

Романтик соусів і спецій

Вікторія Кириченко

Ігор Осипів — людина надзвичайна. Адже як інакше можна назвати людину, яка розпочала свій професійний шлях з роботи у совдепівській столовій, а зараз працює шеф-кухарем у модному барі «Вальяж». Але як вважає він сам, запорукою кар'єрного успіху є дві складові: по-перше, опинитися в потрібному місці у потрібний час, і по-друге, мати хоча б найменше бажання щось робити в цьому житті. Сьогодні Ігор Валерійович розповідає про особливості ресторанної кухні, розмірковує над кулінарними тенденціями та ділиться з читачами «Золотої касти» своїми надсекретними рецептами.

Вікторія Кириченко: Коли ви вирішили стати кухарем?

Ігор Валерійович: Насправді я ізсамого дитинства любив смачно і якісно поїсти. Моя мати завжди дуже добре готувала, але батько теж готував, хоча й рідше, але краще. Мабуть, справа в тому, що жінки більш економні, аніж чоловіки, в тому числі й на кухні. А це впливає на якість страв.

ВК: Що вас надихає на створення кулінарних шедеврів?

ІВ: Звісно, це позитивний настрій. Спочатку виникає ідея, з якою ти деякий час живеш, потім починаєш експериментувати. Зрозуміло, що не все відразу виходить, але якщо щось допрацювати, а щось взяти з попереднього досвіду, то результату довго чекати не доведеться.

ВК: Яким ви бачите ідеального шеф-кухаря?

ІВ: Я вважаю, що він повинен дуже добре відчувати смак. Звичайно, ми всі сприймаємо їжу по-різному,

але хтось має більше відчуття смаку, а хтось — менше. Більше того, треба мати нестримне бажання приготувати смачну і вишукану страву. Адже бачити обличчя справді задоволеного клієнта — так важливо для справжнього шеф-кухаря...

ВК: Чи були випадки, коли клієнт викликав вас у зал?

ІВ: Кілька років тому назад я працював в одному з найкращих ресторанів міста. Одного разу наші гості замовили лангуста. Мені соромно





визнати, але тоді я його (лангуста) побачив уперше. Тим не менше, я його приготував. Але найкумеднішим було те, що клієнти викликали мене до себе, щоб запитати: «Як його розібрати?» Звісно, що я їм допоміг. А працівники ресторану потім розповідали мені, що у мене був вигляд людини, яка буцімто все життя тільки те й робить, що готує лангустів.

ВК: Які інструменти для вас незамінні на кухні?

ІВ: Певно — це кухарська «трійка», вона використовується найчастіше. Якщо чесно, для мене досить важливим є порядок на кухні. Це дуже допомагає, адже ти не робиш зайвих рухів, не бігаєш, не шукаєш... Люди, котрі займаються мистецтвом, часто пояснюють відсутність порядку творчим безладом. Але я не думаю, що це має відношення до кухні.

ВК: Ідеальне меню для романтичної вечері — це...

ІВ: Мабуть, це морепродукти, але кількість їх має бути дуже скромною, аби не було наслідків від надлишку їжі. Адже ця вечеря романтична (загадково посміхається). Ну а біле вино, певно, доповнить вечерю.

ВК: Найбільш недооцінений інгредієнт на ресторанній кухні-це...

ІВ: Стосовно нашого регіону — це спеції, оскільки крім часнику, чорного перцю та лаврового листа на нашій кухні, як правило, більше спецій не використовують. Звісно, що зараз вибір



спецій набагато ширший, аніж кілька років тому, але все ж таки...

ВК: А що у вас в меню користується найбільшою популярністю?

ІВ: Певно, це страви, які, умовно кажучи, «ближче до народу». Наш клієнт не любить і не хоче експериментувати, і радше обере собі на вечерю щось знайоме та рідне. Так, найбільш популярною стравою в нашому меню є телятина з лисичками у вершковому соусі. Страва, до речі, одна з найпростіших у приготуванні.

ВК: Як ви вважаєте, коли ресторанна кухня нашого міста вийде на столичний рівень?

