Самый ценный кулинарный урок в моей жизни от Кости Вагу.

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

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

Самый ценный кулинарный урок в моей жизни от Кости Вагу.

10 января 2018 16:10 · https://open-cook.ru/blogs/samyj-tsennyj-kulinarnyj-urok-v-moej-zhizni-ot-kosti-vagu



Или о профессионализме и понтах.

Сегодня я расскажу вам о самом крутом Шеф-поваре, которого мы знаем. Его крутость - это не популярность среди инстаграмных жителей, не современная подача с диким сочетанием вкусов. Константин Вагу - это профессионал до мозга костей.



В Кулинарной Школе №1

Не пугайтесь, я не буду здесь перечислять регалии Кости, его достижения и т.д. Все это есть :) И мы гордимся этим замечательным знакомством. Но я расскажу вам историю о том, что хорошему танцору ничто не мешает.

Несколько лет назад в наш первый год жизни в Петербурге, я нашла Костю в социальной сети и мы договорились, что он приедет приготовить нам ужин. Купили необходимые продукты, но обследовав наш скромный набор посуды и инвентаря, я засомневалась, сможет ли Шеф приготовить свои крутые блюда (а меню было каким-то потрясающим, особенно для людей, только что приехавших из провинции) на них. Самая дешевая сковорода, уже изрядно потрепанная и поцарапанная, один единственный самый обычный нож, эмалированная кастрюля и самый простой набор тарелок и вилок. В то время у меня уже была камера (до сих пор работаю с ней), но пользоваться ею я еще не умела. Помню, как перед приездом Кости у меня началась паника.



На нашей кухне на мастер-классе для друзей

Мы позвонили ему и рассказали про плохую сковороду, а он подумал, что она совсем ни для чего не пригодна и даже бегал искал новую. Но не нашел. И хорошо, потому что это стало отличным уроком для меня.

Немного отклонюсь от своей истории для описания самого Кости, чтобы вы понимали, что это за человек. Никакие признания таланта и профессионализма не расскажут о нем больше, чем пара минут общения с ним лично. Костя - это человек-прадник с повадками кота. Он такой бесконечно милый, распространяющий вокруг уют и умиротворение. С ним не бывает скучно или грустно. Или сложно. Он говорит, что все просто, объясняет на пальцах и ты вдруг все понимаешь. А еще Костя - человек с бешеной энергией, которой хватает и на других людей.

Так вот, влетел в нашу квартиру ураган Костя и сразу как-то все завертелось, закрутилось. Посмотрев на сковороду, Костя заключил, что она еще ничего и прослужит лет сто. А нож так вообще отличный)) Вместо трех часов, мы провели на нашей кухне полдня с открытым ртом, когда от смеха, а когда от удивления.

В тот вечер я воочию увидела, что профессиональный повар приготовит вкусные и интересные блюда, имея даже самый простой минимум инструментов и посуды. Мы потом шутили с мужем, что Костя в любом уголке мира без всего сможет устроить настоящий пир.



В Кулинарной Школе Ильи Лазерсона

Хорошо, что мы встретились с Костей в начале нашего кулинарного пути. Позднее, слушая стенания поваров и других кулинарных блогеров об отсутствии какой-то супер крутой сковороды или дорогущего набора профессиональных ножей, я только качала про себя головой. Супер крутой чемоданчик с набором ножей для всевозможных операций не пригодится человеку, который и простым то ножом пользоваться не умеет. А на домашней кухне можно прекрасно обойтись той посудой для приготовления, которую можно найти в магазине у дома.

Да, специальные ножи, каждый для одного вида деятельности (для разделки рыбы, например) облегчают жизнь профессионалу. Но даже профессиональный повар крайне редко будет пользоваться даже десятой частью набора таких ножей. А тем более дома.

Эта же история происходит в любой сфере деятельности. Есть профессионалы, а есть люди, которые пускают пыль в глаза или бояться показать свою некомпетентность, а потому создают отговорки в виде отсутствия какого-то супер крутого инструмента и т.д.



В кулинарной Школе №1

Поэтому, если вы думаете или кто-то вам говорит, что невозможно готовить вкусно и красиво с вашим копеечным ножом на бабушкиной сковородке, знайте, это не так. Посмотрите на мои рецепты, они такие чудесные и простые)) Для приготовления всех этих вкусностей я не приобретала специального инвентаря, а то, что купила, очень легко достать. Не бойтесь, практику и опыт легко наработать! И не давайте запугать себя другим людям.

Вы можете почитать о той нашей первой встрече с Костей на нашей Открытой кухне ЗДЕСЬ.

Вот посмотрите, например, на эту прекрасную камбалу)) А ведь еще был филе-миньон.



А в суп-крем из шампиньонов мы влюбили на всю жизнь:



Комментарии: 2

 **Cooky Mind** # 18:41 5.06.2018

Недавно был на мастер-классе по молекулярной кухне, довольно интересная и очень вкусная штука. было бы круто, если это можно сварганить в домашних условиях. может вы попробуете у себя? :))

>  **Анна Нечаева** # 09:18 8.06.2018
>
> Извините, но я этого делать не буду. Молекулярную кухню пробовала несколько раз, это интересный опыт, но дома я бы подобного не хотела ни делать, ни есть.
>
> И я удалила ссылку из вашего комментария, потому что ссылки на сторонние ресурсы у меня запрещены.
