Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Интервью с Александром Ериным

11 августа 2012 15:20 · https://open-cook.ru/interviews/intervyu-s-aleksandrom-erinym



Недавно мы познакомились с молодым шеф-поваром Александром Ериным. Во-первых, нас заинтересовал его возраст – не каждый день встретишь девятнадцатилетнего шеф-повара. Александр любезно согласился встретиться с нами и ответить на некоторые вопросы. И вот, в субботу вечером мы отправились в ресторан СельсоветЪ в гости к Александру.

Ресторан СельсоветЪ находится недалеко от Санкт-Петербурга в поселке Западная Лица и представляет из себя довольно милое и уютное место.

В этот вечер Александр угостил нас пиццей и яблочным штруделем, вкус которого я не могу забыть до сих пор. С уверенностью говорю вам, когда в ваши уста попадает вкусная

еда, то уже совершенно не важно, где ты ешь или на чем сидишь. Главное, это взрыв вкуса и безумство вкусовых рецепторов. Но в этом месте обстановка помогает раскрыться всем вкусовым оттенкам еды, благодаря приглушенному свету, уютным диванам и стульям, в меру высоким столам. Здесь приглушенный свет не означает полумрак, потому что над каждым столом висит милый светильник, дающий теплый свет.



Александр, не смотря на свой юный возраст, создает впечатление уже вполне состоявшегося человека, твердо знающего чего хочет в этой жизни, в меру амбициозного, но еще открыто смотрящего на мир. С ним приятно общаться, можно говорить на любые темы, но особенно Александр расцветает, когда дело доходит до еды. Глаза начинают гореть, появляется жестикуляция, улыбка, слова становятся все красивее, что выдает талантливого человека, охваченного страстью к своей работе. И говорит он о еде так вкусно и аппетитно, что слюнки текут.

Не буду вас томить и представляю вам интервью с Александром Ериным, на наш взгляд оно получилось очень интересным.



Что привело тебя в профессию? Ведь в нашей стране это не самая популярная работа, быть поваром.

Есть такой повар Джейми Оливер. Как-то в детстве я посмотрел его передачу и загорелось, начал что-то готовить. Сначала, конечно, все началось дома. Помогал бабушке на кухне. Чей-нибудь день рождения или праздник у родственников – я всегда помогал, любил резать. Нарезка получалась лучше всего. Бабушка и мама всегда отмечали, что все было мелко и очень вкусно. Ну и как-то так все закрутилось.

Почему бы и нет? В принципе, на кого еще я мог пойти?

То есть проблем не было? Выбор был осознанным?

Да, проблем не было, я сознательно решил стать кулинаром.

Какое первое блюдо ты приготовил сам?

Это была яичница с колбасой.

Ты придерживаешься какой-то определенной концепции в своей работе?

Предпочтения у всех, конечно, разные. Первый ресторан, где я стал работать, это Розарио. Там меня научили держать правильно нож, показали как вообще надо на кухне себя вести и работать, объяснили правила и требования, что надо быть в форме, надо мыть руки, ножи, терки, доски. Все должно быть чистым.

Мне понравилась Итальянская кухня. Но итальянская кухня это что? Насколько я знал историю по книгам, эту кухню придумали мамы. Та же пицца, это когда мамам некогда. И вкусно, и сытно, и очень быстро. Причем, насколько я знаю, в Италии нет конкретной пиццы, типа она должна быть круглая. Там это вообще абсолютно неважно, она может быть хоть треугольная. Люди могут в своей деревне утверждать, что их пицца правильная, у них делают лучше. А если придешь в другую деревню, там скажут, что ты не прав и лучше у них.

Тебя, как и многих, покорила итальянская кухня?

Да, мне ОНА нравится. Италия вообще удивительная страна, со своими вкусами, способами приготовления и подачей блюд. Но я не могу сказать что какой то из кухонь я отдам предпочтение, ведь лучшие рецепты это те которые ты готовишь сам, добавляя или убирая тот или иной ингредиент. После того, как я поработал в «Карл и Фридрих», я влюбился и в немецкую кухню. Там изумительные стейки, рульки, колбаски. Все что варится в пиве – это бесподобно.

Ты еще молод, я так понимаю, ты еще в поиске?

Нет, у меня уже есть свое направление. То, к чему я предрасположен, мое мнение не всегда сходится с мнением моих знакомых шеф-поваров. Есть у нас пара людей, которые, например, любят мариновать шашлык в горчице. Мне кажется, что гранатовый сок решает все. Мясо за счет гранатового сока становится нежным.

Вот это, кстати, интересно. Еще ни разу не слышала, чтобы мясо для шашлыка вымачивали в гранатовом соке.

А если еще добавить немножечко киви, мариновать буквально полчаса, то мясо будет мало того, что нежным, так оно еще будет мягким, какое бы жесткое мясо вы не купили. Но оковалок, конечно, лучше не покупать. Лучше брать шею. Во-первых, т.к. шея с жиром, а при жарке он пропитывает мясо.

