Юрки Тсутсунен о финской кухне

Автор: Administrator
22.12.2013 00:00 -

Юрки Тсутсунен (Jyrki Tsutsunen) – шеф-повар резиденции генерального консула Финляндии в Санкт-Петербурге рассказал о современной финской кухне, о том, как правильно готовить уху, и как итальянским блюдам придать скандинавский колорит. Тсу тсунен
отметил, что Финляндия брала пример и с Востока, и с Запада.

Особенно сильно развивалась финская кухня в течение последних 10 лет. Сегодня большое внимание уделяется «экологичности» блюд, то есть чистоте и качеству продуктов. Также для каждого сезона
стараются использовать актуальные для него продукты. В финской кухне стараются больше употреблять продуктов, произведенных на данной территории.

В те времена, когда Финляндия была бедной страной, многие блюда готовили из трав. Между прочим, сегодня в Финляндии многие люди снова пытаются множество блюд готовить из трав. Такая тенденция наблюдается и в других странах Скандинавии. По мнению Юрки Тсутсунен, в Европе многие заболевания возникают из-за того, что продукты подвергаются сильной обработке, поэтому он предпочитает использовать продукты, выращенные в чистых условиях. Большинство людей в России считают, что рыба, купленная в Финляндии, отличается хорошим качеством.
Юрки
Тсутсунен предполагает, что и в дальнейшем качество будет расти. Сегодня русские люди высоко ценят качество
продуктов Суоми.

В своей кухне Тсутсунен использует финские мясо и рыбу, а овощи покупает в России.

В Санкт-Петербурге Юрки Тсутсунен работает шеф-поваром генерального консула, но ему также приходится готовить для таких мероприятий, как бизнес-ланчи или приемы, которые устраивает госпожа консул. На таких мероприятиях, особенно для официальных гостей, шеф-повар готовит блюда, в которые включают элементы финской – скандинавской кухни. Недавно для официального обеда он приготовил равиоли с начинкой из крапивы. Так Тсутсунен объединяет кулинарные элементы кухонь разных стран. Также шеф-повар готовил такое шведское блюдо, как котлеты из свеклы, к которым подавался брусничный соус, лисички и пюре из лапландского картофеля. В своих блюдах Тсутсунен старается объединять элементы кухонь разных стран.

Для того, чтобы правильно приготовить уху по-фински нужно иметь самые простые ингредиенты: лосось, рыбный бульон, сливки, картофель, лук, масло, соль и перец, и все. Юрки считает, что хороший повар, это, прежде всего, любознательный повар, который постоянно учится. Повар не может быть абсолютно совершенным. Также ему нужно уметь справляться со стрессом при одновременном обслуживании нескольких мероприятий. Для каждого повара самым приятным является благодарность клиентов, и зарплата тоже.