



лать так, чтобы ризотто было похоже на итальянское ризотто, а плов – на настоящий, узбекский рассыпчатый плов, чтобы мясо от одного прикосновения ножа тут же теряло способность ему сопротивляться. Вообще, с вызовом в голосе Руслан заявляет, что хороший повар использует все, что возможно, для достижения лучшего результата. Дома не установишь хорошую индукционную печь, неставишь кухню профессиональным оборудованием, не нагонишь тройку-другую помощников, которые будут следить за идеальным приготовлением отдельных ингредиентов. А хорошо есть хочется всегда – будь ты хоть итальянец, хоть русский. Его индукционная печь, сковорода, пароварка и еще куча разных приспособлений в одном корпусе дома – как раз тот самый мультишеф BORK. Мало того, благодаря возможности четкого контроля за температурой и давлением, в нем получается готовить и популярные теперь блюда в вакууме при низких температурах – еще одно модное направление, сувид (sous-vide). Об этом направлении для искушенных я тоже знаю не понаслышке: любое со-

временное кулинарное шоу на десятиметровых каналах на обходится без него в последние годы. Раньше меня пугали эти сумасшедшие, покупающие огромные тазы с термометрами, в которых часами выдерживали при температуре 55-57 градусов то мясо, то рыбу, то даже яйца. Результат, правда, на телеэкране выглядел впечатляюще: идеальное мясо нарез, лучше не придумаешь. Италмазов говорит, что эти «модности» мультишефу тоже подвластны, потому как он часами может поддерживать температуру с точностью до градуса, а места занимает всего ничего. Даже прибором для вакуумной упаковки продуктов обзаводиться не потребуется: опусканием в воду обычный zip-пакет с куском мяса внутри, закрываем, а потом экспериментировать можно хоть до бесконечности...

С философским видом вращая джостик мультишефа, Руслан признается, что его покорила режим «мультиповар»: «Я никогда не держу в голове то, что я хочу приготовить. Функция «мультиповар» позволяет мне импровизировать, самому определяя время и температуру. Мне кажется, это иде-

альный режим для людей, любящих импровизировать, смешивать ингредиенты, стили, кухни, придумывать новые уникальные рецепты».

Но мне как-то ближе простой, честный подход. По совету Греку принес домой мультишеф U800 бронзового цвета, к моей кухне, обшитой деревянными панелями, он подходит в самый раз (серебристая же версия лучше приживется в минималистичном хай-теке). Купил пунцово-розового осьминога, картофель, наглово красные помидоры-черри, чеснок. Порезал, обжарил. Закрыв крышку – и достал того самого нежнейшего осьминога, без которого мое самое любимое блюдо оказалось бы несъедобным. Смешал, положил в тарелку, достал приборы – счастлив! А вот когда наемся – буду осваивать другие модные теперь, но такие же честные, как вкусная еда, методы. И почему-то мне кажется, что дома у нашего Президента тоже проходят значительные кулинарные эксперименты, по крайней мере на одном федеральном канале как-то показывали его кухню – полную серебристых «помощников» BORK.