А если натереть мясо розмарином и чесноком, солью и перцем крупного помола, то оно будет просто изумительным. Представьте, как оно на гриле готовится: жир топится, обволакивает это мясо.

Уже слюнки текут.

Я о еде могу бесконечно долго разговаривать. А люди обижаются: «Перестань. Иди уже готовь!»

Т.е. маринады, соусы это твое?

Да, но мне еще нравится делать ароматные масла. Я вот в последнее время просто фанат этого.

Многие знакомые девочки с моей подачи стали смотреть адскую кухню, потому что там есть интересные моменты, которые просто так нигде не узнаешь, если не имеешь отношение к профессиональной кухне. Например, что манную кашу варят, помешивая венчиком и она получается воздушной и пышной. И мы кроме того, как помешать ложечкой, больше не знаем никаких способов. Обычные люди очень многих вещей просто не знают. И не знают, откуда это взять, а кулинарные книги стоят дорого.

Даже не то, что дороги. Написать кулинарную книгу может каждый, программист, повар, домохозяйка, официант. А вот тонкости мало кто расскажет. Этому повар долго учился и это то, за что он получает деньги.

Мне было удивительно, что человек в 19 лет стал шеф-поваром. Каково это быть шефом в столь юном возрасте?

Это очень здорово! Но порой я думаю: «Что я за шеф-повар в 19 лет?». Любой, кто на 2-3 года опытнее меня или больше проработал, что-то умеет приготовить и оформить лучше. Я не скрываю, где-то у меня у самого не хватает фантазии что-то где-то положить. У меня это получается за счет долгой работы над одним и тем же. Когда ты оформляешь, смотришь, крутишь тарелку как можешь – удовольствие от этого ничем не передать.

Иногда просыпаешься, смотришь в зеркало и думаешь: «Я шеф-повар». И первое, что замечаешь, это то, как улыбка расползается по лицу. Я недавно только с этой мыслью ужился. Потому что первые несколько месяцев у меня было: «Я шеф-повар? Как так?»

Те, кто работают поваром, знают, что есть всемирно известные повара. У тебя есть любимый повар?

Лучший шеф-повар – это моя бабушка. Когда мне мама говорит: «Она в свое время могла из 2-х яиц сделать 3» – я до сих пор не понимаю, что это значит. Но я очень этим горжусь. Значит, она действительно была хорошим шеф-поваром, раз могла такие вещи.

Тот же Гордон Рамзи, как бы он не выражался, то что он предлагает – это действительно хорошо. Может, я ошибаюсь, все-таки я сужу со своих лет.

Я ни разу не видел, чтобы они с Джейми Оливером использовали майонез. Они делают те же гарниры просто. Если наши делают рататуй, тушеные овощи, то Гордон Рамзи и Джейми Оливер просто глазируют морковь или свеклу. Или делают карпаччо из свеклы. Абсолютно просто, вкусно и полезно, это ведь овощи.

Я очень люблю баклажаны. Они, конечно, странно готовятся. Берется грибной отвар, долго-долго варится, получается концентрированным. Обжариваю баклажан, соль, перец, чеснок, оливковое масло и вот этот вот концентрат (получается что-то вроде фюме) добавляю туда. Получаются баклажаны с грибами. Вкус – изумительный.

Ты учишься?

Да, перешел на 5-й курс Торгово-экономического колледжа общественного питания.

Ты бы хотел продолжить обучение? В России хороших и известных кулинарных школ нет. А в Европе и Америка есть известные на весь мир школы, которые обучают поваров и кондитеров.

На мой взгляд, школа-это теория. Я знаю мало мест, где больше практики, чем теории. Например, в Болгарии.

Нет, я конечно хочу получить высшее образование. Вот сейчас мучаюсь, просто на распутье. У меня 2 выбора: либо идти в институт, где готовят питание для космонавтов (это ближе к молекулярной кухне). Или идти в ресторанный бизнес, чтобы изучить бухгалтерские, экономические вопросы. Они мне, в принципе, нужны. Тем более в дальнейшем я хочу открыть свой ресторан. Но это заветная мечта любого нормального повара. Не могу определиться с ВУЗом, очень тяжело.

Если ехать за границу, то я лучше буду овощи чистить у какого-нибудь шеф-повара, у которого есть звезды Мишлен, чем учиться в школе. Не спорю, это престижно. И любой ресторан после школы тебя возьмет. Но опыт, приобретенный в рабочих моментах, в теории никогда не расскажут.



Во многих ресторанах среднего уровня примерно все одно и то же. Блюда, переходящие из меню одного ресторана в меню другого. С другой стороны, придумать что-то новое довольно сложно. Ты творец, придумываешь новые блюда?

Что-то да, я пытаюсь улучшить. Как мне кажется, лучшие рецепты были придуманы давно до нас. Стараюсь привнести что-то новое, конечно. На самом деле, тяжело конкурировать с интернетом, потому что там чего только не выкладывают.

А если более профессионально подходить к этому вопросу, то можно много чего изменить.

