

СВЕТ

Молодёжный спецвыпуск «01»
Пятница, 18 мая 2018 года.
№9 (18)

НОВАЯ ЭРА



НОМЕР СО ВКУСОМ

#Борщ
по-английски 2 стр.

#Всё о ресторанах
3 стр.

#Родом
из детства 4 стр.

#На десерт
5 стр.

НОВОСТИ

СВЕРХНОВЫЙ ВЗГЛЯД

Все две недели редакция «СверхНовой Эры» внимательно следила за новостями. Делимся с вами лучшими находками.

ВОЛОНТЁРЫ ГОТОВЫ

Чемпионат мира по футболу FIFA-2018 уже совсем близко, а значит, подготовка к нему подходит к своему логическому завершению. «Облгазета» узнала у ведущего специалиста департамента по работе с волонтерами АНО «Оргкомитет «Россия-2018» **Александра Антимонова**, как проходит обучение добровольцев и какая награда ждёт ребят после спортивного праздника.

СМОТРЕТЬ НЕ ТОЛЬКО К 9 МАЯ

При просмотре картины **Константина Хабенского** хотелось выйти из зала – слишком тяжело. Но, несмотря на это, фильм к просмотру обязателен. Обсуждая фильм в редакции «СверхНовой», мы сделали печальное открытие: никто из нас про побег из нацистского концлагеря «Собибор» и подвиг **Александра Печерского** не слышал.

ДУДЬ О БАЛАБАНОВЕ

И ещё немного о кино. 18 мая исполняется пять лет со дня смерти уральца, автора фильмов «Брат» и «Брат 2» **Алексея Балабанова**. **Юрий Дудь** снял о режиссёре документальный фильм. В ленте собраны воспоминания друзей и родных Балабанова, среди них: жена **Надежда Балабанова** и сын **Пётр, Евгений Горенбург, Сергей Сельянов**. Увидеть картину можно на канале видеоблогера в YouTube.

НА СРЕДНЕМ УРАЛЕ ВПЕРВЫЕ ПРОШЁЛ ХИМИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

Всего в нём приняли участие 243 уральца, среди них было много молодых людей. Читал диктант академик РАН, президент Российского общества иммунологов **Валерий Черешнев**. За 25 минут ребятам было предложено ответить на 25 вопросов. Приятным бонусом была экскурсия по лабораториям УрФУ для всех участников.

ВОКРУГ СВЕТА

БОРЩ ПО-АНГЛИЙСКИ

Мастер из Британии рассказал о профессии повара

Безусловно, готовка – очень творческий процесс, а повар – главный художник на кухне. **Брайн Биннс** – прямое тому подтверждение. Автор девяти книг по кулинарии, член Британской ассоциации кондитеров, а главное, влюблённый в кулинарию человек. Недавно мы наткнулись на его новое произведение «Лёгкие блюда для гурманов» («Easy Gourment Dishes») – любопытно, что рецепты в ней представлены как на русском, так и на английском. «СверхНовая Эра» решила пообщаться с гастрономом.

Вообще-то поваром Брайн быть не собирался, хотел стать столяром. У его родителей была своя кондитерская, и они мечтали, чтобы мальчик продолжил их дело. В пятнадцать Брайн стал помощником булочника и так втянулся, что решил связать с этим свою жизнь. Он сдал экзамены, причём не только по кондитерскому делу, но и по другим направлениям.

Служба Брайна также была связана с приготовлением пищи. Юношу отправили в английскую королевскую авиацию, где он учил других поваров готовить для большого количества людей. Приходилось создавать самые разные рецепты: от простых, для солдат, до самых изысканных – для офицеров высшего состава. – Именно там я научился созданию блюд самого высокого качества. Однажды к нам с визитом приезжала сама королева **Елизавета Вторая**. Мне пришлось готовить для неё обед, – рассказывает Брайн. – А после службы я занялся исследованием продуктов, составлением меню, созданием новых блюд. Приходилось постоянно совершенствовать свои знания.

– Вас можно назвать свободным художником. Желания осесть гденибуд в одном месте не было?

