



АЛИНА
РОМАНОВА

«КЛАДУ ЕГО ПОМНОГУ ВО ВСЕ БЛЮДА. ЕСЛИ ЖЕНЫ НЕТ РЯДОМ»

ШЕФ-ПОВАР **ЮРИЙ БЕНКО**
КОЛДУЕТ НАД
ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ИЗЫСКАМИ
В РЕСТОРАНЕ ПОМЕСТЬЯ NURMUUZA.
А ЧТО ЕДЯТ У НЕГО ДОМА?

ИЗ ДЕТСАДА — В ПОМЕСТЬЕ

Я с детства любил и умел готовить, а поваром стал только шесть лет назад. Бегал из Англии, где работал на выезде, профессор, но душа моя ни к чему не лежала. Друг, который звал меня поваром, предложил поработать в ресторане. Я согласился. Через полгода был су-шефом, через год — шефом. Я просто жил в ресторанах — так мне было интересно. Rib&Rock, Sittman&Drebnitz, Kuidvik... В месяц до 340 часов работы, презентация, банкет. А потом у меня родился дочка, и я вдруг понял, что мало времени провожу дома. И тут меня пригласили на место повара в частном детском саду. Я посмотрел на свое будущее — и согласился. Я продолжал заниматься выпечкой: банкетом, был

«каристоваром от курорт» — ты составляешь меню, говоришь, что купить, приезжаешь, готовишь, сдаешь, инвентаризация и уравнивается.

Я был востановлен о том, какой хороший ресторан в Нурмуузе, знал его шеф-повара. Дай, думаю, спрошу, и нужно ли его заменить повара. Он отвечает — приезжай, посмотрю. Я как приехал, так и остался. Яло была в курорт — современную, идеально оборудованную, в паре, в отор от трав и природы. А потом шеф-ресторана ушел в другое место, и мне предложили возглавить курорт. Я немного боялся, но согласился сразу. В от такой моя поварская история

А детям в садике я все еще продолжаю заниматься — как же я из броду!



С ЖЕНОЙ И ДОЧКОЙ



ДАЧА В ПИЦЦЕ ВУЛЛИКИ

СТАНДАРТНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДОМА

СЫРЫ РАЗНЫЕ

Я настолько люблю сыр, что для меня его никогда не бывает много. Все сорта: чеддер, выдержанные, твердые и мягкие, плавленые, с плесенью и без. Нет плохих сортов в сыре — есть плохо сделанный сыр.



СУПЕРСЫРНЫЙ БУТЕРБРОД

Попробуйте комбинировать сыры. Например, намажьте на ломтик ржаного хлеба с семечками вместо масла любой мягкий (типа «Филадельфия») или плавленый сыр, а сверху положите ломтики твердого (эмменталь, хавардани, швейцарский). И наслаждайтесь сырыми многовкусицей.



ЧТО УПОВАТЬ
В ХОЛОДИЛЬНИКЕ?

МОЛОКО,
ШОКОЛАДНЫЕ
СЫРОЧКИ «КАРУМС»,
СОСИСКИ И ЙОГУРТ

Для детей – все дети это
любят, и она не исключение.



КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Мне нравится испанская chorizo – сырокопченая, из рубленой свинины с салом, чесноком и поджаренной паприкой, которая придает колбасе насыщенный красный цвет и знаменитый густой вкус. Она и на бутерброд хорошо идет, и жарить ее можно, и добавлять к салатам для насыщенности вкуса.

КУРИНОЕ ФИЛЕ

Я предпочитаю покупать маленькие филейчики: они всегда нежные, сочные и когда обжариваешь, и когда варишь – в отличие от больших, твердых и резиновых. Если мне нужна целая курица, покупаю только на базаре.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНУЮ КУРИЦУ

Раскрываю поварский секрет. Правильно откармливаемая и вкусная курица, если на шею пальцем надавить – податливая, как свежий персик, а не каменист, как большинство магазинных неизвестно чем бройлеров.

