

Что ни день, на экранах наших телевизоров по разным каналам, идут телепередачи, которые учат нас поварским секретам. Советы — обыденные и самые экзотические — дают и профессиональные кулинары, и звезды эстрады. Популярность этих передач высока. Изменился уровень жизни, комфортность кухонного оборудования стала высокой и доступной. Каждый хочет почувствовать себя самостоятельным творцом, автором блюда. Чтобы исполнилась ваша мечта, мы познакомим вас с молодым профессионалом — поваром пятого разряда Никитой Ананчевым. Несмотря на молодость, Никита поработал во многих ресторанах, что, безусловно, позволило ему обрести самый различный опыт. В огромной столовой «Московской печатной фабрики «Гознак», он работал в соответствии со строгими нормативами, которые были сформированы ещё при СССР и годами сохранялись. В ресторане пятизвездочного отеля «Кортъярдмарриотт», расположенного в самом центре Москвы, Никита трудился под руководством шеф-повара голландца. В Италии поработал в сети ресторанов «Calne,

NuovaYardinia Group Taranto», где была, разумеется, представлена итальянская кухня. В одном из ресторанов отеля «Националь» («Le Royal Meridien National») Никита работал с заказами известных медиа – персон. Далее были рестораны пятизвездочных отелей: «Hilton Moscow Leningradskaya» и «Swiss-Hotel», швейцарский отель «Красные холмы»...

– Никита! Сначала вы работали строго по технологическим картам, так как требовалось неукоснительно соблюдать нормативы приготовления пищи. Но сейчас готовите, не заглядывая в какие – либо записи. Это что опыт или желание отойти от правила?

– И то и другое. Опыт позволяет делать что-то «на глазок» и импровизировать. Но следование технологическим картам дало свои результаты. Все повара нашей страны строго придерживались их. А вообще кулинарные секреты передавались из поколения в поколение. Таким образом, сохранились лучшие рецепты и традиции. Например, почти в каждом глянцево-м журнале есть рецепты блюд, но мы часто обращаемся к знаменитой книге «О вкусной и здоровой пище», выпущенной в 50-х годах прошлого века. Иногда стоит отходить от технологических карт. Иначе не изобретешь новое блюдо. Брать рецепт за основу, но добавлять что-то свое. Вспомним салат «Оливье», столь привычный для многих российских праздничных столов. Кто-то добавляет в него соленый огурец, а кто – свежий, кто-то яблоко, а кто и вареную морковь, кто-то вареное мясо или колбасу. А кто делает только с курицей. Поэтому у себя на кухне каждый может и должен быть творцом и автором нового блюда.

Могу предложить необычный салат, который я назвал «Айсберг» – вполне подходящее название для новогоднего стола. Его основу составляет салат (овощ) с таким же названием, который продается в супермаркетах.

Салат «Айсберг». Вареные вкрутую яйца, свежие огурцы желательно нарезать соломкой. Ветчину обязательно нарезать соломкой. А вот сам салат нарвать руками, иначе он быстро испортится. Майонез добавляйте перед подачей на стол.

– Салат есть. Теперь подскажите что-нибудь из горячих блюд.

– Если ожидаете в гости родных или друзей, а времени для готовки блюд у вас совсем немного, приготовьте заранее **жаркое в горшочках**. Рецептов достаточно. Причем, можно приготовить жаркое (мясо тушеное с картошкой, морковью и луком) в простой посуде, а затем разложить его в горячем виде в горшочки и, остудив, убрать в холодильник. Оно прекрасно сохранится в течение двух недель – глиняная посуда прекрасный консервант. Приготовив жаркое заранее, потом достаточно будет разогреть его в микроволновой печи.

Хочу предложить рецепт еще одного блюда в горшочках. Но его логичнее подать на следующий день. После обильного ночного новогоднего застолья это легкое блюдо без мяса проходит на ура.

Суп в горшочках. Вареные яйца и вареный картофель залить горячим молоком, довести до кипения и проварить все вместе, добавив рубленную петрушку, соль, сливочное масло. Сочетание молока именно с петрушкой делают вкус супа неповторимым. Все, кто пробовал, просят рецепт крестьянского супа, как я его называю.

