Автор: Administrator
08.05.2015 00:00 -



Кавказская кухня привлекает москвичей уже не одно столетие. Они бережно хранят домашние рецепты таких грузинских блюд, как чахохбили, харчо, цыплята табака, готовят шашлыки на пикниках. В Москве среди множества ресторанов и кафе грузинской кухни «Чито-ра» занимает особое место. С первого взгляда этот кафе-ресторан совсем не отвечает представлениям о ресторанном шике, поскольку в нем непритязательная обстановка и аскетичный интерьер. Но, знатоки грузинских традиций, проживающие в Москве, считают, что это заведение можно назвать настоящей грузинской хинкальной. Шеф-поваром «Чито-ра» является Серго Гугуцидзе, который входит в десятку лучших поваров столицы.

Трудовая деятельность Серго Гугуцидзе

Серго родился в Тбилиси, в его семье все могли хорошо готовить, поэтому он кулинарию выбрал своей профессией. В Грузии он учился в Тбилисском кулинарном техникуме. Безусловно, стать хорошим поваром ему помогли навыки, заложенные еще в раннем детстве. Серго решил получить образование, поскольку намного больше перспектив у сертифицированных специалистов. Серго в 1981 году окончил Тбилисский кулинарный техникум, и потом пошел служить в армию. Он длительное время не мог устроиться на работу по специальности, и даже ему пришлось получить второе образование, его специальность была связана с обработкой древесины. Но, все-таки любовь Гугуцидзе к кулинарии помогла
ему начать работать поваром. Вначале Серго в Тбилиси
работал в ресторане «Пиросмани», а потом -
в ресторане «Иверия».

Серго Гугуцидце в 2004 году переехал в Москву, и начал работать в чебуречной «Чито-ра». Ранее в этом здании
находилась студенческая столовая. Гугуцидце захотелось
создать атмосферу грузинской хинкальной в столице, или другими словами, демократичного заведения со своеобразными традициями.
В Грузии хинкали можно назвать не столько едой, а сколько ритуалом общения, продолжавшегося
часами. Согласно грузинским обычаям, у настоящих хинкалей
должно быть 33 складки. Их нужно лепить только вручную,
кушать руками, и запивать бульоном.
Довольно часто у хинкалей не съедают верхушку, ее откладывают в сторону, чтобы затем можно было посчитать, кто из едоков съел больше. Некоторым
хинкали могут показаться
недоваренными, если их сравнивать с варениками и пельменями.

Данное блюдо обычно не хвалят, а довольно часто выясняют, чего в нем хватает, поэтому Серго Гугуцидце держит втайне секреты своей кухни. Серго старается общаться с поварами из других ресторанов, но только никогда не делится своими рецептами. Он считает, что у каждого повара есть свои тонкости и хитрости, которые никто не должен знать. Продукты для ресторана покупают на Дорогомиловском рынке.
Ежедневно в ресторан мясо привозят
из расчета на один день, поскольку в нем нет
морозильников, а только холодильники.
Неиспользованное мясо вечером возвращают на рынок. У шеф-повара есть помощница Леа, которая лепит очень вкусные хинкали, которые приезжают отведать со всей столицы.

Посетители «Чито-ра» ценят грузинскую кухню Гугуцидзе, потому что она очень вкусная, демократичная и по-настоящему душевная.