

ТАРАС ЖЕМЕЛКО: «НЕ НАДО КИДАТЬ НА ТАРЕЛКУ ЧТО ПОПАЛО»



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Степени мраморности говядины, технологии приготовления телячьих щечек, способы подачи стейков, «идеальная пара» для филе козули... Все о мясе (и не только о нем) знает бренд-шеф и шеф-повар ресторанов Paradise и Meat Head Тарас Жемелко.

— Как бы вы определили свой стиль в кулинарии?

— Принцип ресторана — готовить простую, здоровую, качественную еду. Не перегружать вкус лишними нюансами, а подачу — лишними элементами. Я сторонник минимализма. Блюдо должно состоять из трех-четырех ингредиентов, и не надо кидать на тарелку что попало: чипсы, цветы, дополнительные гарниры... При приготовлении и подаче мяса главным должно быть само мясо — даже гарнир и соус гость может брать или не брать. И любые дополнительные ингредиенты должны подчеркивать и сохранять первоначальный вкус мяса.

— То есть только стейк — и больше ничего?

— Стейк, соль и перец. Гость может сам подбирать (если захочет) гарниры (например, овощи) и соус под настроение. Гость должен найти в своей тарелке все, что нужно — и ничего лишнего.

— Какие технологии — современные и традиционные — используются при приготовлении мяса?

— Мы делаем классические стейки — рибай, стриплойн, T-bone. Готовим в джоспере — это такое испанское приспособление для приготовления мяса: печь и гриль «в одном флаконе». Мясо, приготовленное в джоспере, отличается хорошей корочкой и ярким вкусом. Причем гость сам может выбрать кусок мяса (пожирнее или, наоборот, менее жирное) и наблюдать за тем, как повар его готовит.

Одна из самых интересных современных технологий — «соус-вайд» (sauce-wide): в вакууме со специями при низкой температуре. Такой способ позволяет сохранить все первозданные соки мяса внутри, он не дает сворачиваться белку, и вкус получается очень натуральный. Таким же способом готовятся и лосось — это блюдо из весеннего меню. Лосось подается с листовым салатом и овощами, с соусом на основе сока лайма и черной смородины. Его можно есть хоть на обед, хоть на ужин без риска поправиться...

— А есть ли блюда из каких-то необычных видов мяса?

— Да, у нас есть блюда из оленины, из козули, из лося (холодец, котлеты, равиоли с мясом лося). Мы готовим суп из бычьих хвостов, телячьи щечки — они сначала маринуются, потом готовятся при низкой температуре и тушатся. Мне нравятся не столько необычные сорта мяса, сколько необычные сочетания продуктов. Например, тартар из филе козули и устрицы — их объединяет очень нежный вкус.

— От чего, кроме фантазии повара, зависит выбор ингредиентов?

— Безусловно, от сезона. Осенью больший акцент делается на плотные и жирные горячие блюда — на улице становится прохладно, хочется, чтобы еда согревала. Мы готовим баранью голяшку, бараньи язычки, супы и котлеты из баранины, вырезку ягненка. Плюс осень — трюфельный сезон, и без этих грибов тоже невозможно обойтись. А весной и летом хочется легких и освежающих блюд, очень популярны холодные супы. Зимой больше блюд готовится на сливочном масле, а весной — на оливковом. Кроме того, мы стремимся к здоровому питанию — и, например, в ризотто не добавляем сливки и сливочное масло, их с успехом заменяет сыр маскарпоне.

— Что еще ждет гостей весной?

— Салат с куриной грудкой, рукколой, фенхелем и апельсиновой заправкой. Перловка с грибами и домашней уткой конфи. Ризотто с зеленой спар-

При приготовлении и подаче мяса главным должно быть само мясо. А гарниры и соус гость может выбрать сам, если захочет

жей и тигровыми креветками. Гречневая лапша с грибами, брокколи и фуа-гра. Котлетки из тунца с креветками со сливовым соусом и овощами. Филе дорадо с томатно-анчоусовым соусом и ризотто со свежими травами.

Кроме того, мы продолжим традицию приглашения зарубежных шеф-поваров. Это интересно гостям: они видят что-то новое, и для персонала такой обмен опытом очень полезен. В апреле нас ждут гастроли аргентинского повара, специализирующегося на мясных блюдах.

— Мясо импортное?

— Мы используем мясо из Австралии, Уругвая, Бразилии. Говядина вагью — высшей степени мраморности — родом из Японии. Российский производитель не может обеспечить стабильное качество. Я одно время пытался покупать на рынке телятину на кости — но разочаровался: то кусок хороший, то плохой, нет стабильности качества.

— В нашей стране многие соблюдают религиозные посты, в частности, сейчас — Великий пост. Снижается ли спрос на мясо в такие периоды?

— Спрос снижается, но не слишком заметно — примерно на четверть. Дело в том, что больше половины наших постоянных гостей — это активные мужчины, которым не так-то просто отказаться от любимого мяса. А для тех, кто все-таки ограничивает себя, мы обязательно вводим в меню постные блюда. Мы чтим и уважаем традиции и хотим угодить каждому нашему гостю.

— Вы долгое время проработали в мишленовских ресторанах в Лондоне, что особенно поразило?

— Разный уровень представления гостей о кухне, разный уровень гастрономической культуры. В России она пока еще отстаёт. В японском ресторане вам откажут в маринаде и хлебе — зато предложат бесплатный рис и чай. В наших ресторанах одновременно подают пельмени, суши и пиццу. И гость может указывать повару, что и как ему готовить. Там гость привык уважать и кухню, и культуру, и повара.

В нашем ресторане мы подаем горячее из говяжьего языка с грибами и пюре из пастернака, со специальным соусом. Но гости часто, едва услышав слово «язык», требуют хрен и горчицу. А они совсем не подходят к этому блюду! Но таков стереотип, и сразу от него не избавиться...

— Что же вы делаете?

— Предлагаю сначала попробовать так, как я приготовил, а уж если не понравится, пусть едят с горчицей и хреном. Мы, конечно, стремимся не потакать, а воспитывать вкус — в хорошем смысле. Прививать петербуржцам понимание того, каким должен быть ресторан высокой кухни.

— Вы с детства мечтали стать поваром?

— Нет. Я учился на эксперта мясо-молочной продукции. Жил в общежитии — и всегда было очень мало продуктов. Приходилось экспериментировать. Мне начало нравиться. Так что в Лондон я ехал уже с определенной целью — стать шеф-поваром. Начинать с низов, уезжал су-шефом. Открывал рестораны в Москве, в том числе в закрытой «Барвиха Luxury Village», теперь вот — здесь.

— А вы лично — мясоед, мясная душа?

— Я, конечно, ем мясо — и мне нравится. Но, честно говоря, больше люблю овощи, сыр, морепродукты. Гребешки люблю — и готовить, и есть. Мне очень нравится сочетание гребешков с фуа-гра. Грибы люблю разные, и использую на кухне с десятком их видов — от шампиньонов и вешенок до портобелло и древесных китайских грибов.

Вероника Зубанова