

«Мечтаю продвигать белорусскую кухню»

— Мечтаю продвигать нашу белорусскую кухню, вывести ее на более высокий уровень. Хочу, чтобы узнали не только обо мне, а о нашей стране, чтобы другим шеф-поварам было интересно то, чем мы занимаемся, чтобы к нам приезжали что-то попробовать, — говорит он. — Но над этим нужно очень много работать. И конкурс Worldskills — это маленький шаг к достижению той главной цели.

Увлечаться готовкой Петр начал еще в детстве. В восемь лет он уже запросто мог испечь вкусный хворост: сам, без помощи мамы, делал сахарную пудру, замешивал тесто, раскатывал, крутил и жарил. Со временем перешел к приготовлению более сложных блюд.

— У меня есть старший брат, но именно я готовил для него обед или ужин, а не наоборот, как это обычно бывает, — рассказывает Петр Ануфриенко. — Брал на себя ответственность за праздничный стол. Брат занимался уборкой, а я в это время «кулинарил». Мама приходила с работы, а стол уже накрыт. Ей было очень приятно!

В школьные годы Петр увлекался еще и футболом, но любовь к кулинарии оказалась сильнее. Хотя ему предлагали строить карьеру в сфере спорта, считая, что для этого у парня есть хороший потенциал. Но после окончания 11 классов он все-таки поступил в Могилевский университет продовольствия на специальность «Производство продукции». Организация общественного питания». И именно здесь понял, что хочет научиться готовить на профессиональном уровне, стать классным поваром.

В создании блюда у Петра есть несколько основных принципов: на первом месте по важности конечно же вкус, затем внешнее оформление, а еще он всегда думает о том, как максимально сохранить полезные качества продуктов.

Кроме этого по возможности старается использовать овощи со своего огорода. Все это в совокупности и становится основой для рождения будущего кулинарного шедевра.

— Создание блюда — довольно сложный, трудоемкий, долгий процесс. Порой для того, чтобы только соус сварить, могут сутки потребоваться. И не всегда все получается с первого раза, — рассказывает Петр. — Сначала появляется идея. Я долго размышляю, как именно буду это готовить, из чего, с чем и как подавать. Затем беру продукты, прихожу в учебную лабораторию и начинаю готовить. Результат зависит от того, насколько подготовленным ты пришел, сколько знаний с собой принес. В конце всегда приглашаю преподавателей с моей кафедры на дегустацию. К переделке блюда никогда не возвращаюсь, но всегда помечаю, какие ошибки допустил. Конечно, сделать все идеально сложно, но я очень стараюсь, чтобы получилось как можно лучше.

Несмотря на довольно объемный багаж уже опробованных блюд, книги рецептов, как таковой, у Петра не имеется. Как говорит он сам: «Всегда действую по принципу: главное, понимать, как это готовится и как это нужно мне. Даже раньше, когда делал все по рецептам, старался полностью плагиатом не заниматься, а привносить нечто индивидуальное, авторское». Хотя записная книжка, где прописаны необходимые для каждого определенного блюда продукты, у него конечно же имеется, как же без нее!



«ДУМАЮ, ЧТО ЧЕРЕЗ ДЕСЯТЬ ЛЕТ СТАНУ ЗНАМЕНЫТЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ И ВОЗГЛАВЛЮ КАКОЕ-НИБУДЬ ДОСТОЙНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ. СВОЕ БУДУЩЕЕ ХОЧУ СВЯЗАТЬ ТОЛЬКО С КУЛИНАРИЕЙ И НИКАК ИНАЧЕ», — СЧИТАЕТ МОЛОДОЙ, НО УЖЕ ОЧЕНЬ ТАЛАНТЛИВЫЙ МОГИЛЕВЧАНИН ПЕТР АНУФРИЕНКО, ЗАНЯВШИЙ ПЕРВОЕ МЕСТО НА III РЕСПУБЛИКАНСКОМ КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА WORLDSKILLS BELARUS 2018 В КАТЕГОРИИ «КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО». УЖЕ ЛЕТОМ 2019 ГОДА ОН ПРЕДСТАВИТ НАШУ СТРАНУ НА МЕЖДУНАРОДНОМ ЧЕМПИОНАТЕ WORLDSKILLS KAZAN 2019.

верситете. Но он уступил буквально 1—2 балла двум другим студентам.

— Конечно же это обидно, поскольку разрыв совсем небольшой, но я понимаю, что на тот момент не был готов к такому серьезному конкурсу, — говорит он. — Поэтому тогда на республиканский тур поехал в качестве волонтера. Мы организовывали площадку, мыли посуду для участников. Это стало хорошей возможностью понаблюдать за конкурсантами, посмотреть, что и как они делают. Честно говоря, думал, что уже не прохожу на следующий год по возрасту, была информация, что участвовать можно до 21 года. Но попасть на него все равно хотелось, и я не опустил руки. В итоге оказалось, что участвовать можно все-таки до 22 лет. Имея уже неплохой практический и теоретический опыт, зная различные нюансы, вновь выступил у нас в университете, победил и поехал от Могилевской области на республиканский чемпионат, где также занял первое место. Теперь я готовлюсь к международному конкурсу, который пройдет в августе в Казани. Туда приедут представители со всего мира! В категории «кулинарное искусство» будет отобрано около 60—70 участников. Хочу достойно представить Беларусь и доказать, что наша кухня ничуть не хуже французской или итальянской.

Летом, в течение двух месяцев Петр стажировался в Испании у шеф-повара Пако Переса в ресторане с двумя звездами «Мишлен» — Miramar. Располагается он в небольшом городе Льянса провинции Каталония. Это было невероятно интересно, хоть и непросто — возникали сложности из-за языкового барьера. Спасало то, что на кухне Петр был не впервые. Просил показать, как что делать и начинал работать.

