

Павел Спиридонов: Хороший рецепт - лучший подарок друзьям | Pavel Spiridonov : Une bonne recette est le meilleur cadeau pour les amis

Автор: Надежда Сикорская, [Лозанна](#) , 07.11.2018.



Павел Спиридонов (© David Lengyel)

Недавно лозаннским издательством Noir sur Blanc была выпущена кулинарная книга под названием «[Русская кухня. Рецепты на каждый день](#)». Разумеется, мы не могли обойти ее вниманием и решили познакомиться с автором. Знакомим и вас.

La maison d'édition lausannoise Noir sur Blanc a publié un livre intitulé « [La cuisine russe](#).

[Recettes pour tous les jours](#) ». Evidemment, il a attiré notre attention et nous nous sommes précipités de rencontrer l'auteur. Maintenant c'est à vous de faire sa connaissance.

Pavel Spiridonov : Une bonne recette est le meilleur cadeau pour les amis

Сразу скажем: Павел – не профессиональный повар. Однако это уже вторая его кулинарная книга. Первая, «Кухня моей мамы» (La Cuisine de ma mère), вышла еще в 2007 году во французском издательстве Editions Minerva. После нее у автора осталось ощущение недосказанности, но он не предполагал, что будет продолжение. Но, как известно, человек предполагает, а там уж как сложится. Нести полный груз ответственности за новый гастрономический опус Павел отказывается, а потому и на обложке, и в предисловии, и во всех интервью присутствует фотограф Николя Делораш, без которого, по словам Павла, книга если и вышла бы, «то была бы совсем иной».

Но все же о Павле. По происхождению он – питерский, ему 42 года, из них последние 17 лет он живет в Швейцарии. Уже имея диплом о высшем образовании (инженер-механик), приехал повышать квалификацию на факультете информатики Лозаннского политеха. Говорит, было это просто: записался, получил визу и приехал. К счастью, приехал не на пустое место, а к друзьям, которые объяснили, как тут все работает. Студентом подрабатывал в Лозаннском университете на help desk, по специальности. Оставаться в Швейцарии не предполагал (см. комментарий выше), но вопрос об этом со временем встал. Начались поиски работы, увенчавшиеся успехом – теперь Павел уже полноценно работает в том же университете, на факультете биологии. И в свободное от работы время готовит.



Павел Спиридонов за любимым делом (© Nicolas Delaroche)

Давно доказано, конечно, что аппетит приходит во время еды, но, как выясняется, не только: от простого перелистывания этой книги и разглядывания многочисленных картинок тоже слюнки текут! А потому, не теряя времени, перейдем к сути.

Наша Газета: Павел, все мы знаем, что всё - из детства. И вкусовые ощущения тоже. Как Вы в детстве питались? На аппетит не жаловались?

Павел Спиридонов (смеется): Не жаловался, в этом смысле я был очень легким ребенком! Все мое детство я наблюдал, как вокруг меня готовили - завтраки, обеды, ужины. Ужин был важнейшим моментом дня, это был повод для того, чтобы вертеться на кухне и таскать вкусные кусочки вместо того, чтобы делать уроки или играть гаммы на пианино. Но, кроме этого, я обожал процесс превращения моркови и капусты в изумительные блюда и восхищался жестами моей мамы и других обитателей

кухни нашей коммунальной квартиры. А вообще я – ребенок столовых, от детсадовских до университетских. И эти воспоминания, включая вкусовые, тоже для меня важны. Самым любимым моим блюдом было знаете что? Не поверите: вчерашние макароны, разогретые на сковородке с яйцом и в последний момент посыпанные сахаром. Недавно я, в порядке научного эксперимента, изготовил это блюдо, и вышло вполне вкусно.

А как пересекались два эти мира – маминых вкусов и столовок?

