

Наши люди в Бразилии

Окончание.

Начало на 1-й стр.

— Перед началом соревнований всегда волнуешься, но как только попадаешь на кухню и становишься к рабочему месту, тревога проходит, — признается Никита. — Все участники соревнований общались между собой очень тепло и духа враждебной конкуренции не ощущалось. Готовить приходилось из тех продуктов, которые были знакомы. Только одно задание вызвало небольшое затруднение. Нужно было сделать десерт, одним из компонентов которого был мусс из манго. Я немного растерялся — фрукт

этот давно не ел, даже вкус его забыл! Быстренько побежал в магазин, купил манго, вспомнил.

Однако до этого дня готовить из манго парню ничего не доводилось. Сообразив на месте, как с ним правильнее поступить, Никита с заданием справился, сделав все по правилам, но по своей специальной технологии. Может, из-за нее к симпатягемуссу с полянкой из съедобных цветочков и травинок, с орехами, из которых тянулись льдинки изомальта (смеси для приготовления карамели), и придрался канадский эксперт. Тем не менее, сам автор своей работой остался доволен.

С нашими читателями Никита Цветков поделился рецептом, который увидел у английского повара.

Яйцо по-шотландски

Закипятить воду в кастрюле, снять с огня и на 10 минут поместить туда небольшое куриное яйцо. Оно будет готовиться на остаточной температуре и за счет этого получится мягкой и нежной консистенции, а желток остается сырым.

Потом яйцо надо резко охладить — поместить в воду со льдом. Резкое охлаждение, объяснил Никита, дает правильную текстуру, скорлупа будет лучше отделяться.

Пока яйцо варится, измельчить в блендере 150 граммов фарша, горчицу и жареный лук, можно по вкусу добавить любимые специи. Расстелить полученную массу на пленке, положить туда яйцо и завернуть в шарик. Сформовать, достать из пленки, запанировать в муке, яйце и сухарях. Затем обжарить в сильно кипящем масле (примерно три минуты, до золотистого цвета) и доготовить в духовке еще минут восемь. Желток должен остаться жидким. Можете пробовать!

В фестивальные дни он также готовил суп-пюре, основным ингредиентом была морковь.

— Пользуясь современными технологиями, такими как приготовление в вакууме на низких температурах, сделал морковный суп, добавив кунжут, орехи и чипсы из среза луковичы. Этот суп даже самому понравился, хотя с первого раза мне обычно редко что нравится, — улыбается Никита.

Затем он колдовал над блюдом из птицы, применяя еще мало популярные у нас клей для мяса и варку в вакууме; делал мини-закуски в стиле фингер фуд; пасту, фаршированную пюре из пастернака, блюдо из говяжьей вырезки и торт «Черный лес», который получился похожим на панно...

Несмотря на хорошие оценки жюри и довольно высокие баллы (471 из 500 возможных), Никита Цветков в финал не прошел. Однако ничуть не огорчился, ведь для него WorldSkills International — больше опыт, чем соревнование.

...Вне работы Никита предпочитает не готовить сложные

блюда, на которые уходит много времени и разнообразных ингредиентов.

— Дома нужно есть простую еду, а в ресторан идти за чем-то необычным, — считает Никита. — Но у нас люди приходят туда либо просто перекусить, либо отметить праздник. А вот за границей многие рестораны — это место, в которое нужно записываться за неделю или за месяц, куда идут пробовать новое, необычное и дорогое блюдо.

Думаю, все в Беларуси любят простую кухню — мамину, бабушкину. И я за то, чтобы вку-

сы национальных блюд передавать в шедеврах на тарелках — маленькими порциями, 6—8 блюд в сете. Например, пельмени со сметаной внутри и соусом, затирка, где основой будет не тесто, а игра из грибов и многие другие интерпретации блюд белорусской кухни... Поставить в ресторане печь и сутки в ней готовить что-то интересное. Но пока надо опыта набираться. Так что, думаю, все впереди...

Мария ХЛЫСТОВА.
Фото автора и из архива Никиты Цветкова.

