

ИЗО ДЗАНДЗАВА И ПЛОТОК ГАЛЬСКОГО ВОЗДУХА



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Многие знают, что бренд-шеф грузинского направления группы компаний Ginza Project Изо Дзандзава пришла в профессию из медицины. Но подробности — как скальпель сменился на поварской нож — известны далеко не всем.

— У моего мужа в детстве был друг, родом из Гали, но после отъезда семьи из страны их следы потерялись, они не виделись больше двадцати лет. В какой-то момент, почти случайно, у нас оказался номер его петербургского телефона. Оказалось, и друг искал мужа: он скучал, он переживал, он настаивает, чтобы мы приехали в гости на Новый год.

Мы ничего не знали о том, кем стал друг и чем можно его порадовать. Я подумала: наверняка он скучает по еде. Сказала: «Новогодний стол с меня». И вот была дача, был большой стол. А потом друг — один из инвесторов — очень-очень осторожно спросил, как я смотрю на то, чтобы встать на кухню грузинского ресторана.

— Есть какие-то продукты, по которым вы скучаете?

— Полтора месяца назад я прилетела из Тбилиси. Нашла там замечательного человека: в районе Лиси есть женщина, которая выращивает экологически чистые продукты. В основном она выращивает помидоры, которые так важны для меня, и огурцы.

— Почему помидоры так важны?

— Настоящий помидор — это 80% успеха, во всяком случае, в салатах. Я не всегда знаю логистику поставок, но уверена, что многое везется из Грузии через Азербайджан. Например, зелень: она так перевязана, как это делают только у нас дома. То же и с помидорами: в Москве даже летом мы покупаем их минимум по 450 рублей за килограмм, зимой — под 700. И гости повторяют: мы возвращаемся из-за томатов. В Санкт-Петербурге хуже с логистикой, сложнее достать продукты того же качества, что в Москве.

— Сколько ресторанов сейчас под вашим управлением как бренд-шефа? Это же не только обе столицы, но и Центральная Россия, и Сибирь, и ресторан в Баку.

— В Баку я помогала ставить кухню. Вообще, для меня Ginza Project — единое целое, не имеет значения, бренд-шеф я ресторана или нет, если нужна помощь, я подключусь к любому проекту. Если брать периферию, то моя гордость — «Пряности и радости» в Туле, лучший ресторан в городе, могу сказать смело. Сейчас мы открыли ресторан в Томске, я приехала под огромным впечатлением: эти ажурные дома, немного покосившиеся — их нужно сохранять!

— Что будет нового в осеннем меню петербургской «Юности» и чем ресторан отличается от других заведений Ginza Project?

— Это мое детище, как можно выбрать любимого из нескольких детей? Они все любимы, хотя и по-своему. «Юность» — светлый ресторан, просторный, с прекрасным видом на Лахту и удивительные закаты. Меню «Юности» — пример того, как можно готовить традиционную кухню в современной интерпретации. Остаются те же чашушули, чахохбили и сациви, и я вряд ли буду оформлять их «землей» из оливок. Жареную барабульку вы найдете в салате с запеченными баклажанами и паприкой, свежую алычу мы готовим с чесноком, тархуном и красным вином и подаем с уткой и хрустящими кукурузными чипсами, терпкий овечий сыр сервируем с изюмом и свежей зеленью. Ароматный сванский пирог кубдари из баранины и патара хинкали с щучкой, долма с треской и лососем в соусе сотоли и цицила-суп из фермерского

цыпленка с травами — многоликая, пряная и харизматичная грузинская кухня, но в моем видении. Если ты немного отошел от традиции — ничего страшного, главное, чтоб в тарелке было вкусно.

— Вы много раз говорили, что ваши рецепты — из записной книжки, то, чему вас научили мама и бабушка. Какой толщины эта книжка?

— Мама и бабушка — это основа, база. Мне самой интересно, сколько рецептов я разработала за эти десять лет. Недавно попросила помощников свести их в один файл — думаю, будет очень много.

— Как к экспериментам относятся гости?

