

# КУХНЮ ПРИПРАВИЛИ ЛИТЕРАТУРОЙ

НА УЛИЦЕ ДОСТОЕВСКОГО НЕДАВНО ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН «СИМПОЗИУМ» С РОСКОШНЫМ «ЛИТЕРАТУРНЫМ» ИНТЕРЬЕРОМ И СЕВЕРНОЙ РУССКОЙ КУХНЕЙ, КОТОРУЮ ВОЗГЛАВИЛ ИЗВЕСТНЫЙ БРЕНД-ШЕФ РУСТАМ ТАНГИРОВ — АВТОР КНИГ ПО ГАСТРОНОМИИ, ВЕДУЩИЙ КУЛИНАРНЫХ ШОУ И ОБЛАДАТЕЛЬ МНОГОЧИСЛЕННЫХ КУЛИНАРНЫХ НАГРАД. ОН РАССКАЗАЛ О ПРИНЦИПАХ И СПЕЦИФИКЕ СВОЕЙ РАБОТЫ В ЭТОМ ПРОЕКТЕ. ДЕМЬЯН УХИН

**GUIDE:** Как вы можете охарактеризовать северную русскую кухню ресторана?

**РУСТАМ ТАНГИРОВ:** Сегодняшняя тенденция такова, что гости ресторанов пресытились европейской кухней и теперь с интересом следят за достижениями русских шефов. Основное меню ресторана «Симпозиум» построено на принципах нордической кухни — локальности, сезонности, лаконичности, сочетании старинных и современных технологий. В меню используются натуральные локальные продукты: дичь, мясо, рыба, ягоды и грибы, представлены разнообразные блюда русской кухни: драники с подкопченным лососем, закуска из краба и розовых томатов, ладожский окунь с раковым биском и рисовой кашей.

**G:** В чем заключаются региональные особенности?

**P. T.:** Важнейшие — сезонность и следование тенденциям здорового образа жизни. Северная русская кухня достаточно адаптирована под современные тенденции и сейчас находится на пике популярности, отчасти благодаря тому, что в тренде здоровый образ жизни. Локальность продуктов дает уверенность в качестве, поэтому у нас много блюд из местного мяса и рыбы. Нам привозят ладожского окуня и мурманского краба, гатчинского гуся и перепелку, огромное количество овощей, ягод, грибов, которые выращивают на фермах и в лесничествах области: Ладога, Всеволожск, Волхов, Гатчина, Лосево.

**G:** Есть ли баланс между современными трендами и классической русской кухней?

**P. T.:** мода проходит, а основа остается — именно поэтому главной идеей новой северной русской кухни стала верность традициям. Во всем мире наша кухня давно завоевала любовь и благосклонность. Многие блюда северной русской кухни известны во всем мире, но для Петербурга этот тренд является модным открытием, и нам есть чем удивлять. Например, необычной подачей блюда, балансом вкусов, отличными продуктами и, конечно же, широтой русской души.

**G:** Если говорить об авторском прочтении северной русской кухни, то что подразумевается под этим словосочетанием?

**P. T.:** Я очень люблю Север и отлично знаю вкусы северян, много лет путешествую на Териберку (поселок в Мурманской области, ставший известным после съемок фильма Андрея Звягинцева «Левиафан»). — **G:** и занимаюсь фридайвингом. Во время путешествий я узнал огромное количество аутентичных рецептов северной кухни, но, конечно же, стараюсь создать современные блюда, понятные широкой публике. Каждый рецепт я перерабатываю так, чтобы можно было использовать его с учетом современных технологий, но при этом сохранить вкус и внешний вид продуктов. Эстетическая составляющая



так же важна, как вкус и качество продуктов, которые мы используем.

**G:** Какие канонические блюда северной русской кухни вошли в меню ресторана, есть ли ваши авторские разработки?

**P. T.:** У нас все блюда приготовлены по авторской рецептуре, но на основе классических русских рецептов и из качественных продуктов. Импортный продукт упал в качестве, зато выросла цена. Пангасиус, креветки, лосось подкрашивают и обрабатывают химикатами. В местном продукте прекрасно то, что можно его попробовать, увидеть процесс заготовки или же выбрать подходящие условия для выращивания, например дичи.