Они сосуществовали. Но позже, размышляя о том, что вкус, действительно, формируется в детстве, я пришел к выводу, что существует прямая связь между однообразием вкусов и сложной российской историей 20 века. Революция изменила не только общественный строй, но и быт людей, их гастрономические привычки. Появились фабрики-кухни, крестьяне массово переезжали в города с их коммунальными кухнями. Униформизация была во всем. В результате, высокое кулинарное искусство, тонкая смесь обогащавших друг друга в течение веков французского и русского влияний, с примесью всех других кухонь огромной российской империи оказалось на грани исчезновения. Во время моего детства, то есть в 1980-е годы, на всей огромной территории СССР готовили приблизительно одни и те же блюда. Во многом это связано и с тем, что ингредиенты были везде более-менее одинаковые, особенно в городах.



(© Nicolas Delaroche)

Вкусно покушать любят все, а вот самим готовить, да еще и записывать рецепты и делиться ими... Как родилась идея книги?

Традиция застолий в нашей стране, как вы знаете, очень сильна, за столом обсуждаются все самые важные вопросы. Мне хотелось поделиться этой традицией с моими швейцарскими друзьями, а заодно избавить их хотя бы от части стереотипов, связанных с русской кухней: водка, икра ложками, русский салат (наш «Оливье»). Я постарался совместить старинные рецепты с современными, приспособленными к нашей жизни, оставляющей так мало свободного времени, а также показать, что на русском столе и сегодня есть место для украинских, грузинских или армянских блюд.

В Вашей книге есть несколько симпатичных фотографий, сделанных на рынках – но, при ближайшем рассмотрении, не российских, а швейцарских.

Почему так?

Потому что книга посвящена моим швейцарским друзьям, она писалась здесь, здесь же за одну неделю были сделаны все фотографии. Мне хотелось приобщить их, так сказать, показать, как готовить русскую кухню, или кухню с «Russian touch», используя местные продукты. Кроме того, первая книга была сделана как раз у мамы на кухне, с фотографиями питерских рынков, так что не хотелось повторяться.

Уверена, что Ваша книга - отличный подарок на Новый год! - разойдется как... горячие пирожки! По крайней мере, искренне Вам этого желаю.

Вместо PS. Какой же рассказ об авторе кулинарной книги без хотя бы одного рецепта? Мы выбрали для вас блюдо «Телятина по-орловски» (Veau Orloff), известное также как «телятина по-французски». Оба названия исторически верны. По признанию Павла Спиридонова, рецепт этот он взял на вооружение, следуя известному каждому нормальному человеку правилу, гласящему, что еду не выбрасывают. А потому, если в воскресенье у вас остался кусок жареной телятины, то это отличный повод для того, чтобы в понедельник его употребить. В этом случае вы можете миновать этап подготовки мяса и перейти сразу к соусу и жарке. В противном случае купите телячьи отбивные и вперед. Не стремись присвоить себе чужие лавры, Павел признается, что «авторское право» на этот рецепт принадлежит знаменитому французскому повару Урбену Дюбуа, служившему у князя Алексея Орлова, посла Николай Второго во Франции – отсюда и два названия. Выглядит блюдо так:



(© Nicolas Delaroche)

Чтобы накормить им 4 человек, вам понадобятся:

- 600 г телячьих отбивных
- 100 г масла
- 2 ст. ложки сметаны
- 10 мл молока
- 2 ст. ложки муки
- зеленый лук
- топленое масло
- чуть-чуть молотого мускатного ореха
- соль, перец

1. Разогреть топленое масло в сковороде и обжарить отбивные по 1 минуте с каждой стороны. Отставить в сторону.

2. Разогреть духовку до 180 градусов.

3. Для соуса: растопить масло в кастрюле, добавить в него перья зеленого лука и подержать 5 минут на среднем огне, следя, чтобы не подгорело. Добавить 2 ст. ложки муки и поварить еще 2 минуты. Добавить молоко, хорошо перемешать и снять с огня. Дать остынуть, затем добавить 2 ст. ложки сметаны и мускатный орех. Посолить и поперчить.

4. Положить отбивные или куски мяса в блюдо, залить соусом и поставить в духовку на 20-25 минут. Подавать с жареной картошкой.

[русская кухня, рецепты русской кухни](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/pavel-spiridonov-khoroshiy-recept-luchshiy-podarok-druzyam>