Та же уха по-фински. В одном ресторане добавляют морковь, а в другом нет. Когда приходишь устраиваться на работу, спрашивают: «Что ты умеешь?». Говоришь то-то и то-то. Начинаешь готовить. Шеф-повар подходит и спрашивает что я готовлю. Отвечаю, что это и это.
- Тебя кто этому учил? Надо было вот так и так, сверху луковые кольца, подают с запеченным чили и веточкой розмарина.
- Зачем?
- Это фишка ресторана.

Ты делал какое-то необычное блюдо?

Я недавно, месяца полтора назад, сделал блюдо, чисто для себя. У меня бывает иногда просветление, я иду на кухню и что-то себе готовлю. Я могу это не есть, просто надо вот именно приготовить. Сделал салат из глазированной свеклы, свежего цукини. Внутри идет начинка. На официантке проверил, съедобно ли (смеется). Ей понравилось. Сказала, что она бы включила его в меню. Но я еще думаю над этим.

Готовишь дома?

Дома готовит жена. А так я не прихотлив к еде, это может быть и обычный сэндвич.

Есть какое-то блюдо, которое любит твоя жена? То, что готовишь для нее?

Да. Борщ! За раз может 5 тарелок смолотить. А вообще она любит все, что я готовлю. Еще супруга любит греческий салат, запеченные овощи с курицей или бужениной.

Что вдохновляет тебя на создание нового блюда?

Иногда меня озаряет от того, что я смотрю какие-то кулинарные фильмы. Но они максимум что вызывают, это пойти и приготовить то, что уже умеешь.

А так, просто находит. Вспышка. Причем озарение приходит неожиданно, бывает что совсем в неподходящее время, когда аврал на работе, например.

У тебя есть какое-то любимое блюдо, связанное с детством, тем более твоя бабушка повар?

Есть, это бабушкины манты. Никто так не делает. Она готовит их с тыквой. Это безумно вкусно. Я никогда больше таких не ел, это просто 5 баллов из 5, 3 звезды Мишлен.

На сколько я знаю, есть определенные правила о сочетаемости продуктов и подаче блюд.

Все эти таблицы о сочетаемости продуктов сейчас используются поварами по-другому, сочетают несочетаемое. Сейчас это называется фьюжн-меню. В одном ресторане был лосось с муссом из куриного филе.

Тот же медальон из лосося в беконе. Сейчас это называется радость для богачей.

Ты предпочитаешь читать кулинарные книги?

Да, конечно. Когда еду в метро, люди иногда косятся. И неудивительно. Здоровый мужик такой сидит и читает кулинарную книгу. А если читаешь о диет-питании или книги о питании для беременных, то видишь в их глазах изумление.

Я тоже люблю кулинарные книги, но хороших в применении, по сути мало.

Мало. Но все таки есть книги того же Гордана Рамзи, Джейми Оливера. Не обязательно готовить так как написано, вы можете взять суть рецепта и добавить туда ингредиенты, которые вам нравятся, главное что бы еда была вкусной и полезной.

Где ты берешь хорошие книги? Или это секрет?

Места надо знать грибные. Если скажу, все будут покупать (хитро улыбается).

Самые хорошие книги, на мой взгляд, в библиотеке. Во-первых, там старые, во-вторых, там рецепты такого “лохматого” года, что большинство шеф-поваров к ним обращается.

Иногда стоишь, выбираешь книги. Берешь две. Одна “Как приготовить быстро и вкусно, используя те продукты, которые продаются в магазине”. А вторая “Мясо и блюда дальневосточной кухни”. Открываешь и видишь, что процентов на 50 они похожи. В принципе, какая бы книга не выходила, что-то все равно повторится.

У меня есть книга Жерара Депардье, там ничего кухонного нет. Я пытался приготовить крем-карамель по его книге, у меня какой-то сладкий омлет получился. Это странно на самом деле. Многие не дописывают рецепт до конца.

Но хорошие книги есть. Например, те, которые содержат блюда национальной кухни, их никогда не перевирают. Например, бешпармак. Это безумно вкусное блюдо, готовится абсолютно легко, можно самому взять и приготовить, имея только мясо, лук и картошку.

Имеем, например, 4 кулинарных книги разных стран. Берем баранину из грузинской кухни, из французской берем соус, из итальянской – гарнир, от средиземноморской берем вино. И романтический ужин обеспечен.

Спасибо, Александр! Было очень интересно с тобой пообщаться. Хотел бы ты что-то пожелать нашим читателям?

Я желаю всем, даже не желаю, а скорее советую: не бойтесь экспериментировать, не бойтесь испортить блюдо (даже у меня бывает промахи, но я совершаю их дома), будьте решительней и все у вас получится.

С уважением, Александр Ерин, ресторан СельсоветЪ

P.S. bon appétit



Узнать про ресторан “СельсоветЪ” можно в группе: http://vk.com/club40123883

Комментарии (30) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/interviews/intervyu-s-aleksandrom-erinym#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/174_2012-08-11_intervyu-s-aleksandrom-erinym_comments.pdf