ІВ: Важко сказати... Насправді потреба у гарній кухні залежить від матеріального стану клієнта. Тобто, якщо людина може дозволити собі дороге хороше вино — зрозуміло, що ця людина також захоче смачно і вишукано поїсти.

ВК: Що ви готуєте дома для своєї сім'ї?

ІВ: Моя дитина дуже любить «котлету по-київськи» та чебуреки. Іноді, виїжджаючи на природу, — шашлик. Але вдома насправді я готую рідко — у більшості випадків для дитини, а не для

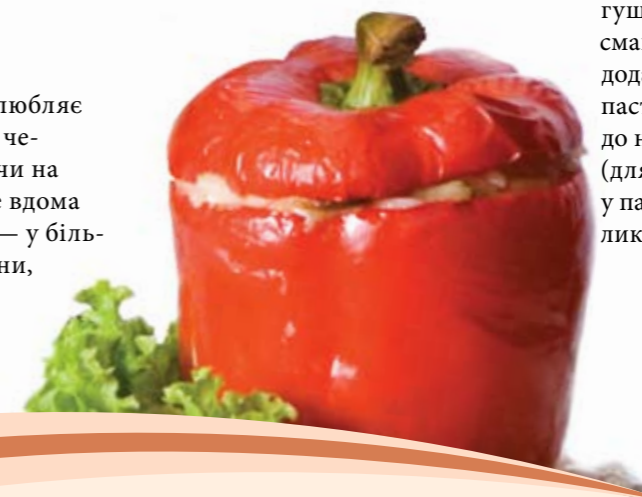
родини. Причина, думаю, досить банальна — брак часу.

ВК: Розкажіть, будь ласка, що ви думаєте про сучасні кулінарні тенденції. Наскільки мені відомо, останньою відомою стравою української кухні стала згадана «котлета по-київськи». Як ви спрогнозуєте розвиток української кухні?

ІВ: Мені дуже важко судити про українську кухню — я не є шанувальником «вареників». Хоча тенденції можуть бути. Наприклад, банош. У нас в меню є ролети з телятини, які я подаю разом з баношем — загортаю його в телятину, додаю грибний соус і в результаті виходить дуже красива, ситна і смачна страва з національним колоритом. Так чому б не назвати це своєрідною кулінарною тенденцією?

ВК: А що ви можете сказати про сучасні кулінарні тенденції світового масштабу?

ІВ: Мені здається, що останнім часом світова кухня починає схилитися до простоти приготування. Раніше, наприклад, ще коли я вчився, існувало чимало технологій приготування соусів, що займало досить багато часу.



Але зараз майже всі соуси можна приготувати за кілька хвилин. Нещодавно я відвідав майстер-клас, який проводив французький кухар. Темою майстер-класу були соуси. В мене склалося враження, що більшості людей, які були там присутні, ані майстер-клас, ані приготування соусів зовсім не потрібні. Дуже сумно, але це є доказом того, що ми ще не дійшли до потрібного рівня споживача.

ВК: Ваш приклад для наслідування в кулінарному мистецтві?

ІВ: Це питання є найбільш складним... Насправді в мене немає якогось кулінарного ідолу. Але просто дуже подобаються молоді люди, котрі не бояться творити, придумувати щось нове, намагатися, експериментувати.

ВК: Чи зможете ви розповісти нашим читачам якийсь зі своїх оригінальних рецептів?

ІВ: Мабуть я розповім читачам рецепт під назвою «Паста з лососем та креветками». Беремо шматочки лосося та обсмажуємо їх на добре розігрітій сковороді в оливковій олії. Потім додаємо креветки, цедру лимона, цитриновий сік, цибулю, порей, трохи вершків та все загущуємо. Сіль і перець додаю за смаком. Окремо відварюємо пасту, додаємо звичайної олії, потім пасту потрібно відцідити та додати до неї соус. Суміш прогрівається (для того, щоб соус просотався у пасту) та викладається на велике красиве блюдо. Смачного!