

ФИЛИН
Александр Николаевич

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ ПРЕЗИДЕНТА
НАЦИОНАЛЬНОЙ ГИЛЬДИИ
ШЕФ-ПОВАРОВ

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	5
Глава 1. В начале пути.....	15
Глава 2. Приключения русских в Голландии	27
Глава 3. Приключения русских в Вашингтоне.....	47
Первое возвращение	48
Русская кухня в Вашингтоне	55
Глава 4. Домой	63
Возвращение в Москву.....	64
Мед от Александра Григорьевича Лукашенко.....	71
Глава 5. Ирина Ивановна Соя-Серко.....	73
Глава 6. Традиции.....	83
Рестораны русской кухни	84
Груша.....	87
Глава 7. Гендерная кухня	105
Глава 8. Гильдия шеф-поваров.....	117
Создание гильдии.....	118
Гастрономия сквозь времена.....	135
Заключение	146



Alexandro Filin
President of e Rus
National

ПРЕДИСЛОВИЕ

Идея написания книги появилась у меня очень давно. Я даже предпринимал несколько попыток, но все как-то не складывалось. Но недавно я подумал, что ведь и правда, у меня есть много кулинарных историй, которыми я люблю делиться. Уверен, они будут интересны читателям. Сейчас на рынке много всего. А книг по истории кулинарии, про то, как менялось время и работа шеф-повара, мало.

Как человек, который довольно давно работает в индустрии питания, помню, как за это время менялись шеф-повара. Сегодня это публичное лицо, его знают в ресторане, его уважают гости, на его блюда приходят посетители. Раньше шеф-повар пользовался только уважением персонала и его слово было — закон. В то время он не выходил в зал, это было не принято. Поменялось и многое другое.

Огромные перемены произошли и в самой готовке. Именно поэтому я пригласил к работе над книгой моего внука Сергея Лобачева — шеф-повара ресторанов «Мясо&Рыба». Вместе с ним мы поделимся рецептами, чтобы показать, как изменилась кулинария. Вроде, казалось бы, продукты одни и те же, а приготовить и подать их можно совершенно по-разному. Я вижу по-своему, Сергей — по-своему.

Сейчас и как президент Национальной гильдии шеф-поваров России, да и просто как дед отличного шеф-повара, которого я воспитал, я вижу, как развиваются молодые шефы, и мне нравится наблюдать за их успехами.

Кулинария и гастрономия — это в первую очередь все-таки творчество. Конечно, и ремесло тоже, но во главе угла стоит творчество. Мне кажется, я без этого жить не смогу. Не могу и не умею, да и не хочу.

Я благодарен за все подарки судьбы, у меня в памяти много интересного. И вот это мне хочется рассказать, показать, донести до читателя. Для этого и была создана эта книга.



Русская кухня в тренде. Да, она всегда была востребована в России: все эти пельмени, селедки под шубой, борщи — они уже несколько веков любимы всеми и столько же веков еще будут любимы! Но в последние годы наметилась тенденция, что и за рубежом русскую кухню начинают узнавать и уважать. Узнают уже не только саму кухню, но и наших шеф-поваров, которые эту кухню меняют и развивают, делают ее более понятной для иностранцев, при этом сохраняя аутентичность. Кроме того, и сам русский народ соскучился по этой аутентичности. Все уже насытились бургерами и пиццей, хочется просто знакомой, вкусной, домашней еды.

Кто в нашей стране о русской кухне знает больше Александра Николаевича Филина? Никто, и «Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров» — тому подтверждение. Он не просто знает о ней, он ею живет. Многолетний опыт Александра Николаевича, его работа в российском посольстве в Вашингтоне, знакомство с лучшими шеф-поварами мира — все это вылилось в головокружительную карьеру, открытие собственного ресторана и, наконец, в написание этой долгожданной книги! В книге он со свойственным ему энтузиазмом делится с читателем знаниями, рассказывает увлекательные истории и раскрывает тайны. Уверен, что каждый, кто ее прочтет, откроет для себя много нового о, казалось бы, такой знакомой нам всем и любимой русской кухне.

**Аркадий Новиков,
ресторатор, основатель Novikov Group.**



Впервые речь об издании книги про русскую кухню зашла у нас с Александром Николаевичем еще 8 лет назад. Эта идея показалась нам как очень интересной и столь же непростой, потому что книг про русскую кухню с рецептами и историями издано несметное количество. Обсуждая проект, мы понимали, что с одной стороны, не хотим уйти в жанр классических мемуаров, а, с другой — издать очередной сборник рецептов. При этом, на меня, как на издателя, давило и бремя ответственности за издание книги столь весомого в индустрии человека.

В результате получилась книга, как нам кажется, абсолютно не похожая на другие издания о русской кухне. В ней нашлось место и описанию всех этапов становления гастрономии в нашей стране, и истории творческого пути будущего Президента Гильдии шеф-поваров. А также рассказам об опыте работы с лучшими шеф-поварами мира.