— Я сделала тартар из говядины и думала, что грузины мне этого точно не простят: в силу природных условий, у нас не принято есть сырое мясо. Добавила туда джонджоли, бастурму, засушила чипсы из сацебели — получилось вкусно. И специи, конечно: секрет нашей кухни в балансе специй. Менять рецептуру сейчас модно и в Грузии: я хожу в рестораны, где ем, например, харчо из креветок, где надуги (мягкий сливочно-творожный сыр. — G) используют как аналог рикотты.

Если иметь свои специи, можно сделать шедевр. Одна из инвесторов пришла на дегустацию нового меню, попробовала все. Я спрашиваю: «Что скажете о последнем блюде?» «У меня оно залетело в рот — и произошел взрыв!» «Залетело» — сибиряки так говорят.

— Можно ли сказать, что дамбали хачо — копченые высушенные шарики творога, фламбированные чачей, — самая экзотическая позиция в «Юности»?

— Да. Это сыр из горных районов, я его случайно обнаружила в Тбилиси. Нам его поставляет одна бабушка, и делает это только в холодное время года, поэтому продукт часто на стопе. Сыр зреет долго: шарики творога высушивают, слегка коптят и потом хранят в глиняных горшках квеври, где они покрываются плесневой корочкой.

— В «Юности» очень многое ориентировано на детей: игровая комната, няня, курсы английского, мастер-классы. Почему?

— Ресторан в первую очередь — семейный. Тот вариант, когда проводить время можно всей семьей, и каждый найдет себе занятие, а ведь это так важно. Сейчас у всех мало времени друг на друга, и оказаться за одним столом — это та самая добрая грузинская традиция, которую мы поддерживаем и делаем все, чтобы наши гости чаще собирались вместе. Мы уделяем внимание каждому. Так, например, беременных радуем бесплатным десертом. Проводим для деток кулинарные мастер-классы. Недавно дети лепили хинкали.

— С девятнадцатью складками?

— Мы стараемся.

— А для своей семьи вы готовите?

— Конечно, но только в воскресенье, все остальное время я работаю. Обожаю моих малышей — у меня двое внуков, сын, дочка, и стараюсь быть хорошей мамой, женой, бабушкой. Мои любимые блюда — мамалыга и либио с капустой.

— У вас есть доставка обедов. Эта услуга востребована?

— Да, мы развиваемся. Совсем скоро появится меню полезной еды — в сотрудничестве с одним очень известным блогером. Я сравниваю гостей десять лет назад и сейчас — они сильно изменились. Многие даже не готовят дома, завтракают, обедают и ужинают в ресторанах, и мы это приветствуем.

— Какие блюда стали хитами продаж за полгода существования ресторана?

— Цыпленок в саперави, салат на гриле из баранины с индейкой, долма с семгой и икрой судака. Десять лет мы делали традиционные кучмачи из потрошков, а здесь попробовали из языка с жареными грибами, эларджи и наршарабом, и они бьют все рекорды. Любое новое блюдо, естественно, я сперва ввожу как спецпредложение и смотрю на отзывы гостей.

— Вы недавно вернулись из Португалии. Это было гастрономическое путешествие?

— Да. Мы ходили по ресторанам, рекомендованным критиками. И ни разу не пожалели: некоторые блюда были шедевральные, у них всех четко выдержана граница соли. Так всегда: переборщил с солью и специями — и еда испорчена, недоложил — и гость чувствует, что невкусно, но почему — непонятно.

— Кто такая тетя Элисо, хачапури от которой есть в меню?

— Это мой повар, которая работает у нас с открытия «Баклажана». Однажды я попробовала в неизвестном ресторане хачапури с припиской — «по-гальски». А спустя много лет выяснилось, что рецепт им дала Элисо. «Как ты могла, Элисо?» «Ну я не до конца рассказала...» И когда мы вводили в меню хачапури, я спросила, не будет ли она против, если я назову блюдо ее именем. «Я буду счастлива», — ответила Элисо.

— А есть еще котлеты «от Петровны». Это кто?

— Это Нина Петровна, мама нашего совладельца. Однажды на даче она приготовила эти котлеты, невероятно вкусные.

— Грузинская кухня в России и в Грузии — есть разница?

— Зависит от того, в какой ресторан попадешь. Я стараюсь делать мамалыгу так, чтобы очередь стояла. Приходит официант: «Изо, в зале девять грузин. И они говорят: „Только гальского воздуха не хватает“». Это высшая похвала для меня.

Наталья Лавринович