— Вы могли бы посоветовать, как украсить новогодний стол?

— Прежде всего, украшая стол, мы создаем настроение тем, кто за ним будет сидеть. И тут каждый может проявить свой вкус. На новогодний стол поставьте несколько свечей, лучше зеленые и белые. Считается, что зеленые свечи приносят деньги, а белые — ассоциация со снегом — можно в основании украсить импровизированными снежинками. Подключите детей, бабушек с дедушками к совместному нарезанию снежинок, это будет работать на настроение. Ведь праздник не только обильное застолье. Кроме того на настроение влияет сверкающая посуда. Но помните: даже у самой аккуратной хозяйки (или хозяина) посуда из шкафа будет запыленной. Поэтому как бы вы не торопились накрыть скорее стол, потратьте немного времени и натрите фужеры, рюмки, стаканы полотенцем, смоченным в уксусе.

Приближается Год Змеи. И предлагаю, украсить стол мармеладками-тянучками в форме змеи. А расположенные на мороженом или торте, они будут смотреться особенно ярко.

— Никита! Можно ли выделить какое — то одно блюдо, которое встречается в разных ресторанах?

— Яичница или омлеты в самых различных вариантах. Их легко приготовить и в домашних условиях. Например, яичница — скрембл, хоть и требует большого количества яиц, но ею сразу накормите 5—6 человек. Это французское блюдо. То, что французы завтракают только круассанами с маслом и джемом, не совсем верно. Такая яичница на утро после застолья была бы выходом для хозяйки, которая устала стоять у плиты. Готовить её быстро.

Яичница — скрембл. Яйца (для большой компании 15—20 штук и более) взбиваются и выливаются на разогретую сковороду и в ней на протяжении всей готовки продолжают сбиваться венчиком. До конца не прожаривать. Получается воздушная масса, вариант хлопьев.

Следующий рецепт может быть чуть сложнее, но сытнее, и готовить тоже недолго.

Омлет-конверт. Рецепт недорогого сытного завтрака, ужина либо быстрой закуски в кругу друзей. Надеюсь, у многих есть в кухонном «боекомплекте» сковорода с тефлоновым покрытием? Лучше всего готовить в ней. Берем 5 яиц, 30 грамм молока, 100 грамм плавленого сыра, 50 грамм сливочного масла, укроп (небольшой пучок), 50—80 грамм сладкого болгарского перца, 50—80 грамм колбасы (или отваренных грибов), 100—150 грамм помидоров, соль по вкусу.

Ставим на средний огонь большой конфорки плиты сковороду и растапливаем в ней сливочное масло. На него выкладываем тонко нарезанные помидоры так, чтоб они заняли не более половины дна сковороды. На помидор раскладываем колбасу (либо грибы) и мелко рубленый сладкий болгарский перец. Заливаем вторую половину сковороды взбитыми (лучше вручную) яйцами с молоком, немного проливая для связки овощи и колбасу (грибы). Накрываем сковороду на 5—7 минут крышкой, а в это время нарезаем сыр и зелень (рекомендую взять укроп). Через 5—7 минут, приоткрыв крышку и убедившись, что омлет готов — снимаем сковороду с огня и добавляем нарезанный плавленный сыр (именно нарезанный). Положите его в начале готовки в морозилку, а потом нарежьте. Сыр обильно посыпает мелко рубленным укропом.

С помощью лопатки переворачиваем омлет на получившуюся слоёную заправку, накрываем крышкой сковороду. Даем ей немного (минут 10) охладиться, за это время и сыр растает. Всё, омлет готов. Немного приукрасив, подаём его на стол.

— **Работа с кем из шеф-поваров особо запомнилась?**

— Когда я работал в «Национале», у нас было два шеф-повара. Один русский — знаменитый Колбасов — это не псевдоним, а фамилия. Вторым — Андре Мартин, афроамериканец французского происхождения — он был консультантом ресторанов всей гостиницы «Националь», которая располагается на Манежной площади, в самом центре Москвы. Если под руководством Колбасова мы готовили мясные блюда, то Андре Мартин отдавал предпочтение рыбным. Я приобрел много новых навыков. Следующий рецепт предлагаю тем, кто встречает Новый год на даче. Возможно, шашлыки и мясо на гриле уже могли надоесть. Так удивите гостей рыбой на гриле.

