Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Мария Пряникова – повар с «вкусной» фамилией | Maria Prianikova, une chef avec un nom délicieux

Author: Надежда Сикорская, Ле Бувре , 28.09.2016.

Мария Пряникова (© Nashagazeta.ch)

Бывшая студентка Кулинарной Академии в Ле Бувре, уже применяющая полученные в Швейцарии знания в России, рассказывает о себе и о своей профессии.

|

L’ex-étudiante de la Culinary Academy au Bouveret applique en Russie ce qu’elle a appris en Suisse.

Maria Prianikova, une chef avec un nom délicieux

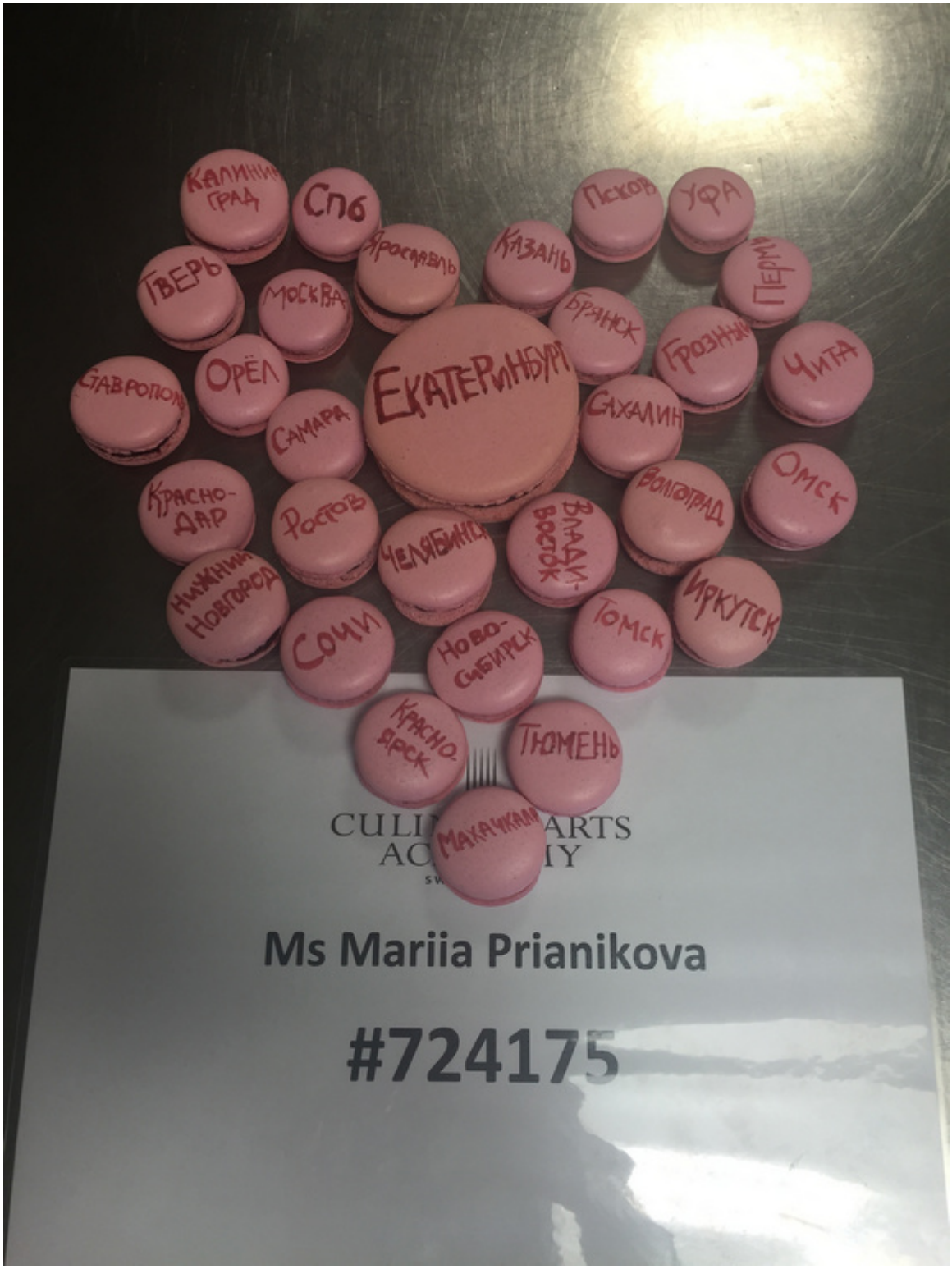
Мария Пряникова родилась и выросла в Екатеринбурге. Осваивать новую профессию в Швейцарии она приехала, уже обладая дипломом о высшем образовании – она закончила Уральский технический университет по специальности лингвист-переводчик, изучала английский и французский, позже освоила итальянский, владеет базовым японским. Наш разговор проходил в лобби женевского отеля Kempinski, где на тот момент Мария проходила практику в ресторане «Гриль».

