

## Международный день повара по-королевски | La Journée Internationale des Cuisiniers à la royale

Автор: НГ, [Лозанна](#), 20.10.2017.



(© Mamont)

Это праздник отмечают во всем мире 20 октября. Он появился по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ (WACS) не так давно, в 2004 году.

| Cette fête est célébrée autour du monde le 20 octobre. Elle est née pas si longtemps, en 2004 sur l'initiative de l'Association mondiale des sociétés de cuisiniers (WACS).

La Journée Internationale des Cuisiniers à la royale

«...за "обжорным" столом в ярко освещенной столовой продолжали заседать гурманы, вернувшиеся после отдыха на мягких диванах и креслах гостиной, придумывали и обдумывали разные заковыристые блюда на ужин, а накрахмаленный повар в белом колпаке делал свои замечания и нередко одним словом разбивал кулинарные фантазии, не считаясь с тем, что за столом сидела сплоченная компания именитого московского купечества».

/В. Гиляровский «Москва и москвичи»/

Повар – одна из самых востребованных профессий в мире: когда-то ее представители входили в ближайшее окружение королей и высокопоставленной знати, а сегодня и обычные посетители ресторанов ориентируются на «мишленовские звезды», обозначающие уровень мастерства шефа. Гурманы записываются в очередь, чтобы отведать блюда, созданные Полем Бокюзом, Гордоном Рамзи и их блестящими коллегами, а выход последнего [гастрономического гида](#), сулящего новые открытия, становится настоящим событием.

Невозможно установить точную дату, когда на Земле появилась профессия повара. Скорее всего, это произошло приблизительно в то же время, когда человек научился добывать огонь, и кому-то из соплеменников удалось лучше других приготовить мясо. По легенде, покровительницей поварского дела стала кухарка Кулина, помогавшая врачу-целителю Эскулапу и его дочери Гигеи. На Руси у истоков профессиональной кулинарии стоят первые «общепиты» – корчмы и придорожные трактиры. А первая полноценная кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена Сергеем Друковцовым в 1779 году (незадолго до этого вышел ее сокращенный вариант). Несколькими годами позже в Петербурге была открыта первая в России кулинарная школа.

Научиться хорошо готовить может практически каждый, но только избранным суждено стать мастерами своего дела. Составляющих успеха в этом деле может быть несколько, но далеко не все они гарантируют верный путь на вершину кулинарного Олимпа. Например, распространено мнение, что хорошие повара – всегда мужчины. Но этот миф легко опровергают такие дамы в белых колпаках, как француженка Анн-Софи Пик или британка Делия Смит.

С уверенностью можно лишь утверждать, что профессия повара требует самоотверженного труда, полной самоотдачи и преданности любимому делу. Воплощением образа мастера, готового на все из любви к искусству приготовления пищи, стал родившийся на территории современной Бельгии швейцарец по происхождению Франсуа Ватель, служивший Николя Фуке и затем принцу Конде и покончивший жизнь самоубийством из опасения, что к столу не поспеет свежая рыба.

Отдав дань уважения великим поварам прошлого, вернемся в сегодняшний, праздничный день. По такому поводу мы предлагаем нашим читателям воплотить самые смелые кулинарные фантазии. А поможет им в этом бельгийская команда Botty & Ariaan, принимавшая участие в гастрономическом конкурсе The Mamont Mission II. Ее участники – бармен Дриш Ботти и шеф-повар Ари Виссхер – были настолько великолепны, что жюри решило отдать победу сразу двум командам (о

втором призере, французском тандеме Sliyaniye, и представленных им рецептах мы [уже рассказывали](#)).

«Мы не могли не оценить изысканную технику и исполнение бельгийской пары Botty&Ariaan приготовившей салат с королевским крабом и черной икрой в сочетании с коктейлем «Юкагир», названным в честь самого знаменитого из найденных на сегодняшний день мамонтов», – признался член жюри Дэвид Хемплеман-Адамс.

Напомним, что наградой в этом конкурсе стало участие в экспедиции, направившейся в места захоронения полярного мамонта. В свое время уникальная находка, сделанная в районе якутского поселения Юкагир, вдохновила полярного исследователя, бизнесмена и мецената Фредерика Паулсена на создание изысканной водки «Мамонт» премиум-класса. А по условиям конкурса его участники должны стремиться к идеальной гастрономической комбинации, состоящей из коктейля на основе водки «Мамонт» и сопровождающей ее закуски. Команде Botty & Ariaan прекрасно удалось отразить в своей работе дух захватывающих экспедиций. Приятного аппетита!

### **Закуска «Салат с королевским крабом»**

Составляющие указаны в порядке их выкладывания на блюдо:

#### **Гренки:**

Вырезать гренки из квасного хлеба, обжарить их в сливочном масле. Приправить солью и перцем.

#### **Карамель:**

100 г сахара;  
100 г глюкозы;  
розовые горошины перца.

Смешать сахар с сиропом глюкозы при 127 °С, охладить и измельчить в пудру розовый перец, обвалить в муке, размять и сделать кольцо (форму для салата).

#### **Краб:**

Отварить королевского краба, выбрать и очистить мясо, смешать его с небольшим количеством майонеза и цедрой лайма. Приправить солью и перцем.

## **Крем из авокадо:**

1 авокадо;  
20 лист лимонной вербены;  
сок одного лайма;  
соль;  
перец.

Смешать все ингредиенты.

## **Сорбет из березы:**

400 г свежего березового сока;  
100 г глюкозы;  
100 г сахара;  
135 г сока бергамота;  
1 лист желатина.

Все ингредиенты пропустить через охлаждающий сифон.

Наконец, финальный аккорд: украсить блюдо черной икрой и листиками пырея.

## **Коктейль «Yukagir #2.0»**

Ингредиенты:

Водка «Мамонт» – 4 cl;  
Вермут Dolin Dry – 4 cl;  
Розовый перец горошком;  
Критум (морской укроп);  
Сухой йогуртовый порошок – щепотка;  
Оливковое масло, настоящее на бергамоте.

Прежде всего нужно приготовить настой: смешать розовый перец горошком, критум морской и Dolin dry, поместить смесь в вакуумный пакет и дать настояться в су-вид (от фр. sous-vide, что означает «в вакууме» – способ приготовления в герметичной емкости при постоянной невысокой температуре). Затем налить водку «Мамонт» и настой Dolin dry в стеклянный графин, добавить туда же йогуртовую пудру. Добавить лед, перемешать. Влить все в бутылку. Сервировать в водочные стаканы, в каждый из которых нужно добавить по 3 капли оливкового масла.

[водка Мамонт](#)  
[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[Швейцарское Рождество с «Тройкой»](#)

[Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом»](#)

---

**Source URL:**

*<http://www.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/mezhdunarodnyy-den-povara-po-korolevski>*