"Первое, что приготовил — шарлотка. 8 лет мне тогда было."

Когда стали заниматься кулинарией? Какое первое блюдо приготовили?

- В раннем детстве. Первое, что приготовил, - пирог, так называемая шарлотка. Яблоки с бисквитом. 8-9 лет мне тогда было.

Почему так рано? Интересно было попробовать?

- Да, проявлялся некий интерес у меня к выпечке и когда смотрел какие-то вещи кулинарные, понимал, как что-то можно сделать.

У кого учились тогда?

- Где-то прочитал какую-то рецептуру, какую-то технологию. Может быть, не совсем это сделал правильно, но что-то получалось. И с каждым разом делал чуть лучше. Я смотрел кулинарную литературу в то время. Смотрел и понимал, что можно сделать эстетически красивые блюда из простых продуктов.

Потом решили заниматься этим профессионально?

- Да. Решил, что должен заниматься этим профессионально, поступил в профучилище, которое закончил с отличием. Здесь, когда увидел мастеров профессиональной кухни, понял, что если делают они, то сделаю и я. И я должен сделать лучше, чем они. Превзойти своих учителей. Эти амбиции меня мотивировали.

Как сюда попали?

- Потом я закончил колледж, тоже с отличием, по специальности «Технолог приготовления пищи». В 2010 году начал работать в Профессиональном лицее №10, сейчас это Самарский техникум кулинарного искусства. Я прошел и получил колоссальный опыт. Здесь я достиг хороших профессиональных навыков. Тут попались на моем пути такие люди, которые помогли мне, мотивировали меня. С них можно пример взять и подражать им - Татьяна Владимировна Руденко, например, заслуженный мастер России. Конечно же, непревзойденный наш директор Ирина Константиновна Пальчевская. Они помогали, видели во мне перспективу и вылепили из меня уже более профессионального кулинара.

Чем конкретно занимаетесь сейчас?

- Я руковожу ресурсным центром, где проходят различные технологические разработки, подготовка к конкурсам, мастер-классы. Ну и, непосредственно, я мастер производственно обучения, обучаю студентов, отчасти веду какие-то теоретические занятия. Стараемся внедрять какие-то инновационные технологии. Конечно, сейчас по стандартам конкурса World Skills.

В ресторанах работали?

- Да, работал, конечно. До техникума работал в нескольких ресторанах, был старшим сменным, бригадиром, су-шефом. Но, конечно, бесценный опыт и обучение — это техникум. Я неоднократно ездил обучаться от техникума в Москву, за границу, побывал во Франции - в лучшей школе Le Cordon Blue, посетил там несколько мастер-классов. Плюс различные семинары, тренинги — мне это всё дало бесценный опыт.

Что умеете готовить?

- Я никогда не говорю, что умею всё. Потому что человек всегда учится. Для меня нет лучших блюд. Для меня они все на средней планке, всегда нужно стремиться к более высокому результату. Сейчас я очень люблю работать с сахаром и делать композиции из него - арт-работы. Люблю использовать его в качестве декора для десертов. Также люблю работать с шоколадом - также делаю из него декор.

Что вам дается труднее всего?

- Самое сложное, наверное, не в процессе приготовления блюд, а в каких-то

технологических сложностях по созданию, - вот арт-работы из того же сахара. А по блюдам особых сложностей нет. У нас техникум - говорю об этом с городостью - полностью оснащен современным оборудованием, посудой. Приготовить можно все. У нас есть новая техника: сю-вид, шоковое оборудование - например, заморозка для различных десертов. Также работаем с термомиксами, куттерами, коджетами, смокинг ганами.

Молекулярную кухню тоже преподаете?

- Да. Но не обширно, не каждый ее понимает. У нас в России, тем более в регионе, не каждый оценит икру из моркови. Не все поймут, что это гарнир какой-то. А так да, мы частично работаем с молекулярной кухней.

Сколько в Самаре по-настоящему классных поваров?

- Трудно ответить. У нас Россия, конечно, немного отстает в развитии кулинарии, но тем не менее, мы за последние 10 лет хорошо преуспели и двигаемся вперед, в правильном направлении. Стараемся подняться на мировой уровень.

Сколько студентов идут работать шеф-поварами в рестораны, кафе или куда-то еще после обучения?

- У нас полностью студенты трудоустроены. Значительное количество работает в ресторанах. Сейчас это модно. У нас сейчас и телевидение, и интернет, и современная хорошая кухня. Это престижно, интересно, поэтому студенты, видя это все, тоже хотят достичь высот и идти вперед.

Студенты работают с ножами, другими острыми приборами, бывали ли какие-то травмы у кого-нибудь?

- Конечно, серьезных травм не было, но были порезы. Студенту говоришь: «Делай так», но ему все равно неудобно, он делает по-своему. Хотя есть определенные правила, как правильно держать нож, например.

Какую кухню, по вашим наблюдениям, жители Самары больше всего любят?

- Сейчас вся кухня размыта, я думаю. Нельзя сказать, что людям нравится та или иная кухня. Я считаю, сейчас народу ближе классическая кухня. В России стараются возродить русскую кухню в европейской подаче, но оставляя наши национальные продукты. Например, винегрет - мы его слоями, в форме, в каком-то чипсе подаем, соус рядом поливаем. Совмещаем традиционную и европейскую подачу и, может быть, добавляем какой-то продукт, чтобы подчеркнуть вкус.

А бургеры, шаурма сейчас не пользуются популярностью разве?

- Мне кажется, это всем уже надоело, если честно. Японская кухня, шаурма —

приелись. Пиццерии те же. Это все как-то отходит. Я и мои коллеги приходим к выводу, что все уже наелись этим всем.

Сейчас много кулинарий открывается...

- Да, много хлеба. Хлеб - это на самом деле модно и прибыльно. Хлеб всегда мы ели. И сейчас он есть, только сегодня с каким-то добавками, семенами, без семян, с посыпкой и так далее. Много красиво оформленного хлеба. Хлебобулочные изделия всегда в моде и в цене.

Продолжение статьи на сайте ProGorodSamara.ru