Мария, еще до Вашего рождения, в далеком 1981 году, всем известный сегодня Геннадий Хазанов появился со своей первой миниатюрой, которая начиналась так: «Меня все спрашивают, чего это я пошел в кулинарный техникум?». Давайте начнем с аналогичного вопроса и мы.

Я всегда хотела быть поваром. Но если бы в 17 лет я сказала родителям, что хочу пойти, вот именно, в кулинарный техникум, они бы меня не поняли. Да и я сама себя не поняла бы. Но уже имея диплом и проработав три года по специальности, я поняла, что при работе в офисе КПД у меня был низкий, хотелось заняться чем-то, что позволяет увидеть результат твоего труда. Я поменяла свою жизнь и очень счастлива: поверьте, когда достаешь из печи приготовленный тобой хлеб, это ни с чем не сравнимое ощущение!

Вот и кардинальное отличие в отношении к этой важнейшей профессии: и в СССР, и даже в России в недалеком прошлом профессия повара считалась технической специальностью, на Западе же кулинария – это искусство.

Совершенно верно, но пренебрежительное отношение началось именно в советский период. Раньше в нашей стране хорошие повара тоже очень ценились, национальная кухня была богатейшей, и иностранные специалисты приглашались. А потом все свелось к общепиту, столовой и «повару четвертого разряда». Именно такой диплом получали выпускники пресловутого кулинарного техникума. Для сравнения, наша Академия – это вуз, заканчивая ее, мы получаем диплом, признаваемый во всем мире.



Десерт от Марии Пряниковой

У Вас такая «вкусная» фамилия, сам бог велел идти в кондитеры. А Вы на кого учились?

На повара общей направленности, но у нас в школе был очень сильный кондитерский курс.

Любовь готовить – это у Вас наследственное?

В моей семье все прекрасно готовили, особенно блюда русской кухни, например,

пельмени. За время учебы один новый год мне удалось отметить дома, на даче, и вот представляете: лес, на улице минус 30, и вся семья сидит и лепит пельмени! Между прочим, в Академии у нас был курс восточноевропейской кухни, в том числе, русской – целый день только ее и готовили, à la carte.

А кто же преподавал эту премудрость?

Швейцарцы, они знают классические блюда. Борщ варили. Правда, он у них был какой-то странный, они в него специи непонятные положили поначалу, но я исправила. А однажды, всего два месяца после приезда в Швейцарию, мне пришлось готовить борщ для школьного ресторана, работающего по принципу шведского стола – надо было сварить 35 литров. Помню, как я стояла на кухне и думала: «Я сейчас в Швейцарии. Я готовлю борщ. На 350 человек». Невероятно!

Но бывали и курьезы: однажды меня тут пытались убедить, что кулебяка – традиционное блюдо Севера Франции. Пришлось отстаивать наш пирог!

Почему Вы выбрали именно Швейцарию, именно Кулинарную Академию в Ле Бувре?

Думаю, что помогла интуиция. Несмотря на то, что маркетинговая служба Академии работает прекрасно, я нашла ее сама, просто в Интернете. Моим главным аргументом в мотивационном письме была страсть к кухне. Возможно, это звучит банально, зато чистая правда.

Я считаю обучение здесь инвестицией в себя, в свое будущее. Больше всего мне нравится возможность получать не только теоретические знания, но и настоящий профессиональный опыт: проучившись девять месяцев, студенты отправляются на полугодовую производственную практику. Потом еще полгода учебы и – новая стажировка, а затем оставшийся учебный курс. Все это очень серьезно, ведь стажировки проходят только в самых престижных отелях и ресторанах. Первую стажировку надо обязательно пройти в Швейцарии, а для второй открыт практически весь мир.

Мария Пряникова в рабочей одежде

Куда направляли Вас?

Первую практику я проходила в отеле «Три короны» («Trois couronnes») в Веве, где в свое время останавливался П.И. Чайковский и целый год жила императрица Мария Федоровна, мать Николая II – консьерж показал мне оставленную ею в подарок отелю вазу, достойную Эрмитажа. У ресторана этого отеля – одна звезда Michelin, то есть требования очень высокие. Меня определили сначала на так называемую «холодную кухню» (салаты, закуски), а потом – в кондитерскую. Вот тогда-то я и объяснила всем значение моей фамилии! В отеле Kempinski ресторан гораздо более демократичный, но каждый опыт по-своему ценен, просто надо понимать, что работы много, от нее устаешь, а праздники, которые так хочется провести с семьей и друзьями, – это самое горячее время! Мало кто знает, что в нормальный день, человек, работающий на кухне, проходит 13-15 км, я специально замеряла.