– Нет. Когда я был в Индии, познакомился с известным там шеф-поваром **Кармилией Панджалли**, в то время она была самой богатой женщиной страны. Кармилия показала мне всю Индию и организовала поездку в Лондон, она хотела, чтобы я стал менеджером в ресторане её сестры, кстати, весьма успешном. Но я творческий человек, не могу рабо-



ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА БРАЙНА БИННСА

Брайн отмечает, что для хорошего блюда важен не только вкус, но и внешний вид

тать на кого-то одного. Вот если трудничать с несколькими ресторанами разных направлений – это другое дело.

– Кстати, из Британии вы давно уехали... Почему решили сменить место жительства?

– Надоели англичане. Выбор пал на Северный Кипр. Это очень удобное место для жизни: никто в нём не заинтересован, беженцы сюда не едут. Здесь тепло, светло, живём с женой здесь уже пятнадцать лет. Не скучаю по Англии.

– Вам сложно угодить в ресторане?

– О, я очень капризный товарищ. На Кипре буквально пара ресторанов, которые мне нравятся. Ещё очень скучаю по шотландскому стейку – это моё любимое блюдо. Не могу его здесь найти. На Кипре, как и в России, мясо очень жёсткое, это из-за того, что животные умирают в страхе, все мышцы у них зажаты. Я читал об этом лекцию в Екатеринбурге...

– В Екатеринбурге?

– Был в нём несколько раз по приглашению ресторанов. У меня остались прекрасные воспоминания. Я бывал в кулинарных техникумах, проводил на базе одного из них семинар. Помню, меня возили на закрытый секретный завод по обработке

золота. У меня даже осталась фотография со слитками, на память. Кстати, со своей женой я также познакомился в Екатеринбурге, она была моим переводчиком.

– А в целом как к русской кухне относитесь?

– Люблю борщ. Единственное, в вашем варианте много овощей, прямо ложка стоит, это не по-европейски. У нас чаще встречаются бульоны и протёртые супы. Я, к слову, сделал из борща собственное произведение: насыщенный бульон со свёклой, который подаётся со сметаной и зеленью.

– Вы написали не одну кулинарную книгу. Как вообще создаются новые рецепты? Наверняка это затратный процесс...

– Оригинальных блюд в их первоначальном виде очень мало, все они изменены, что-то добавлено, что-то убавлено – это вариации на тему одного и того же. Я беру рецепты, которые пробовал, дополняю их, изменяю, и получается мой собственный вариант. Я имею знания в разных областях кулинарии, это помогает мне комбинировать самые разные продукты. Многие из рецептов я собирал в путешествиях и адаптировал для собственных книг.

Юлия ШАМРО, 21 год, департамент «Факультет журналистики» УрФУ

ОБОЖАЮ МАКАРОНЫ

В ТВОЁМ СМАРТФОНЕ

ТОП-6 ПРИЛОЖЕНИЙ О ЕДЕ

Полезных и забавных

Хотим мы этого или нет, но смартфон стал важной частью нашей жизни, для некоторых почти такой же необходимой, как и еда. «СверхНовая Эра» решила соединить эти вещи и подготовила подборку программ для мобильных для тех, кто любит покушать.

INSTAFOOD

Если вы привыкли делиться каждым мгновением с друзьями и не боитесь выставлять свою жизнь на всеобщее обозрение, то это приложение точно для вас. У любителей приложения Instagram появилась возможность рассказать о себе ещё больше. С помощью этой программы можно запечатлеть понравившиеся блюда и рассказать об этом в социальной сети. Кадр можно сопроводить подписью – расскажите, где попробовали кушанье, поделитесь своим впечатлением о нём и не забудьте поставить весёлый смайлик.

TIPULATOR

Это приложение идеально подойдёт для заядлых туристов, да и просто для любителей кафе и ресторанов. Мы часто задаёмся вопросом: «Сколько оставить чаевых?» Например, в России принято оставлять 10%

от заказа. Но не во всех странах это так. Эта программа поможет вам рассчитать сумму вознаграждения, где бы вы не оказались.

АФИША-ЕДА

Если вы долго раздумываете, чем поужинать, когда мама задержалась на работе, или хотите приготовить вкусный сюрприз для друзей – вам сюда. В этом полезном приложении собрано более двадцати тысяч рецептов на все случаи жизни. Остаётся только выбирать. А ещё там есть советы, как работать с продуктами.

