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

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

Интервью с Иваном Забавниковым

10 мая 2016 14:21 · https://open-cook.ru/interviews/intervyu-s-ivanom-zabavnikovym



7 июня 2015 года я побывала на мастер-классе по фуд-мобилографии Ивана Забавникова. К сожалению, файлы с записью интервью и фотографиями были утеряны и только недавно, год спустя, я смогла восстановить их. После мастер-класса мы с Иваном немного побеседовали. Он рассказал мне о своей любви к хлебу, о том как он стал пекарем и о том, как стал создавать такие крутые фотографии с хлебом.

Иван Забавников - позитивный, открытый и харизматичный пекарь-самоучка и чудесный фотограф. Благодаря ему мир хлебопечения стал многим доступен. Он заряжает своей

энергией, вдохновляет яркими фотографиями и совершенно не скрывает никаких секретов.

Загляните в Инстаграм Ивана Забавникова, вы найдете там много красоты и, конечно, потрясающую кошку Алису, которая придает странице Ивана дополнительную прелесть и разбавляет фото хлеба своим шармом.

Анна: Иван, твой первый мастер-класс по фудмобилографии прошел очень здорово. Мне понравилось, что ты все систематизировал и что каждый мог попробовать применить тут же на практике полученные от тебя знания. Правда, некоторые стеснялись это делать. Спасибо, что поделился всем, что знаешь. Я давно подписалась на тебя в Инстаграме. Ты один из немногих, кто печет хлеб и фотографирует его . И фотографии твои потрясающие. Скажи, пожалуйста, как ты пришел к хлебопечению?

Иван: К хлебопечению я пришел от большой любви к хлебу непосредственно. Я вообще из села изначально, т.е. 22 года я прожил в селе под Тамбовом. Близко к областному центру, но у нас не было своей пекарни, но каждый день приезжала машина, которая привозила с хлебозавода свежий хлеб, который лежал на лотках и он не был упакован в пакет, не был задушен своим же теплом, напротив, он имел классную блестящую корочку. Черный, добрый, настоящий хлеб, который хотелось тут же отломать. И не часто он добирался до дома целиком, как правило, часть его съедалась по дороге. Отсюда началась моя любовь к хлебу. К тому же Дед мой воевал и отношение к хлебу у него было трепетное и серьезное. Так как мы кушали всей семьей, вместе сидели за столом, то эта информация отложилась в голове.

А когда уже переехал в Петербург, я испек свой первый хлеб, это было в 2010 году. Мне понравилось. Получилось как: был сайт, на котором я периодически смотрел рецепты (не вижу смысла скрывать, это был Поваренок, вполне себе нормальный сайт), по которым готовил различные блюда и однажды наткнулся на рецепт хлеба, который меня заинтересовал. Было сложно, потому что рецепт был замороченный и я даже сейчас помню в точности что это был за рецепт. И мне понравилось. Я потом нашел книгу из которой был взят этот рецепт. Это оказался "Свой хлеб" Ришара Бертине и пошло-поехало. Нашел эту книгу, начал читать и готовить хлеб по ней и очень всем этим заинтересовался, вывел закваску. Но потом обстоятельства в жизни поменялись, у меня был долгий перерыв в 3 года. Хлебом в то время не занимался. Но прошлой осенью я вернулся к хлебу, потому что времени появилось чуть больше и эта любовь перешла в приготовление хлеба и его фотографии.



Анна: Это чувствуется и через фотографии, и через описание. С чего ты начинал фотографировать?

Иван: Дело в том, что я давно фотографирую. Долгое время снимал на любительском уровне и не планировал повышать свое мастерство. Но время шло, появился хлеб, мне хотелось красиво его сфотографировать. Начал снимать на то, что было под рукой, а под рукой был только планшет, потому камера телефона на тот момент меня не устраивала. Я начал снимать и людям, которые их видели, эти фотографии начали нравится. Под фотографиями я начал писать рецепты и придумывать истории. Раньше мне было тяжело, но где-то глубоко в душе мне всегда было интересно писать. Я вообще очень много для себя открыл за последний год, раньше мне тяжело было из себя эмоции какие-то выдавить. Но старался с большим количество людей общаться. Еще я пошел на курсы ораторского мастерства, там достиг определенного уровня. Потом фотографировал много свадеб и общался с большим количеством людей. А потом уже начал общаться с хлебом. С ним, конечно, разговор интимный, именно поэтому снимки получаются такие душевные. Мы с хлебом дружим. Еще я посещал курсы по студийной фотографии, но предметную

съемку там не преподавали. Поэтому я посетил часть мастер-классов от Сережи Мельникова, его я знаю лично. От него узнал что-то полезное, а так, в основном, это самообучение. Я смотрю фото и видео мастеров, которые делают крутые и красивые вещи. Т.е. хочешь чему-то научится, найди человека, который делает это лучше тебя. Анализируй и, главное, практикуйся. Анализ и теория ничего не дадут без практики.

Анна: Т.е. снимать, снимать и снимать?

Иван: Да. Снимать, обучаться и смотреть как делают в других странах, потому что оттуда можно почерпнуть что-то интересное и использовать у себя.