МЯСО ДОЛЖНО БЫТЬ НЕЖНЫМ – ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ ВТОРИЧНО

Вот универсальный и самый простой способ приготовления любого постного и жестковатого, как дичь, мяса. Нарезаем мясо на крупные куски, солим и перчим, обжариваем в растительном рафинированном масле до золотистой корочки. Добавляем нарезанный лук, чеснок, морковь. Доливаем воду, чтобы она покрывала мясо. И тушим на маленьком огне под крышкой, пока мясо не станет мягким (два часа и более).



ДИЧЬ

Мой тесть – бывший охотник, его друзья охотники часто привозят ему свою добычу, и он с нами охотится. Дичь готовят по-разному, в зависимости от того, какой это кусок.

ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Картофель, помидоры и огурцы, свеклу и морковь, лук и чеснок, яблоки и смородина нам привозят бабушки и дедушки из деревни. Свеклу часто еще и отварят, чтобы нам меньше хлопот было. Мы из нее классические салаты готовим: натираем свеклу и любой твердый сыр на крупной терке и заправляем сметаной с солью и давленым чесноком. Можно грецкие орехи добавить, чернослив.



РИС И ПАСТА

Рис сорта «арборио» идет на ризотто. А пасту разных видов у нас все в семье любят куда больше картошки. Соус к ней готовит моя жена.

СЕКРЕТ РИЗОТТО

Правильно на вкус ризотто не существует. Ризотто – это скорее техника приготовления, чем блюдо. Основное в ризотто – это кремовидная консистенция и плавная текучесть, как медленная волна. Именно по ней определяют, правильно ли ризотто приготовлено. Поэтому вполне закономерно существует «речотто из гречки или «перлотто» из перловки.



ХЛЕБ

Мне в последние тренды и предпочтения больше нравится хлеб. По заверности, он такой же, как и черная грювелка. Для себя я иногда покупаю ржаному с соломенной.



ЕДОЧКОЙ

КОНФЕТЫ И ПЕЧЕНЬЕ

Да, я люблю шоколадные конфеты, и в ресторане у нас даже есть десерт – шесть деликатесных, приготовленных вручную конфет. Печенье готовю есть непрерывно, пока все не съед, поэтому прошу жену покупать его пореже. Любимых сортов нет.



РЕЦЕПТ БЕСПОДОБНОГО СУПА

Суп у нас дома – дежурное блюдо. Я умею так приготовить суп, что съест с наслаждением даже тот, кто его терпеть не может. Главное в супе – качественный бульон, и я предпочитаю мясной. Я всегда в него добавляю сахар, соль и лимонный сок. Три вкуса – сладкий, соленый и кислый – делают бульон бесподобным. А еще кладу лук и морковь, корень сельдерея и петрушку. Сначала варю на большом огне, чтобы лень спать, а потом только на медленном. Коренья не обжариваю, чтобы они горечь не дали. Говядину варю два-три часа, можно дольше. А курица готова за полчаса часа.

НА ВЫХОДНЫХ

Домашние улитки бывают и ужилики и по праздникам. Любимое блюдо до сих пор – рисotto. Я обжариваю для него рис карбонизированным в большом количестве сливочного масла до полупрозрачности, добавляю лук и чеснок. Потом вино, чтобы выгнать из риса крахмал. Затем маленькими порциями бульон, потом немного воды. Направляю крышку, снимаю с огня, даю остыть. Через 20 минут выкладываем

сливки или крем-суп. В салат можно добавить курагу, овощи, микропродукты, грибы.

Второе любимое блюдо нашей семьи – форель или лосось на гриле с зеленым салатом. Зеленый салат я покупаю в супермаркете. Готовлю его с деревенскими помидорами и огурчиками. Для вкусного салата главное – свежесть, чтобы в него не попали вредные бактерии, поэтому лучше всего использовать только что сорванные помидоры. И не забудьте его хорошенько высушить перед тем, как класть в салат!



ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

- Садовая паприка обладает жарким, но не жгучими нотами, идет к сырам, грибам, картофелю, пасте.
- Тимьян хорош с бараниной, с жирами блюдами, поможет усвоиться жирам.
- Розмарин – для грибных и всех мясных блюд.
- Чеснок очень люблю и кладу его чуть ли не во все блюда и помпону. Если жени нет рядом.
- Черный перец универсален, подчеркивает вкус еды, чем и хорош ■

R