



Ресторан «СельсоветЪ» располагается в поселке Западная Лица, недалеко от Санкт-Петербурга. В этом уютном и милом месте нам удалось пообщаться с Александром Ериным, шеф-поваром ресторана. В этом ресторане, благодаря приглушенному свету, уютным диванам и стульям создается обстановка, способствующая раскрытию всех вкусовых оттенков еды.

Несмотря на свой юный возраст, Александр производит впечатление уже вполне состоявшегося, в меру амбициозного человека, который твердо знает чего желает в этой жизни. С Александром можно говорить на разные темы, но особенно он расцветает, когда разговор касается еды. О ней он говорит так аппетитно и вкусно, что начинают течь слюнки. Александр рассказал о том, что в детстве его привлекла передача с поваром Джейми Оливером. После которой он начал помогать бабушке на кухне, а также часто делал нарезки на какой-нибудь праздник или день рождения родственников. С детства Александр любит манты, приготовленные его бабушкой, которая работала поваром. У нее получаются очень вкусные манты, их она готовит с тыквой.

Сегодня повара по-другому используют таблицы о сочетаемости продуктов, то есть стараются сочетать не сочетаемые продукты. Сейчас это меню называется фьюжн. Например, в меню одного ресторана предлагают лосось с муссом из куриного филе. Также сегодня богатые люди очень часто заказывают медальон из лосося в беконе.

Какие кулинарные книги читает шеф-повар?

Александр рассказал, что довольно часто в метро читает кулинарные книги, а также книги о питании беременных, о диетическом питании. У многих это вызывает удивление. Нельзя не отметить, что немногие кулинарные книги хороши в применении. Безусловно, есть кулинарные книги того же Джейми Оливера, Гордана Рамзи. Не обязательно готовить строго по рецепту, можно просто соблюсти суть рецепта, но в него добавить любимые ингредиенты, ведь
очень важно, чтобы еда получилась полезной и вкусной.

Где Александр Ерин покупает хорошие книги?

Александр считает, что самые хорошие книги в библиотеках. С одной стороны, в них можно найти старинные книги, а с другой стороны, что в этих книгах можно обнаружить такие древние рецепты, к которым сегодня обращаются многие шеф-повара. Александр старается покупать разные книги. Поскольку в одной книге можно узнать, как вкусно и быстро приготовить блюда из продуктов, продающихся в магазинах. А в другой книге можно найти рецепты приготовления мяса и блюда дальневосточной кухни. В кулинарных книгах довольно часто почти половина рецептов блюд повторяются, причем это не зависит от того, какая бы книга не выходила.

Безусловно, есть хорошие кулинарные книги, в основном это те, в которых предлагаются блюда национальной кухни, поскольку их не перевирают. Например, такое безумно вкусное блюдо, как бешпармак можно легко приготовить, если иметь мясо, картошку и лук. Великолепный романтический ужин можно приготовить с помощью 4-х кулинарных книг разных стран, для этого баранину нужно взять из грузинской кухни, гарнир – из итальянской кухни, соус – из французской кухни, и вино – из средиземноморской кухни.