TOOTHPIC

Одно из самых необычных полезных приложений о еде. Откройте рот после приёма пищи и наведите на него камеру телефона. Приложение быстро проанализирует картинку и, если вдруг у вас в зубах застрял кусочек обеда, незамедлительно сообщит вам об этом. Шутки шутками, а вот если вы собираетесь идти на важную встречу или свидание, Toothpick поможет вам выглядеть безупречно.

КУПИ БАТОН

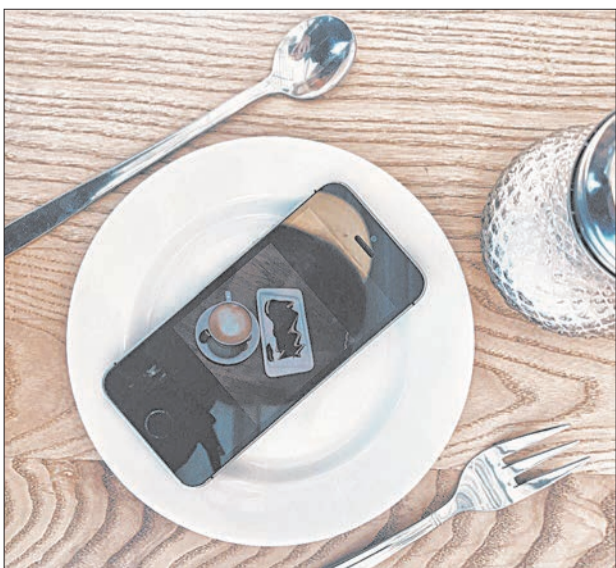
Ходить с бумажным списком по магазину неудобно, да и немодно. Обязательно опробуй это приложение во время покупки продуктов. Кстати, список покупок в «Купи батон» можно составлять, общаясь в реальном времени с другими пользователями. Так что, если домашние забыли сказать, что «нужно хлеба купить», то они легко смогут тебе об этом напомнить.

РЕСТОРАННЫЙ РАЗГОВОРНИК

В меню ресторанов и кафе огромное количество блюд, названия которых большинству из нас абсолютно ничего не говорят. Не знаешь, чем фарфалле отличается от феттучини? Всё поправимо. Загрузи себе «ресторанный разговорник», и проблема сразу разрешится. Все толкования расположены в алфавитном порядке, к каждому даётся подробное описание и даже рисунок. Точно ничего не перепутаешь.

Инна БУРОВА, 14 лет, Екатеринбург, школа №148, 8-й класс, газета «Созвездие»

ЛЮБЮ МОРОЖЕНОЕ



АНАСТАСИЯ ПАЗДНИКОВА

Смартфон может стать отличным помощником в планировании рациона



В Европе существуют заведения, которым более тысячи лет. У нас в стране общепит стал развиваться позже, возможно, поэтому уровень сервиса зачастую оставляет желать лучшего

Высокие стандарты

Ресторанный критик о молекулярной кухне, официантах и кулинарных шоу

Сериал «Кухня» красочно описал зрителям «закулисье» ресторанов. Но всё ли на самом деле так ярко? Об этом «Свердловская Эра» решила узнать у ресторанный критика Якова Моисеева.



Яков не скрывает, что наслаждается своей работой. Он надеется, что профессиональное выгорание его не коснётся

В уютном кафе, в котором состоялась наша встреча, витает сладкий аромат выпечки. Официантка сразу же подаёт чай-гостю, критик, улыбаясь, благодарит её. Как оказалось, Яков сотрудничает с некоторыми ресторанами и частенько помогает им советами, это кафе одно из них.

— Яков, ваша профессия походит на то, о чём вы мечтали в детстве?
— Тогда ресторанных критиков не существовало. Но интерес к кухне, безусловно, был, как у любого советского ребёнка. Я не мог не сопоставлять книги о вкусной пище с тем, что видел на прилавках.

— А этому делу вообще обучают?
— Нет, нигде. Либо вы готовите, а потом уже начинаете оценивать своих коллег. Или же, наоборот, пробуете еду, пишете про неё и нарабатываете опыт как потребитель.

— Что же нужно для того, чтобы стать экспертом?
— Необходимо понимать, что происходит в заведении после того, как вы сделали заказ. Уметь сопоставить то, что вы заказали, с тем, что вам принесли. К тому же необходимо хорошо владеть языком, уметь излагать свои мысли, написанными вами материал должен быть интересным, прикормным, полезным. Только при выполнении всех трёх условий можно считать, что вы сложились как ресторанный критик.

