

# ЯРКОСТЬ ВКУСА



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Японский зеленый чай для заваривания теста, латиноамериканские семена, фуа-гра и киноа как ингредиенты для суши и роллов... В ресторане Azia гранд-отеля «Европа» значительно обновилось меню. О новых идеях, концепции и творчестве рассуждает шеф-повар ресторана Лариса Кордик.

— Лариса, чем вы руководствовались, создавая новое меню?

— Хотелось, во-первых, сделать что-то необычное, чтобы удивить наших гостей. Во-вторых, сейчас огромное количество людей старается питаться правильно — и нужно предложить им что-то, подходящее для здорового образа жизни. И, наконец, в-третьих, я стремилась создать такие блюда, которые петербуржцы и гости нашего города могли бы попробовать только у нас.

— Какие позиции вы считаете наиболее интересными?

— Прежде всего, обновилось меню суши-бара. Мы не отказывались от классических суши и роллов, но ввели в меню новые позиции. Например, новый фирменный ролл «Красное и черное», в котором, кроме классического японского риса для суши, используется черный китайский рис — его еще называют «императорским». Этот рис чрезвычайно полезен для здоровья, он снижает уровень сахара в крови и обладает еще массой полезных свойств. Раньше его было разрешено есть только китайским императорам, а простолыдину, который осмеливался попробовать этот рис, грозила смертная казнь. Это действительно исторический факт. Сегодня в нашем ресторане каждый может почувствовать себя императором, попробовав «Красное и черное».

— Черное — понятно, а красное?

— Черного цвета также добавляет пудра из черного кунжута — это тоже очень полезный ингредиент. А красное — потому что в нем используется пудра свеклы. Мы ее сушим, а затем измельчаем в блендере, получается сладковатая пудра насыщенного красного цвета. Красиво и полезно, потому что свекла тоже обладает массой полезных качеств. Такого сочетания я не видела нигде. Еще в новом меню есть ролл с острым лососем и киноа: вместо риса я использую киноа, приготовленное таким же способом, как рис. Это тоже очень полезный продукт — а поскольку это крупа с легким хрустом, получается интересное сочетание текстур. Кроме того, у нас появились, например, суши с тунцом и желтком перепелиного яйца: когда вы его пробуете, то чувствуете не только вкус риса и рыбы — жидкий желток растекается, мягко обволакивая и дополняя вкус.

— Необычные сочетания создают необычные продукты?

— Мне нравится экспериментировать. В новом меню есть такая позиция, как суши с говядиной и фуа-гра. А классические китайские димсамы мы готовим с необычными начинками: с олениной и трюфелем, с чилийским сибасом и шпинатом (причем тесто заваривается на японском зеленом чае матча), с гребешком и чернилами каракатицы. В линейке новых суши-роллов я бы обратила внимание на такую добавку, как волшебные латиноамериканские семена чиа: столовая ложка этих семян покрывает суточную потребность человека в белке.

— Это, прямо скажем, уже не Азия...

— Не Азия. Но в Латинской Америке очень много переселенцев из Японии, которые ассимилировались и стали в свою кухню добавлять местные про-

дукты. В той же Латинской Америке есть 25 видов чили — и все разного вкуса. Из них можно делать разные соусы, а соусы — это основа азиатской кухни. Очень богатая палитра получается, благодаря которой можно разнообразить любые блюда.

Это fusion, и это — часть концепции ресторана Azia. Петербург — территория Европы, а европейский человек не всегда готов к таким ярким, резким, порой даже очень острым вкусам, которые присущи традиционной азиатской кухне. Мы стараемся удовлетворять вкусы каждого гостя.

— Где вы берете все эти удивительные экзотические продукты?

— Семена чиа — достаточно доступный продукт, они продаются и в Петербурге, в магазинах здорового питания. Специи и соусы мы заказываем из Юго-Восточной Азии. Основные продукты — овощи, птица, говядина — локальные, в основном фермерские. Рыба и морепродукты — тоже отечественные, гребешок, например, дальневосточный — и не замороженный, а охлажденный, его привозят два раза в неделю.

— Как выбираете поставщиков?

— Поскольку мы большая международная компания, в отеле работает отдел закупок, который этим занимается. Мы должны соответствовать высоким стандартам, поэтому контроль качества очень строгий, отбор поставщиков достаточно жесткий. Например, для приготовления утки по-пекински птица должна весить 2400 граммов — мы смотрим на вкус, на размер, на качество и на то, может ли это качество быть постоянным.

— Что для вас главное в азиатской кухне?

— Для меня лично — яркость вкуса. Начав работать в азиатских ресторанах много лет назад, я поняла, что нашла идеальную еду. Что это — мое. Европейская еда имеет более спокойный вкус, используются классические продукты — для меня это немножко скучно. Мне не хватает в ней яркости и остроты. Возможно, свою роль в моей любви к азиатской кухне сыграло то, что в детстве я жила на Кавказе: у нас всегда было много специй, и я очень люблю кавказскую кухню, я на ней училась.

— А как вы вообще пришли в профессию?

— Не сразу. Но готовить я любила всегда. Меня учила бабушка, она была прекрасным поваром, хотя и не профессиональным. Профессионалов в нашей семье было два — мой дядя и его мама работали шеф-поварами. А я училась в школе с химическим уклоном, работала учителем химии: мое первое образование — «химическая технология органических соединений». Но потом всерьез увлеклась кулинарным искусством и получила второе высшее образование. Работала в Москве в нескольких ресторанах, в том числе в группе Аркадия Новикова. Попав однажды в японский ресторан, загорелась этим направлением. Много училась, много ездила. Наша профессия предполагает постоянное обучение, постоянный поиск идеальной еды, идеального вкуса — этим и интересна. Для меня работа в офисе была бы смерти подобна. А на кухне никогда не бывает скучно. Мы постоянно творим. И если что-то получается (и получается хорошо) — это радость, счастье, гордость, когда видишь довольные улыбки на лицах гостей.

Вероника Зубанова