Сначала **полезный совет, как разделывать свежую семгу или форель**. Удалите голову и плавники. Поверните рыбу брюхом на себя и длинным ножом делайте аккуратно надрез вдоль позвоночника, введя нож внутрь брюха. Затем поверните рыбу спиной к себе и сделайте надрез навстречу предыдущему. Как бы раскрывая, выверните рыбу и удалите весь позвоночник. Если в таком виде вы нарежете рыбу, то куски по форме будут напоминать бабочку. Очень необычно, красиво и без костей. Замочите в маринаде, который можно приготовить самим (или купить в магазине «Метро», называется «Маринад для рыбы на гриле»), на 15 минут, и выкладывайте рыбу на гриль. Кстати, она будет очень

вкусной и в холодном виде на утро. Следующий рецепт приготовления семги будет также хорош и на завтра.

Норвежская семга, запеченная с сыром. Филе норвежской семги нарезать кусочками и пожарить в растительном масле. Обжаренные кусочки обвалить в панировочных сухарях, сыре пармезан и сливочном масле. Рыбу поместить в духовой шкаф, разогретый до 160 градусов; готовить до золотистого цвета. Овощи: корневой сельдерей, морковь, кабачки цуккини, баклажан нарезать полосками и обжарить в масле с чесноком, тимьяном и специями. Готовую семгу выложить поверх овощей и полить соусом из базилика и кедровых орешков. Лучше всего подавать это блюдо с булочками «чапатта» и ароматными оливками.

— **А что-то памятное осталось от работы в Италии?**

— Салаты там практически состоят из набора различных трав с добавлением овощей. Они, как правило, без мяса или колбасы. Их не заправляют майонезом и едят в конце обеда или ужина, чтобы лучше усвоились предыдущие горячие блюда.

— **Никита, остается поделиться рецептами напитков.**

— С удовольствием. Почему — то всегда считается, что глинтвейн должен быть алкогольным. Вовсе не обязательно. Особенно полезно приготовить безалкогольный глинтвейн для тех, кто после дачи окажется за рулем. Глинтвейн должен согреть, безусловно, но ошибочно думать, что для этого его надо варить 10–15 минут. Ни в коем случае! Он должен нагреваться до температуры 90 градусов, подергиваться легкой дымкой.

Чтобы приготовить безалкогольный глинтвейн, необходимо взять виноградный или вишневый сок.

Например, к той же рыбе, по аналогии с белым вином, взять светлый виноградный сок. Добавить анис, гвоздику, лимонную цедру, кардамон, бадьян. Все приправы должны быть не порошковыми, а веточками, тогда глинтвейн не будет мутным.

Можно выложить в бокал яблоко, изюм, грушу залить фрукты глинтвейном, а потом съесть — это будет дополнительным десертом.

Для детей приготовьте **горячий шоколад**. Он будет актуальным, если вы катались с детьми на горке или ходили на лыжах.

Горячий шоколад бывает разным: молочный, горький и т.д. Он очень хорошо согревает. Но это не значит, что надо торопиться растапливать шоколадку «Аленка». Совет первый, если горячий шоколад делается из твердой плитки, его надо готовить на водяной бане, добавляя сливки или молоко, или воду. В горячий шоколад можно добавить порошковую корицу, потому что тут уже не важна прозрачность.

«**Шоколад — глосс**». Порошковый шоколад (продается в пакетиках), залить горячими сливками, добавить корицу. Довести до кипения и при этом влить тонкой струей желток (отделенный от белка) непрерывно помешивая вилкой 1–2 минуты. Это придаст напитку особый топлёный вкус и воздушность.

Не бойтесь экспериментировать. Сейчас много возможностей для этого. Главное доверяйте своему вкусу и старайтесь сделать приятное своим близким.