— Чему должны уделить внимание рестораторы, чтобы их не разнесли в пух и прах?
— Когда человек идёт покупать телевизор, он же не покупает отдельно к нему коробку. Точно так же с общепитом. Никто не задумывается, где заканчивается сервис и начинается кухня. Мы оцениваем в целом поход в то или иное заведение, ощущаем его послевкусие. Если вам хоть копеечки жалко от той суммы, которую вы запла-

нили, значит, что-то было не так. Сервис начинается с мелочей. Например, официант не может касаться чашки или внутренней поверхности блюда, а поднос должен нести на трёх пальцах, а не как тётенька с заводской столовой. Это очень артистичная профессия. Посмотрите на походку британского повара *Гордона Рамзи*, он как акула, его ни с кем не спутаешь. Важно и радушие. Метрдотель — это человек, который несёт свет. Ты ещё не знаешь, чего хочешь, а он, в зависимости от ситуации, уже предложил всё, что нужно. Хороший официант тонко понимает психологию гостя.

— Вы часто ругаете персонал, чего же сегодня не хватает официантам?
— Их задача не только принять заказ и рассчитать. Они должны создать праздник для посетителя. К сожалению, сейчас сервис на это не рассчитан. Например, чашка чая стоит 100 рублей, его себестоимость — 20. Средняя наценка в городе составляет около 400 процентов. Вы ведь пришли не просто стол занять. Для вас должны создать атмосферу. Люди, которые работают в ресторанах, не делают всё красиво не потому, что не хотят, а потому что не умеют, их

— А какая кухня сейчас самая популярная?
— Еда Юго-Восточной Азии. Она переживает ренессанс. Есть интересные заведения перуанской или чилийской кухни, но они для узких кругов. Широкий пользователь предпочитает Индонезию, Узбекистан, Пакистан, Таиланд.

— Рано или поздно от всего наступит перенасыщение. Теряли ли вы вкус к еде?
— Критик далеко не всегда получает удовольствие от того, что он пробует. В 90 процентах случаев я посещаю те заведения по работе, в которые сам бы никогда не пошёл. Но есть спрос... Вообще, чем больше посещаешь изысканных ресторанов, тем больше ценишь простую еду.

— То есть молекулярной кухней вас не удивит?
— Увы, часто повара начинают заниматься молекулярной кухней из-за того, что не состоялись в другом. Бесплезно делать мороженое из борща, пока ты не научился готовить борщ. Но могу сказать, что сейчас нет ни одного заведения, в котором были бы настоящие борщи или соленья, иначе это были бы «золотые» блюда. Сейчас делается ставка на быстроту обслуживания. Блюда, которые должны готовиться по несколько часов или даже дней, просто не будут окупаться.

— Вы достаточно требовательный человек. А у вас есть слабые стороны?
— Я до сих пор учусь. Думаю, когда мир перестанет меня удивлять, станет очень скучно. Если кто-то говорит вам, что достиг совершенства — он врёт. Человек растёт всю жизнь. И считать себя с его мнением научит, только когда признают специалистом.

— Что касается кулинарных шоу...
— Это же фан. Все кулинарные шоу — постановка от и до. Людям заранее рассказывают, что и как они должны сделать.

— А детские программы? Возможно ли делать то, что делают?
— Мозг ребёнка очень гибкий. Некоторые, уже в зрелом возрасте, могут ужасаться тому, на что были способны в детстве. Но такие шоу эксплуатируют тему детства, люди смотрят и умиляются... На самом деле труд повара — это адская штука. Они по 14 часов прикованы к плите, часто без выходных. Не каждый выдержит. По сути, это некоторый вид рабства, нужно быть к этому готовым.

— На что в меню вы сразу обращаете внимание?
— На толщину. И если она большая и три четверти не занимает винная карта — это уже повод насторожиться. Всё под контролем держать нереально. Даже в хороших ресторанах с блюдом может случиться промашка.

— А какая кухня сейчас самая популярная?
— Еда Юго-Восточной Азии. Она переживает ренессанс. Есть интересные заведения перуанской или чилийской кухни, но они для узких кругов. Широкий пользователь предпочитает Индонезию, Узбекистан, Пакистан, Таиланд.

