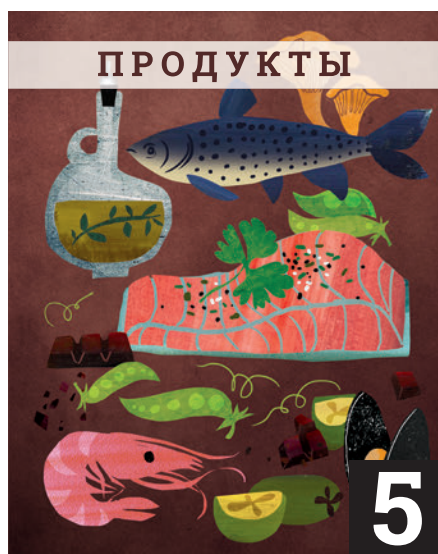


# СОДЕРЖАНИЕ





# ПРОДУКТЫ



A



# АНТОН АБРЕЗОВ

Gräs,  
MADbaren,  
Санкт-  
Петербург

«МОЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ — работа с тем, что другие назвали бы отходами. Мы не навидим выкидывать продукты. Поэтому научились использовать косточки от черешни, морковную кожуру и даже жмых от морковного сока»





## Сливочное масло

**Я** стараюсь покупать только сезонные продукты российского происхождения — к такой практике я пришел задолго до введения санкций. На данный момент из импортных в нашем меню только сыры с пармской ветчиной, оливки с артишоками и вяленые томаты. Все эти продукты мы используем отдельно — в закусках и даем на аперитив.

Наша ключевая задача — создать альтернативу этим продуктам. Например, ситуация с отечественными сырами уже стала проще, такой продукт, как башкирский вяленый гусь, вполне может затмить вкус пармской ветчины, а ферментированная зеленая алыча по вкусу намного интереснее многих сортов оливок. Одно из наших главных достижений — каперсы из соцветий черемши собственной засолки. Зимой откроем и попробуем. В вопросе импортозамещения мы не следуем моде, а просто хорошо делаем свое дело: стараемся искать лучшие продукты с минимальным временем доставки до ресторана. Если это мода, я буду рад, если все станут модными.

Знаковых продуктов на моей кухне, пожалуй, нет. Хотя к таким можно, наверное, отнести сливочное масло. Мы научились применять к нему совершенно новые, мало кому известные технологии. Еще у меня есть пиковые сезонные продукты, появления которых я с нетерпением жду в течение всего года, — это фейхоа, хурма, мушмула, черемша, желтая черешня, кукуруза в початках, лисички, морошка и другие.



«КоКоКо»,  
Санкт-  
Петербург

# Игорь ГРИШЕЧКИН

«ОДНИМ ИЗ ПРИНЦИПОВ СВОЕЙ КУХНИ  
я считаю возможность дать шанс  
маловостребованным ресторанам,  
обыденным, «бытовым» продуктам  
показать себя во всей красе. Я ста-  
раюсь приготовить из этих простых  
ингредиентов яркие блюда, в том чис-  
ле с неординарной подачей»



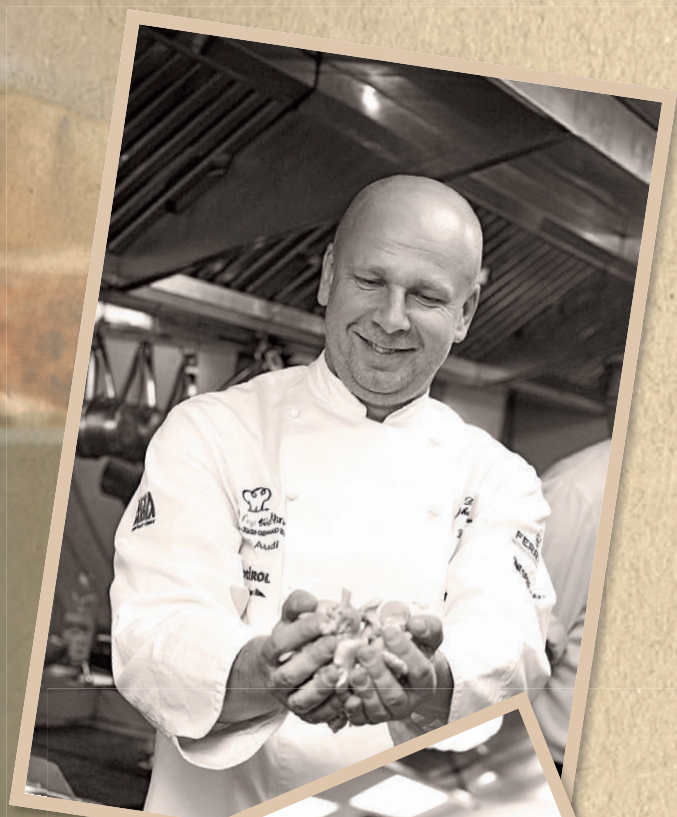


# Владимир МУХИН

«НА СОВРЕМЕННЫХ ПОВАРАХ  
лежит огромная ответствен-  
ность за русскую кухню,  
за русский вкус»









# Дмитрий ШУРЦАКОВ

«Никуда  
не едем»,  
Москва

«В КАКОМ-ТО СМЫСЛЕ ПРОФЕССИЯ ПОВАРА очень неблагоприятная: у него есть ровно 30 секунд, чтобы быть признанным или отвергнутым. Вот гостю принесли тарелку, он на нее посмотрел, возможно, понюхал, попробовал — и моментально составил свое суждение о мастерстве повара. Еда — это вкусовщина. Художника, архитектора могут признать через десятилетия или столетия, у шефа этого времени просто нет. Съели — и забыли. Или съели — и осталось в памяти»



