для Путина, так разволновался, что президент не преминул его успокоить. «Пятёрку за мастерство тебе поставлю», – заметил глава государства.

Рецепт №1: «Ролл по-президентски».

Берём филе сёмги – обязательно с кожей. Чистим от чешуи и моем. Затем срезаем с нашего куска пласт филе так, чтобы на коже осталось «мясо» примерно один сантиметр толщиной. Из срезанной части филе готовим мусс: режем сёмгу на маленькие куски и взбиваем в блендере с добавлением (на 1 кг. филе) двух яичных белков, 50гр. 33% сливок, соли и белого молотого перца. Всё это нужно довести до консистенции густой сметаны. Таким же образом готовим мусс из судака.

Подготовленное филе сёмги с кожей солим, перчим и укладываем на пищевую плёнку. Сверху кладем листья Нори. На Нори слоем в 1 см. выкладываем мусс из судака. Отдельно на другой лист Нори выкладываем мусс из сёмги. Сворачиваем лист рулетиком, а затем кладем его сверху на лист Нори с муссом из судака.

Формуем основной рулет. Готовим на пару в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С не более 20 минут.

Рецепт №2: Любимые расстегаи ВВП.

Ингредиенты: рыбное филе двух-трех видов рыб – 0,5 кг, дрожжевое тесто – 1 кг, лук репчатый – 150гр, перец белый молотый ¼ чайной ложки, соль. Для смазки: ¼ стакана молока, 1 желток, 1 чайная ложка сахара.

Приготовление: Лук мелко рубим и пассеруем на растительном масле. Рыбное филе нарезаем мелкими кусочками и обжариваем. Соединяем с луком, добавляем перец, соль, тщательно перемешиваем. Из теста делаем маленькие лепёшки. На них кладем по две столовые ложки начинки. Накрываем начинку краями лепёшки, защипывая кромку с двух сторон, таким образом, чтобы сформировался пирожок с просветом посередине – «окошце», через которое видна начинка. Смазываем верх пирожка смесью яичного желтка с подслащённым молоком и запекаем в разогретой до 200⁰ духовке 20—25 минут.

Подаётся вместе с ухой или рыбным бульоном. Желаящие могут залить бульон в расстеленной через «окошко» сверху.

Рецепт №3: «Террин». По сути это запеканка из рыбного фарша.

Ингредиенты: филе красной рыбы (сёмга) – 500гр, филе белой рыбы (судак) – 200гр, рис – 100гр, яичные белки – 3 шт., сливки 33% – 200мл, лук репчатый – 150гр, мускатный орех – ½ чайной ложки, соль, перец белый молотый – по вкусу, растительное масло – 1 столовая ложка.

Приготовление: Филе красной и белой рыбы нарезаем на небольшие кусочки и подмораживаем в морозилке в течение 15 минут. Отвариваем рис до готовности и ещё тёплым пюрируем (взбиваем до состояния пюре) блендером. Отдельно измельчаем в блендере филе красной и филе белой рыбы.

К измельченному филе белой рыбы добавляем пюрированный рис, натертый на мелкой терке лук, 50мл. сливок, соль, перец, хорошо перемешиваем. Белки взбиваем со щепоткой соли до устойчивого рисунка. Добавляем 1/3 белков к рыбно-рисовой массе. Осторожно перемешиваем. Форму размером 20х10см. застилаем бумагой для выпечки, смазываем растительным маслом. Выкладываем рыбно-рисовую массу и равномерно распределяем по дну и стенкам формы. Немного массы оставляем для верхнего слоя. К измельченному филе из семги добавляем 150мл. сливок, мускатный орех, соль, перец и оставшиеся взбитые белки. Перемешиваем снизу-вверх. Выкладываем массу из красной рыбы в форму. Сверху равномерно выкладываем оставшуюся белую рыбную массу. (Так же в готовые фарши можно добавить отварные яйца целиком или нарезанные брусочком овощи или морепродукты, что придаст блюду новый вкус и сделает его более красочным и интересным). Накрываем фольгой форму с рыбным террином и ставим в форму большего размера, в которую на 1/3 высоты наливаем воды. Запекаем при температуре 180⁰ 1 час. Готовое блюдо, не вынимая из формы, охлаждаем до комнатной температуры, потом ставим в холод на 10—12 часов. Сверху кладем небольшой гнёт. Перед подачей переворачиваем Террин на блюдо, нарезаем на порционные кусочки и украшаем зеленью.