— Рано или поздно от всего наступит перенасыщение. Теряли ли вы вкус к еде?
— Критик далеко не всегда получает удовольствие от того, что он пробует. В 90 процентах случаев я посещаю те заведения по работе, в которые сам бы никогда не пошёл. Но есть спрос... Вообще, чем больше посещаешь изысканных ресторанов, тем больше ценишь простую еду.

Полина БОРИСЕНКО, 22 года, департамент «Факультет журналистики» УрФУ. Предпочитаю оливье с мясом

Уральские ребята прочитали Крапивина и Гелприна

Как прошёл финал «Живой классики»

В минувший вторник в лагере «Артек», в рамках Всероссийского конкурса «Живая классика», лучшие юные чтецы боролись за право выступить в июне на Красной площади. Всего в нём приняли участие 2,5 миллиона школьников со всей страны.

«Живая классика» — самый масштабный детский литературный конкурс в нашей стране, появился он 7 лет назад в Санкт-Петербурге, а сегодня проходит во всех 85 регионах России. Проект реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации, а также поддерживается Министерством образования и науки и Министерством культуры РФ. Директор «Артека» *Александр Беляев* считает, что конкурс соединяет «цифровые» поколения с классикой, он прививает вкус к чтению и позволяет почувствовать красоту слова. От Свердловской области в детском лагере выступили *Александр Беляев* из Новой Ляли с рассказом *Майка Гелприна* «Свеча горела» и *Виталий Лежин* с «Бегством рогатых викингов» *Владислава Крапивина*. Оба школьника 7 мая вышли в финал конкурса.

— Я прочитал «Бегство рогатых викингов» пару лет назад, книга сильно повлияла на меня, — объясняет выбор произведения для конкурса *Виталий Лежин*. — С некоторыми персонажами книги мы очень похожи — они передают мой образ жизни, черты характера, привычки. О конкурсе я узнал от педагога из театральной студии. Я выступал не впервые, но в этот раз очень волновался: ты один, у тебя сзади нет никакой опоры. Первый шаг на сцену, первое слово — это самое важное. Когда я репетировал, меня научили интересной методике — концентрации: нужно смотреть в одну точку, вспоминать свой текст и понимать, зачем ты это читаешь, что хочешь донести до зрительного зала.

И действительно, выбор произведения — это очень серьёзно. Фрагмент, по условиям конкурса, не должен быть из произведения школьной программы. Из классиков самыми популярными были отрывки из книг *Надежды Тэффи*, *Аркадия Аверченко*, *Михаила Зощенко*, *Антон Чехова*, *Бориса Васильева* и других. А вот читать в свободное время, «для души», ребята любят фантастику, фэнтези, приключенческие романы, например, «Дом, в котором...» *Мариам Петросян*, «Ходячий замок» *Дианы Уинн Джонс* и «Зачарованные» *Инбалы Изерлес*.

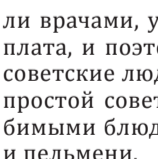
Вкус из детства

Что любили есть в юные годы знаменитости Екатеринбурга

У каждого из нас есть блюдо, которое ассоциируется с детством, является его неотъемлемой частью. И отнюдь не всегда это были какие-то изысканные кушанья. Поговорив с известными горожанами уральской столицы, мы поняли: самая вкусная еда — это простая еда.



Анна КИРЬЯНОВА, психолог, писатель:
— В моём детстве особых разносолов не было, оно пришлось на первую половину семидесятых годов. К этому времени изыски уже исчезли с прилавков магазинов. Наверное, именно поэтому у моего поколения праздничными были те блюда, которые мы сейчас едим каждый день. Таким блюдом, например, была жареная курица. Её готовили сразу на всех гостей, на десять человек. А ещё пекли эклеры. Это был тоже непростой процесс: нужно было достать гущёнку, сливочное масло, яйца... Кроме этого, мне нравились маринованные венгерские огурчики, это был дефицит, их доставали к Новому году. В одно время мы ежедневно ели сосиски, колбасу, но потом они тоже стали по талонам. А больше ничего такого и не было. Мои родители бы-



Николай КОЛЯДА, драматург, режиссёр:
— Нравится всё, что сделано руками, настоящему. Блюдо детства — жареная картошка, до сих пор её люблю, на масле, с луком, укропом. Ещё я люблю густую деревенскую сметану, её перемешивая с сахаром на блюдечке и макаю в неё хлеб. Знаете, это очень вкусно. До сих пор нравится есть пироги: с грибами, с картошкой. Люблю домашнюю еду. Артисты, кстати, об этом знают и приносят мне всякие соленья от мам и бабушек.