«Вынесли» ли Вы из этих стажировок какие-то особенно интересные рецепты?

После Веве у меня их осталась целая книжечка, я их потом дома воспроизводила к восторгу моих домашних. Да и в школе пригодилось: когда в рамках кондитерского курса мы изучали, как делать «макароны» и использовать пищевые красители, я их сделала целую кучу, на каждом написала по-русски название крупного российского города и выложила сначала условную карту России, а потом – большое сердце.

Начало масленицы в этом году я тоже отметила блинами по рецепту шефа-кондитера «Трех корон», только сахар не добавляла.

В чем заключается теоретическая часть учебной программы?

В начале обучения – просто профессиональные азы, а последние полгода, после второй производственной практики, нас учат именно деловой стороне: как составить бизнес-план, как открыть свой ресторан. Плюс все предметы, которые изучают будущие руководители гостиничного бизнеса.

Вам тоже хочется открыть свой ресторан?

Лет через 10-15 – да. Вопрос только где. Хотелось бы дома, но не уверена, что экономическая ситуация это позволит. Однако сначала мне, конечно, нужно набраться опыта, изучить все изнутри, чтобы потом мои повара меня на надували!

Как выяснилось, лучшие швейцарские рёшти - русские!

Думаю, после того, как Вас отметил сам Антон Мозиманн, проблем не будет. Расскажите, пожалуйста, какое впечатление он на Вас произвел и как проходил устроенный им конкурс?

К своему стыду, до его появления в нашей школе я о нем не знала. А потом посмотрела в Интернете и поразилась – как же я могла не знать?! Десяти студентам, в числе которых была и я, представилась возможность поучаствовать в придуманном Мозиманном конкурсе «на лучшие рёшти» – это любимое блюда швейцарского теннисиста, четвертой ракетки мира Станисласа Вавринки, который вот уже несколько лет выступает в роли посла доброй воли Swiss Education Group. Вообще же, рёшти – швейцарское национальное блюдо, изготавливаемое из тёртого картофеля с добавками растительных или животных жиров и по вкусу напоминающее картофельные оладьи или драники. Исторически рёшти были традиционным крестьянским завтраком в кантоне Берн, а сегодня их едят по всей Швейцарии и подают во время обеда или ужина в качестве гарнира к мясным или овощным блюдам.

Со мной в паре работал мой одногруппник – итальянец Пабло Маркизини. В нашем распоряжении было три недели на то, чтобы создать рецепт, предоставить его шеф-повару для заказа нужных ингредиентов, их доставки, самого приготовления блюда и презентации его Мозиманну, собственный рецепт которого служил для нас образцом.

Мне очень хотелось придумать что-то оригинальное! Из-за сочетания картофеля и масла рёшти не считаются здоровым блюдом, и я ломала голову, как бы это изменить. В итоге придумала рецепт из картофеля – как же без него! – но сладкого (батата), сыра рикотта (для протеиновой составляющей) и яблока. Все протерла, смешала, обжарила, немного подержала в духовке. Видимо, получилось вкусно, если мэтр Мозиманн именно наш рецепт объявил победителем! Признаюсь, он же и «подсказал» его, ведь я вычитала, что еще в 1970-х годах он придумал концепцию кухни au naturel – без сливок, без вина, без масла, чтобы все было легким… Остальные же конкуренты пошли по пути классической французской кухни.

Помимо морального удовлетворения от победы, получили ли Вы еще какую-то награду?

Да – поездку в Лондон и ужин в знаменитом The Mosimann’s Club!

*От редакции: Если и вам захотелось научиться профессионально готовить и зарабатывать этим на жизнь, то советуем посетить один из предстоящих Дней открытых дверей в Кулинарной Академии. Дополнительную информацию вы найдете **здесь**. Итак, в октябре – 10-11 и 17-18, в ноябре – 14-15, в декабре – 5-6, а далее уже в 2017 году: в феврале – 20-21, в марте – 6-7, в апреле – 10-11 и 24-25, и в мае – 15-16. Успеха!*

Женева

Статьи по теме

Антон Мозиманн возвращается на родину

Музей Антона Мозиманна в Бувре

Source URL:
http://www.nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/mariya-pryanikova-povar-s-vkusnoy-familiey