Вот один из плюсов в моей профессии – это возможность не «стоять на месте», путешествовать, встречаться и иметь возможность общения с различными людьми, разного социального уровня и сфер деятельности. Развиваться не только как профессионал, но и как личность!

Немного истории и интересных фактов

Притча о профессии повар

«Почему ученик вернулся»

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал: – Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится. – Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ. – Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ. Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома. – Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара. – Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. «– Поварское дело – не ремесло, а искусство», – говорил хозяин после обеда.

Кулинария — это особый вид искусства, ничем не уступающий в своей значимости музыке, живописи, танцам. Ведь на создание многих кулинарных шедевров ушли десятки и даже сотни лет. И, конечно, на их формирование оказывали непосредственное влияние многие исторические факторы. У каждого блюда имеется своя богатая и интересная история.

На протяжении многих веков кулинарии особое место уделяется в литературе и живописи. Особенно прославляли кулинарное мастерство голландские художники XVII века, на чьих картинах можно было увидеть искусно написанные окорока, разнообразные завтраки, жаркое, рыбные блюда, пироги, булочки, десерты и многое другое. Также и многие писатели-классики очень вкусно и тонко описывают различные трапезы, что у читателя возникает непреодолимое желание отведать эти блюда.

* Первым поваром в истории человечества стал первобытный охотник, случайно обжаривший кусок своей добычи на костре. Пещерные люди, вкусив приготовленное таким образом мясо, стали постоянно жарить его на костре. И довольно скоро, методом «проб и ошибок», выяснили, что у кого-то мамонт получается сочным и вкусным, а у некоторых вообще несъедобным. Конечно, приготовление пищи стали доверять тому, у кого выходило вкусней. Таким или примерно, таким образом, зародилась профессия повар. Однако первыми профессионалами кулинарии, которые, готовя другим, зарабатывали себе на жизнь, были критские повара, нанимаемые для приготовления пищи царским солдатам примерно за 2000 лет до н. э. Уже в Древнем Риме многие богатые и знатные горожане предпочитали доверять приготовление пищи специальным людям, умеющим готовить, а не невольникам и рабам. Именно в Риме известный в то время гурман и повар Апиций создал первые поварские школы.

Правители Древней Персии высоко ценили вкусную еду, и повара, сумевшие удивить восточных владык необычным яством, щедро вознаграждались. Однако существовали и другие традиции, так, в Спарте к искусству кулинарии и профессии повара относились презрительно, считая все это излишествами. История профессии повар знала, как периоды головокружительных взлетов, так и застоя. После длительного периода застоя лишь в конце Средних веков, во времена великих открытий, когда в европейские страны стали проникать разнооб-

разные восточные пряности и специи, кулинарное искусство стала стремительно развиваться. С тех пор идет постоянное кулинарное соперничество между Италией и Францией. В развитии поварского искусства принимали участие не только профессиональные кулинары, но и ученые мужи и даже государственные деятели. Кардиналы Мазарини и Ришелье создавали новые блюда, а великий философ Мишель Монтень написал целый трактат «Наука еды». Современные итальянские рестораны до сих пор готовят блюда, придуманные великим композитором Россини, а французы гордятся вкладом в национальную кулинарию Оноре де Бальзака и Александра Дюма-отца. В XIX веке в большинстве европейских стран были созданы курсы, на которых обучали кулинарному искусству.

На Западе распространена ошибочная теория о том, что в нашей стране профессиональные повара появились только в XVII веке. Исторические документы свидетельствуют о том, что такие специалисты были уже при дворах киевских князей. До этого кухней «командовала» самая старшая по возрасту женщина в княжеской семье. В дальнейшем профессионалы стали готовить и в монастырских трапезных. В особую специальность приготовление пищи выдвинулось в XI веке, именно тогда и появилась на Руси профессия повар. По документальным свидетельствам, первым русским профессионалом был некий Торчин, служивший при дворе князя Глеба. Становление русской кулинарии началось еще во времена Киевской Руси, когда усталый путник мог поесть и найти ночлег в корчмах и харчевнях, квасницах и хлебосольных заезжих дворах, то есть вне собственного дома. В дальнейшем все эти заведения сменили придорожные трактиры – небольшие гостиницы с кухней и обеденным залом.

В XVII веке, во времена правления Петра I, появляются первые рестораны, прообразы современных ресторанов. Из Европы в Россию завозят не только новые и непривычные продукты, но и выписывают поваров из разных стран. В конце XIX века в России появляется множество кулинарных школ, первой из которых была открыта в 1888 году в Санкт-Петербурге, по инициативе кулинара Каншина и профессора Андриевского.