Алексей ФАЮСТОВ, телеведущий:
— В тоне хит-парада любимых блюд для меня была молочная вермишель, которую готовила бабушка. Она просто отваривала её, откидывала на дуршлаг. Нет ничего вкуснее, чем эта паутинка, которой заправляют суп. А ещё люблю draniki — котлеты из протёртой картошки. Эти вкусы до сих пор вызывают у меня ассоциации с детством. Наверное, потому, что они очень простые, ведь всё гениальное просто. Вкусное тесто, сливочное масло... Я и сейчас люблю с ним жарить картошечки, идёт за милую душу.



Лев КОВПАК, депутат Госдумы:
— Я жил в доме с бабушкой и дедушкой, у нас было натуральное питание. Самым любимым блюдом в детстве была квашеная капуста — это просто фантастика. Дедушка заготавливал её бочками, поэтому её в



В «Артеке» существует давняя традиция обмениваться книгами. Неудивительно, что для проведения «Живой классики» была выбрана именно эта площадка

— Я не ожидал, что пройду так далеко, поездка в «Артек» удивительна, — делится своими впечатлениями *Александр Беляев*. — Просто буря эмоций... Перед выходом на сцену, конечно, волновался. Своим выступлением я хотел донести до аудитории, что чтение — это очень важно, об этом нельзя забывать. В «Артеке» я подружился с ребятами из самых разных регионов, все они для меня хорошие приятели, не соперники. Всего в финал вышли 255 чтецов со всех уголков России. Их оценивало серьёзное жюри: ректор ГИТИСа *Григорий Заславский*, народный артист России *Андрей Соколов*, актриса *Елена Захарова*, детский писатель *Андрей Усачёв*. Понаблюдать за состязанием могли все желающие: на сайте «Живой классики» была организована онлайн-трансляция. Приятным дополнением к конкурсу стали встречи с известными актёрами, писателями, режиссёрами и тренинги по актёрскому мастерству от педагогов ГИТИСа. Кроме того, участники получили возможность выступить на Дне Победы в Севастополе.



Юлия ШАМРО, 21 год, департамент «Факультет журналистики» УрФУ. НЕ МОГУ ЖИТЬ БЕЗ ШКОЛАДА



Виталий Лежин советует чтецам: «Залог победы в таких конкурсах — выходить на сцену с хорошим настроением и просто читать. Если ты изначально не успел настроиться, то всё произведение будет очень сложно вытануть»



Александр Беляев признаётся, что участвует в конкурсе уже не первый раз. Он считает, что успех в этом году ему принёс правильный выбор произведения

МНЕНИЯ

чение всего года ели. Мне также нравились обыкновенные русские блюда: жареная картошка с грибами, чёрный хлеб с солью и луком, пельмени... Ещё очень радовался, когда удавалось купить сосисок. А самым любимым блюдом был гороховый суп.



Анатолий МАРЧЕВСКИЙ, директор и художественный руководитель Екатеринбургского цирка:
— Люблю наши борщи, котлеты, сало. А сладость детства — вареники, с клубникой или вишней. Но ягода в начинке должна быть обязательно свежая. Мы сейчас не делаем вареники сами, а едим их в кафе. Вкусно, но ягоды там замороженные, это — совсем другое дело. Ещё в начинке должно быть много сахара, а к вареникам должна подаваться хорошая сметана.

Ольга ДУБРОВИНА, 18 лет, департамент «Факультет журналистики» УрФУ. ЛЮБИТ ЯБЛОКО

СЛАДКИХ ДЕЛ МАСТЕР

О конфетах с гречей, магазинной выпечке и авторской кухне

Вы когда-нибудь пробовали приготовить торт? Наверняка это занятие доставило массу удовольствия. А некоторые посвящают жизнь кондитерскому делу и радуют других своими вкусностями. О работе кондитера «СверхНовая» узнала, пообщавшись с **Олесей Виноградовой**. От её десертов невозможно оторвать глаз, а вкус сладостей не сравнить ни с чем.