Важной частью книги является большое количество уникальных рецептов. И это рецепты не только блюд, реализованных Александром Николаевичем за долгие годы успешной работы на кухнях разных ресторанов, но и абсолютно новые, отражающие его современный взгляд на русскую кухню. Весомым дополнением к книге стала публикация рецептов новой русской кухни внука Александра Николаевича, талантливого шеф-повара Сергея Лобачева.

Уверен, что это издание окажется в руках не только шеф-поваров, но и людей, которые увлечены ресторанным делом.

Вы держите в руках уникальную книгу. Ее необычность не только в содержании, но и в том, что она написана Первым Президентом Гильдии Шеф-поваров.

Дмитрий Одинцов,
Основатель Информационной Группы «Ресторанные ведомости»

Александр Николаевич Филин:

«Очень радует то, что крупные компании принимают активное участие в развитии гастрономической индустрии в России. Среди них Selgros Cash&Carry, которая вносит огромный вклад в профессиональное развитие шеф-поваров. Эта компания ежегодно проводит в различных городах России кулинарные соревнования, поддерживая молодых и талантливых поваров, и продвигая их на международной гастрономической арене. Одним из крупнейших является международный конкурс Les Chefs en Or, получивший признание у профессионалов индустрии. Он проводится раз в два года и считается самым престижным среди молодых поваров. В нем принимают участие представители семи стран, где ведет активную деятельность компания-организатор Transgourmet: Франция, Германия, Швейцария, Польша, Румыния, Австрия и Россия, в которой Transgourmet представлен сетью Selgros Cash&Carry.

Финалу Les Chefs en Or в Париже предшествуют национальные конкурсы. Как Президента Национальной Гильдии шеф-поваров меня часто приглашают в качестве судьи на отборочные туры в различных городах и, разумеется, на общероссийский финал. Именно там определяются шефы и юниоры, которые затем представляют Россию на финальном этапе соревнований в Париже. Я рад, что в состав жюри входят многие представители нашей Гильдии, в том числе управляющий партнер сети ресторанов Torro Grill и Boston Seafood Bar Кирилл Мартыненко, а также почетный член Национальной гильдии шеф-поваров Николай Баратов. Вместе с Николаем я участвовал в подготовке нового издания знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище». Кстати, именно эти мои коллеги, вместе с Павлом Васильевым (одним из членов гильдии, который завоевал «бронзу» в 2016 году), готовили к выступлению в Париже российских кандидатов в 2018 году. В итоге талантливый повар из Москвы Екатерина Дабижа вернулась в Россию с «золотом» и кубком за первое место среди поваров-юниоров!

Говоря о вкладе Selgros Cash&Carry в профессиональное развитие индустрии и подготовку молодых поваров, нельзя не отметить громадную организаторскую работу, которую ведет менеджер по развитию бизнеса компании Татьяна Поварова. Она является настоящим «мотором» кулинарных соревнований и фестивалей, проводимых под эгидой Selgros Cash&Carry. Генеральный директор компании Михаэль Ципфель уделяет постоянное внимание кулинарным проектам, считает их социально значимыми. Кстати, супруга Михаэля — Сабрина сама с удовольствием готовит, в том числе и по рецептам наших известных российских поваров.

И я, как Президент Гильдии, и Михаэль часто встречаемся и обсуждаем перспективные проекты и горизонты развития».







глава
2

ПРИКЛЮЧЕНИЯ РУССКИХ В ГОЛЛАНДИИ









ЕЛОВАЯ СМЕТАНА — БЛЮДО-СЮРПРИЗ

Сергей
Лобачев

Ингредиенты (на 1 порцию)

Мандарины
Ореховая конфета на основе ганаша
Фундук

МУСС ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана — 400 г
Вареная сгущенка — 50 г
Соль — 2 г

ЕЛОВОЕ МАСЛО

Хвоя (лучше брать елку, которая вырастает ранним летом) — 300 г
Растительное масло — 70 г

Как готовить

Мандарины поделить на дольки и вакуумировать с сахарным сиропом и с цедрой апельсина. Пару часов они маринуются.

Для мусса из сметаны смешать все составляющие, разбить блендером и с помощью сифона сделать мусс.

Для елового масла надо все компоненты пробить в термомиксе при температуре 40°C в течение 30 минут. Потом 2 раза процедить.

В чашку положить ореховую конфету, 4 дольки мандарина, сверху мусс из сметаны, а его полить еловым маслом. Затем потереть фундук.





глава
3

ПРИКЛЮЧЕНИЯ РУССКИХ В ВАШИНГТОНЕ



Царская Россия, 1888 год

Ирина Ивановна так интересно про все это рассказывала, что я слушал открыв рот. Было много историй, поразивших меня. Например, мама ее с отличием окончила Институт благородных девиц в Смольном. Отличницам императрица лично вручала императорский герб, который можно было прикрепить на платье или пояс. Эти девушки подходили к императри-