Есть традиционная закуска из сига в авторском прочтении, изюминка блюда в том, что мы маринуем рыбу с солью, зеленью и, в отличие от классического рецепта, — в водке. Также необычное дополнение — яблочный крем. Очень интересное сочетание яблочного вкуса и рыбы, которые идут в дополнение друг к другу, это придает свежесть блюду. Кому-то может напомнить классическую строганину, только у нас она маринованная.

Перепелка, стерлядь, палтус — классические русские блюда, но мы готовим их с помощью современных технологий — сувида, хоспера, используем сифоны для приготовления муссов. Перепелку с кашей из корней и грибным муссом готовим без костей, чтобы оставалось только филе. Это довольно редкий подход к приготовлению, потому что процесс достаточно трудоемкий.

**G:** Какой обед, по вашему меню, может дать иностранному и отечественному ту-

ристу представление именно о северной русской кухне?

**P. T.:** Для иностранных туристов мы предлагаем салат из спелых овощей с балтийской килькой, драники с подкопченным лососем или блины с красной икрой, консоме из перепелки с утиным мясом и белыми грибами. На горячее — речной окунь с крабовым биском и рисовой кашей и свекольной пудрой. Чтобы познакомить российских туристов со всем многообразием северной кухни, мы готовим зеленый салат со спаржей, горохом и кабачком, заправленный трюфельным соусом, или салат с креветками и миксом из хрустящих зеленых овощей, апельсином, заправленный ряженкой. На закуску — потрошки, томленные в рассоле с картофельным кремом, крем-суп из цветной капусты с мясом камчатского краба и свекольной пудрой. На горячее — палтус в яблочно-квасной глазури с рафаэлло из печени трески или стерлядь с нежинскими огурцами и копченой кольраби.

**G:** Как вы попали в этот проект?

**P. T.:** Познакомился с Андреем Курпатовым (известный телеведущий, автор книг, создатель интеллектуального кластера «Игры разума»). — **G:**), который является владельцем ресторана. Проект показался мне интересным, потому что сочетает в себе многозадачность: есть ресторан вечернего формата, банкетный зал, в скором времени планируем открыть гостиницу MadLabBar. У нас разное меню для гостей ресторана и гостиницы — северная русская кухня в «Симпозиуме» и кулинарные мировые хиты в гостинице, мы называем такой кулинарный микс русским фьюженом.

**G:** Какие задачи вы видите как бренд-шеф?

**P. T.:** В первую очередь для меня важны стабильность, качество и дисциплина. Я всегда очень строг в отношении подачи и вкуса блюд. Все должно быть неизменно на высоком уровне, и, думаю, мы справились с этой задачей. Еще важен такой нюанс, как современность и сезонность, что тоже отражено в меню. Например, к открытию летнего сезона мы подготовили такие хиты русской кухни, как окрошка и холодный борщ. Холодные супы — это достаточно модная тенденция, учитывая, что борщ все привыкли воспринимать как горячее блюдо.

**G:** А какова целевая аудитория проекта?

**P. T.:** Ресторан рассчитан на серьезную консервативную публику среднего возраста и выше. В ресторане собирается состоявшаяся, думающая аудитория, для которой важна интеллектуальная составляющая. Кстати, за вами книжные полки, но это не только элемент декора — это магазин интеллектуальной книги, в котором собраны редкие и лучшие издания разной тематики. Моя, кстати, тоже есть.

**G:** Вы упомянули открытие гостиницы MadLabBar. Что вы можете сказать об этом проекте?

**P. T.:** Он стартует в конце июня. Необычный для Петербурга проект MadLabBar рассчитан на демократичную публику, имеет совсем другую концепцию, прекрасный лофтовый интерьер и кухню, в которой собраны мировые хиты американского стритфуда, новинки паназиатской кухни. Кроме этого, разработана коктейльная карта с оригинальными рецептами и подачей. ■