– Откуда у вас такая любовь к кулинарии?

– С раннего детства я со своей бабушкой **Марией Петровной** постоянно стряпала вкусности. Она всегда разрешала мне возиться с мукой, хотя после этого весь стол был белым и заляпаным. Помню, когда была ещё маленькой девочкой, я вставала утром, а под деревом винограда на большом круглом столе с белой скатертью стояло что-то...

– Какие есть плюсы и минусы в работе? С какими сложностями придётся столкнуться?

– Это тяжёлый физический труд. Нужно забыть о нормированном графике – работать придётся, пока дела не кончатся. Иногда работаешь целыми ночами, а утром, когда видишь результат, получаешь невероятное удовольствие.

– Курьёзные ситуации часто случаются?

– Самая ужасная история была, когда четырёхъярусный свадебный торт был поставлен в машину неровно и упал. Пришлось заменить торт другим. Гости остались довольны, а вот невеста была разочарована. Ещё был случай, когда мы перепутали две коробки и отдали клиентам не их торты.

– К слову, о клиентах... Какие десерты самые популярные?

– Последние три года – муссовые торты, пирожные. Они очень калорийны, но имеют особенный вкус, в России к такому не привыкли.

– А самые необычные?

– Сладость, рецептуру которой я разрабатывала лично. В ней соединены

совершенно несовместимые, на первый взгляд, продукты: груша, томлённая в виноградном соке с сыром дорблю и домашним йогуртом. Ещё один из моих коронных рецептов – конфеты, в состав которых входит греча.

– Ого, и часто вы готовите такие сладости?

– У меня есть определённый круг клиентов, которые имеют очень изысканный вкус и разбираются в кондитерском мастерстве. Когда человек попробовал все классические сочетания, такие как, например, малина – шоколад или манго – маракуйя, то хочется чего-то нового.

– Как вы создаёте авторские блюда – добавляете что-то своё в классику?

– В любое блюдо кондитер старается добавить свою изюминку. Иногда я добавляю в медовик экстракт бобов тонка – их аромат напоминает ваниль, но фундаментально он другой, такое сочетание многим нравится. А авторские рецептуры появляются внезапно, по вдохновению. Мне часто хочется творить, когда я остаюсь одна на домашней кухне. Так одним вечером и родился рецепт конфеты с гречей.

– Вы используете ингредиенты, про которые большинство людей даже не слышали. Тот же сыр дорблю... Где вы их находите?

– Некоторые продукты проделывают огромный путь, чтобы попасть на мою кухню. Например, существует очень много видов стручков ванили, но у меня есть три любимых. Они приезжают ко мне из специального магазина во Франции: чтобы совершить покупку там, нужно иметь сертификаты о про-

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ОЛЕСИ ВИНОГРАДОВОЙ



Вкус сладостей, приготовленных руками, никогда не сможет сравниться с фабричными десертами

денном кондитерском обучении. Для того чтобы получать качественную фиштакшу, мне пришлось обзавестись знаковыми в Иране.

– А существуют ли несладкие десерты?

– Конечно. Однажды моей маме поставили диагноз – сахарный диабет, но она ужасная сладкоежка и никогда не откажется от десерта. Поэтому для неё, я придумала сладости без сахара, они содержат сахарозаменители. Также в линейке моих продуктов есть, например, горький шоколад с солью.

– С чем вы обычно сами пьёте чай? Наверняка это что-то особенное...

– О, это целый ритуал. Утром, когда дети уходят в детский сад и школу, а муж на работу, у меня есть полчасика, в которые я завариваю кофе и беру маленькую плюшку, конечно же, собственного производства. Сейчас я не могу есть магазинные изделия, у них совершенно другой вкус.

Полина ДРУГОМИЛОВА, 13 лет, Екатеринбург, гимназия №13, 7-й класс, газета «Созвездие»

НРАВИТСЯ ПИЦЦА

«СВЕРХНОВАЯ ЭРА» ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Куратор проекта
Яна Белоцерковская

Обложка
Владимир Мартынов



Адрес:
г. Екатеринбург,
ул. Малышева, 101, офис 355



OBLGAZETA.ru

e-mail: ne@oblgazeta.ru

vk.com/novera



Редактор
Юлия Шамро

Вёрстка-дизайн
Геннадий Богатырёв