Повар – профессия почетная. Например, во французских летописях имя повара следовало сразу после короля. «Наполеон Бонапарт вырос в бедной семье, зарабатывавшей на жизнь, продажей выпотрошенных, ощипанных кур. Куриное мясо будущий император возненавидел. Поэтому, когда он пришел к власти, то вызвал к себе повара и приказал, чтобы на стол курица не подавалась. Повар был оскорблен – ему никогда никто не указывал, что готовить – и на следующий же день подал Наполеону курицу. Взбешенный император вызвал повара снова, а тот попросил его попробовать блюдо. Не знаю, каким чудом, но император все-таки съел кусочек и отдал должное мастерству своего придворного. Александр Дюма завершил свою карьеру писателя, создав в конце жизни «Большой кулинарный словарь». Композитор Джоаккино Россини был превосходным кулинаром, имел большой штат поваров и первоклассную кухню. Бывало, он сам готовил макароны и салат с трюфелями. Интересен и такой персонаж советской истории как Вильям Васильевич Похлебкин. Этот ученый с мировым именем был известным историком-международником, автором учебников по новейшей истории, справочников по истории, геральдике и эмблематике. Мировую славу ему принесло увлечение – исследование кулинарного искусства. Среди самых известных его работ «Кулинарный словарь», «История пищевых продуктов».

Сказка о поваре

Сказка о поваре, о некоторых секретах напомнит, кое-чему научит. В сказке есть пословицы и поговорки. С ними сказка интереснее получается.

«Главный секрет повара». Автор: Ирис Ревю

Жил-был повар Макар. Самый настоящий! Он ходил в настоящей поварской куртке и белом высоком колпаке. Никто на кухне с ним не спорил – повар сказал, как отрезал. Сказал: ни рыбы, ни мяса, значит. Так оно и есть.

Любимая сказка у повара была про молочные реки и кисельные берега, а ещё про печку, которая сама пирожки печёт да всех угощает. Была и у Макара своя печка, в которой он готовил еду. Печь была добротная, основательная. И поселился за печью маленький человечек. Глазки крохотные, ушки на макушке (лапши на них не навешаешь), бровки домиком, а губки бантиком. Да не бантиком, а целым бантом – любил маленький человечек покушать. Он за поваром подсматривал. Всё ему было интересно: как тот готовит кушанья, какие салаты придумывает, что за специи добавляет. Глаз у него был внимательный, острый. Вслед за поваром кашеварить и научился. Нравилось ему, когда другие маленькие человечки его хвалили, а он приговаривал: «Один с поварёшкой, а семеро с ложкой».

До того возгордился маленький человечек, что самому повару вызов бросил.

– Я готовлю не хуже, чем ты. Давай соревноваться будем!

Повар бы и рад не связываться, да вызов уже брошен. И стали они блюда готовить. Повар готовит, а человечек подсматривает, да на ходу добавляет что-то.

И вот постелили скатерти белые, поставили сервизы знатные. Отыскали вилки серебряные, да ложки расписные. Нашли салфетки с орнаментом. Поставили морсы клюквенные да облепиховые. Стали люди угощаться.

Блюда маленького человечка хвалят, а едой повара восхищаются. Напиткам маленького человечка радуются, напитками повара восторгаются. Десерты маленького человечка в ход идут, а десерты повара в пример ставят.

Недоумевают маленький человечек – что ж не так? Почему его блюда хуже оказываются? Попробовал он пищу Макара, и вправду вкуснее, прямо во рту таят. В чём секрет?

Среди гостей был мудрый человек, он сказал:

– Тайным путём многое ты перенял у повара, многому научился. Да только главного не понял – готовить надо с душой! Вот в чём секрет. А ещё скажу тебе так – тебе бы салат сварганить, а у него овощи в кружок становятся, ты курицу готовишь, а он курочку возделывает, ты супец торопишься произвести, а он щи творит. Смекаешь? Ты к нему с добром и лаской подойди, он тебя кое-чему научит.

Научился маленький человечек. Лучше кашеварить начал, а повару-то что? Он всегда себя в своей тарелке чувствовал!

Главный смысл сказки заключается в том, что к любому делу с душой подходить надо. Сколько вложишь – столько и получишь. Будешь механически делать, без изюминки, без хитринки – совсем простое получишь. А для отличного и душевного труд приложить надо!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.