

Интервью с Мавро – поваром из Гонолулу

Мавро – шеф-повар и владелец ресторана «Повар Мавро» с самым высоким рейтингом в Гонолулу – награжден призом Джеймса Берда и является членом-учредителем общества «Гавайская региональная кухня» (ГРК). В интервью повар рассказывает о своей огромной любви к искусству кулинарии.

– Какова ваша «кулинарная идеология»?

– Готовить только свежие продукты с местного рынка. В нашем ресторане нет морозильной камеры!

– Ваша карьера повара на Гавайях началась с привозных продуктов. Что изменилось сейчас?

– 23 года назад, когда я впервые приехал на Гавайи, мне приходилось 80% продуктов импортировать с материка. Сегодня я использую более 80% местных продуктов.

– Что Вы хотели бы сказать о своих коллегах, 11 поварах, которые начали движение ГРК на Гавайях вместе с Вами?

– О, конечно, мне очень приятно говорить о моих дорогих коллегах. Мы очень разные, но с одинаковой жизненной философией. Сэм Чой готовит в традиционном гавайском стиле, Рой Ямагучи готовит блюда тихоокеанского региона, но с сильным японским влиянием, У Алана Уонга утонченная местная кухня. А я по происхождению француз из Прованса, и моя специализация – французская кухня.

– У ресторана долгосрочные договоры с местными фермерами. Какой ассортимент продуктов питания производится специально для ресторана «Повар Мавро»?

– Я тесно сотрудничаю с фермерами, потому что качество моих блюд напрямую зависит от качества продуктов. В частности, я уже 22 года работаю с фермой «Сумида», которая выращивает жеруху

(трава, применяемая в кулинарии в качестве пряности – прим. ред.). Я включаю ее в каждое новое сезонное меню.

– Вы сторонник новаторства, все время находитесь в поисках новых кулинарных изысков, обучаете молодежь кулинарному искусству.

– У меня на кухне работает сильная и талантливая команда. Вместе с ней я обновляю меню каждый сезон, применяя новые методы, учитывая новые тенденции. Моя молодая команда держит меня в тонусе!

– Каким образом Вы создаете свои знаменитые винные коктейли?

– Мы собираемся вместе с сотрудниками и просто начинаем фантазировать, смешивая вина. Это очень демократичный процесс, не признаются никакие авторитеты. Это слепая дегустация, и лучшие винные соединения побеждают на основании большинства голосов... без всяких споров!

– Почему ваше блюдо Lilikoī Malasadas настолько популярно?

– Это блюдо, которое представляет ароматы Гавайев! Lilikoī (разновидность маракуйи – прим. ред.), гуава, кокосовый орех, ананас, ваниль – это единственный рецепт, который сохранился в меню с момента открытия ресторана. Сам я терпеть не могу это блюдо, но очень рад, что наши гости любят его. Кроме того, если я удалю malasadas из меню, моя жена разведется со мной!

– Какие продукты Вы предпочитаете на



Рецепт от ресторана «Повар Мавро», любезно предоставленный Мавро, читайте на стр. 14

кухне у себя дома?

– Это уникальные специи, о которых Вы можете только мечтать!

– Какое ваше любимое блюдо?

– Салат из осьминога. Это осталось во мне, наверное, от моих греческих предков.

– Что Вы как профессионал можете посоветовать домашнему повару?

– Когда вы готовите рыбу, убедитесь, что она очень свежая (свежая рыба не имеет «рыбьего» запаха). И главное, не пережарить ее. Я всегда говорю: «Если вы любите сильно жареную рыбу, тогда

лучше уж ешьте что-нибудь другое, пожалуйста!

– Что Вы считаете наиболее ценным в своей карьере?

– Премия шеф-повара Джеймса Берда в 2003, многолетнее руководство Gayot.

– Что Вы можете сказать начинающему повару?

– Эта профессия захватит вас намного больше, чем вы ожидаете.

Мишель М. ВИНЕР

Модная одежда сезона: кейп

В модных коллекциях этого сезона часто встречается кейп – нечто среднее между пальто и плащом. С английского языка это слово переводится как накидка. Кейп имеет множество стиливых решений и прекрасно смотрится на женщине любой комплекции.



Не стоит путать кейп с пончо или накидкой – кейпы отличаются более удобным кроем, от классической накидки остается только ее ширина. Эта объемная и свободная верхняя одежда поможет скрыть любые недостатки фигуры. Лучше всего подойдут натуральные и нейтральные цвета: горчичный, серый, шоколадный, бежевый, черный.

С чем носить кейп?

Кейп идеально смотрится с зауженным низом. Очень элегантно смотрится ансамбль с юбкой-карандашом, легинсами, узкими брюками. Но во многих дизайнерских коллекциях можно увидеть кейп в паре с шортами или широкой юбкой.

Кейп-плащ. Такой фасон отлично будет смотреться в комплекте с легинсами, джинсами skinny, узкой твидовой юбкой.

Кейп-накидка. Отличным вариантом для вечернего выхода будет твидовый кейп. Длина платья при этом должна совпадать с длиной кейпа.

Кейп-пальто. Идеально для осенних прогулок. Такой ансамбль следует дополнить длинными перчатками.

Для ансамбля вполне подойдет любой головной убор, начиная с беретки и заканчивая широкополой шляпой. А из обуви стоит остановиться на ботильонах и ботфортах.

Алёна ДАВЫДОВА



ФОТО: ABRONVELRU, TURNERFORU