# ТЕХНОЛОГИИ







Бао + Bar  
Beer Happens,  
Wine Religion,  
Москва

Тимур  
**АБУЗЯРОВ**

«МОЯ КУХНЯ НЕСЛОЖНАЯ, ПОНЯТНАЯ, но стильная. Нет стремления кого-то удивить, но я хочу, чтобы люди пробовали и говорили: «Это вкусно! Необычно, непривычно и вкусно». Ты ешь и понимаешь: сельдерей — на месте, редис маринованный — на месте, огурцы подсоленные — на месте»



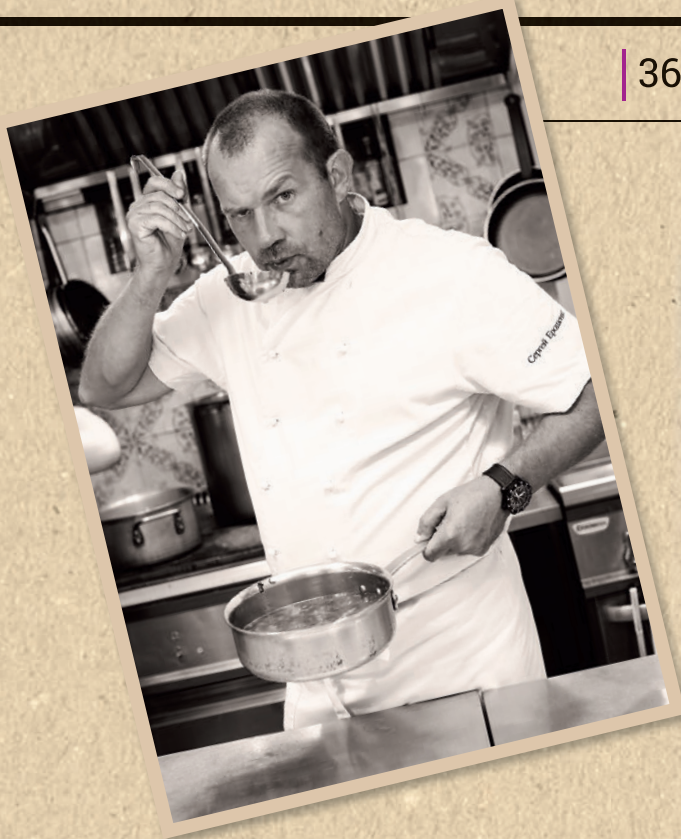


## Вакуум, пакоджет

**М**не не нравится готовить в вакууме. Не только мясо, но и овощи. Например, пюре из сельдерея и яблок. Вы завакуумировали продукт, поместили его на водяную баню и готовите до нужной консистенции. Продукт не соприкасается с жидкостью, и его вкус концентрируется, становится ярче.

Если в вашем распоряжении есть такие аппараты, как пакоджет, вы можете найти для них неочевидное применение. Например, приготовили яйцо при 62°C в пароконвектомате. Желток используется в соус или как элемент блюда, а из частично свернувшегося белка — фактически отхода — при помощи пакоджета можно приготовить мороженое.





«Честная  
кухня»,  
Москва

# Сергей ЕРОШЕНКО

**«НАТУРАЛЬНЫЙ СУХОЙ ЖАР**  
используется испокон веков: и ко-  
стер, и русская печь — тому пример.  
Эта техника приготовления сохра-  
няет натуральный вкус продукта и не  
крадет его сочность, кровь, вкус,  
мягкость волокон»





«Хлебная лавка»,  
Москва

# Михаил СИМАГИН

**«КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФА ДОЛЖЕН  
готовить лично шеф. В наше время,  
когда каждый шеф ведет по несколь-  
ку проектов, он далеко не всегда  
присутствует на кухне. Вот и по-  
лучается, что комплимент готовит  
вовсе не шеф, а в лучшем случае  
су-шеф. По моему мнению, компли-  
мент уместен только там, где шеф  
постоянно на кухне»**



# ОБОРУДОВАНИЕ



A







Wine & Crab,  
Twins, Москва

# Иван и Сергей БЕРЕЗУЦКИЕ

**«РАБОТА С КАЖДЫМ  
НОВЫМ ПРОДУКТОМ —  
это пробы, эксперименты  
и поиск единственно вер-  
ного подхода к нему до тех  
пор, пока не добьемся иде-  
ального для нас результа-  
та. Не все продукты быстро  
поддаются, но это не зна-  
чит, что нужно от них от-  
казаться — наоборот, чем  
сложнее, тем интереснее  
работать»**



Москва

# АНТОН КОВАЛЬКОВ

**«КАЖДЫЙ ШЕФ-ПОВАР  
СТРЕМИТСЯ** к обретению собственного стиля, отрабатывает его на протяжении многих лет. Но выработать индивидуальность, стать узнаваемым очень сложно. Представьте, сколько в мире поваров — не меньше, чем артистов и художников, и каждый творческий шеф пытается найти свой стиль. Один из главных принципов моей стилистики — натуральность изгибов, естественный вид продуктов»



# Сергей СУЩЕНКО

«В ДЕТСТВЕ Я ОКОНЧИЛ художественную школу, и это, безусловно, помогает в работе. Не менее важно смотреть чужие работы, листать кулинарные книги. Нет, это не плагиат, а творческое осмысленное использование чужого опыта»





# ПОДАЧА, СЕРВИРОВКА