Анна: ты так рассказываешь, что понимаешь, хлеб - это твое дело. То, к чему лежит твоя душа. Но так ли гладко складывалась твоя дружба с хлебом, как кажется на первый взгляд? Просто смотришь на твои фотографии и кажется, что ты так хорош, что никогда не было у тебя неудач.

Иван: Не всегда все было хорошо. И это абсолютно нормально. Мне кажется в любых отношениях может наступить некий конфликт, который в любом случае разрешается в положительном плане. Тем более я склонен к оптимизму. Бывали проблемы, да. Если выпекаю какой-то новый хлеб, у меня уже есть идеи как его сфотографировать, как поставить, что положить, а хлеб не получается. Вместо того чтобы подняться он у меня растекся, например. Потому что я его никогда не пек. Думаю где проблема, что пошло не так. И с каждым разом, с каждым днем ошибок все меньше и меньше, а удач, успехов все больше и больше. Да и опыт нарабатывается.

Анна: Я вот из тех кто очень хочет печь хлеб сам, но очень боюсь. И я не единственная, для многих это проблема. Многие ищут, читают, но не решаются начать. Ведь хорошего хлеба не купить, а печь самой страшно. Как решиться?

Иван: Я так могу сказать - любое дело, которое человек никогда не делал, пугает. Все новое страшно. 9 из 10, а может и 99 вещей из 100 которые мы никогда не делали - страшны, потому что это заложено в природе человека, инстинкт самосохранения. Единственный из этого выход - это просто взять и сделать. Боясь, испытывая страх, но сделать. И быть готовым, что не получится и не оценивать свои действия. Если ты 10 раз сделал хлеб и он у тебя 10 раз не получился - здесь уже можно задуматься. Но есть такая схема, которая проработана (я вообще люблю всякие статистики изучать и смотреть): любое дело, сделанное человеком 5 раз , если до этого он его никогда не делал, на 6 раз получается уже более менее хорошо, а скорее всего получится еще раньше. Если человек этого действительно хочет. И то что испечь хлеб достаточно сложно - просто стереотип. Если есть у человека желание и 4 часа с запасом, которые он готов посвятить этому делу, то скорее всего результат будет очень хороший. Но важно одно но - рецепт, проверенный, хороший. Можно посмотреть у таких людей, как я или других, тех, кто занимается хлебом.

Зайти на любой форум и посмотреть комментарии к рецепту хлеба. Если много хороших откликов и люди пишут, что у них все получилось классно, какие вопросы могут быть? В данном случае включаем доверие, печем по рецепту и все получается.



Анна: Есть у меня вопрос по одной спорной теме. Сейчас очень много мастер-классов по выпечке хлеба на которых говорят, что научат готовить бездрожжевой хлеб. Но при этом они используют дрожжи, закваска - это ведь тоже дрожжи как ни крути. А ты честно рассказываешь про закваску и печешь на дрожжах. Ты знаешь, почему они так делают? Почему вас, честных и грамотных пекарей, так немного?

Иван: Здесь палка о двух концах. Вообще это маркетинговый ход. Люди сейчас интересуются полезным питанием, при этом закваска - это полезное питание, в ней находятся кисломолочные бактерии, кислая среда, которая очень полезна для нашего желудочно-кишечного. И в моем понимании почему говорится бездрожжевой:
1. Это маркетинговый ход, людям это понятнее.

2. Если сказать что хлеб на закваске, люди не поймут, потому что немногие знают что такое закваска. Сказать что он на живых дрожжах - все равно проскальзывают дрожжи и это людей пугает.

Я всегда говорю что пеку хлеб на закваске. Скорее всего эти люди знают, что используют дрожжи, но так понятнее людям, которые не углублены в процесс хлебопечения.

Анна: Современная фобия - быстродействующие дрожжи. Ты их используешь?

Иван: Да.

Анна: Т.е. ты не поддерживаешь эту истерику, что это очень вредные дрожжи, которые нельзя использовать?

Иван: Нет. Если их, конечно, есть ложкой, то может это и вредно, но в моем понимании умеренное использование сухих дрожжей (и свежих) разрешабельно и вполне уместно. Большинство сдобной выпечки печется на дрожжах, причем есть множество прекрасных рецептов. Быстрый хлеб, который делается за 3-4 часа, имеет вполне адекватное количество дрожжей, которое разрешено всеми стандартами и Гостами. Но можно делать и более вкусный хлеб, который занимает больше времени. В нем используется очень-очень мало дрожжей, хлеб ставится на ночь, как правило в холодильник, и только на следующей день ты его уже печешь. Он получается ароматнее, вкуснее и полезнее за счет того что этих сухих дрожжей использовалось мало. Главное в хлебе не наличие дрожжей, а их вкус.

Анна: Ясно. У тебя очень интересные истории к рецептам и вообще к хлебу. Нет идеи книгу издать? Хотелось бы дома иметь книжечку, в которой были бы собраны и хорошие рецепты, и истории, и какие-то секреты опытного пекаря.

Иван: Думаю, что рано или поздно эта книга появится, ведь большинство текстов я записываю в отдельную программу, а потом уже отредактированными выкладываю в Инстаграм. Причем редактирует моя супруга, она помогает мне в этом.

Анна: Иван, спасибо за замечательный мастер-класс и интересную беседу!



Комментарии: 1

Татьяна # 14:33 10.05.2016

Отличная статья Интересно и правильно!!