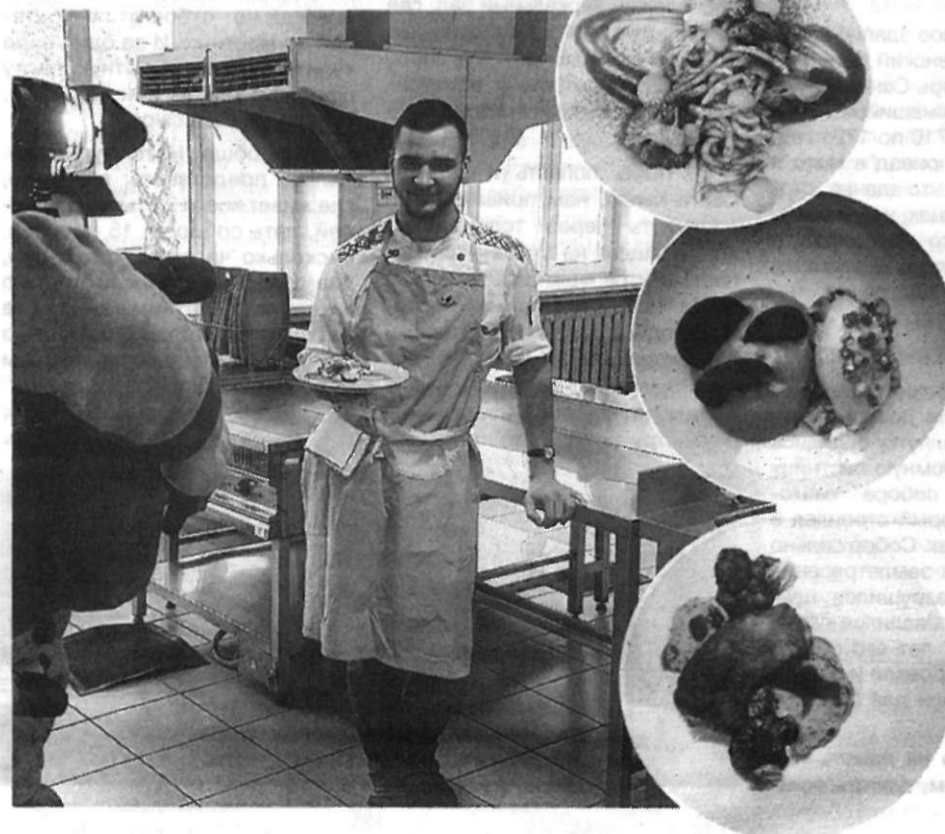
В октябре две недели он провел на стажировке в Санкт-Петербурге в ресторане новой русской кухни шеф-повара Игоря Гришечкина «Кококо». В декабре снова отправился в Санкт-Петербург на практику в известный гастробар Duo шеф-повара Дмитрия Блинова. Все оставшееся время проводил в аудитории для готовки в университете. Уже в ближайшее время снова уезжает — в Латвию на стажировку к шеф-повару Раймонду Зомерсу, который владеет несколькими ресторанами в Риге.

Для участия в конкурсе Петр пожертвовал своим распределением — остается в родной альма-матер работать на кафедре довузовской подготовки. Также будет давать различные мастер-классы.

— Сейчас я всецело сконцентрирован на предстоящем конкурсе. Ведь именно от его результата и зависит мой дальнейший путь, — говорит Петр Ануфриенко. — Но очень надеюсь, что смогу достичь своей цели, по крайней мере прикладываю для этого все силы. И может быть однажды я тоже буду радовать жителей нашей страны своей кухней в качестве шеф-повара собственного ресторана.

Анастасия РЫЖЕНКОВА.

Фото автора и из личного архива.



Свой первый кулинарный шедевр Петр Ануфриенко создал, когда вернулся со стажировки из Испании. Это был яблочный террин с ванильно-малиновым мороженым и карамельным соусом. Делал у себя дома, где нет возможностей приготовить то или иное блюдо максимально профессионально. Но получилось очень вкусно. Большая часть продуктов, кстати, были «домашними», из своего сада-огорода.

Вдохновляется Петр тоже ... продуктами. Увидит что-то — и возникает идея для блюда. Это может быть все, что угодно: начиная от каких-то своих яблок, ягод, всевозможной зелени и пряностей, заканчивая продуктами из магазина или рынка. Также на создание чего-то нового может подтолкнуть и красивая подача блюд его коллег.

Из российских шеф-поваров выделяет братьев Березуцких — они готовят только из самых свежих продуктов со своей собственной фермы; Владимира Мухина — шеф-повар ресторана White Rabbit, который занимает 15 место в рейтинге лучших ресторанов в Москве; Анатолия Казакова, Игоря Гришечкина, Дмитрия Блинова...

В основном следит за коллегами из зарубежных стран, схожих с нашей по климату, продуктам и менталитету. Нравятся ему итальянский шеф-повар Массимо Боттура — именно его ресторан с тремя звездами «Мишлен» в 2018 году удостоился звания лучшего в мире; датский шеф-повар Рене Редзели, заведение которого также несколько раз становилось лучшим рестораном в мире. Хотя хороших шеф-поваров, считает Петр, в мире хватает, есть на кого равняться.

На конкурс профессионального мастерства Worldskills Петр попал еще на первом курсе. Правда, не в качестве участника. После, будучи студентом второго курса, попытался пройти на наш республиканский тур. Сначала был отбор в уни-