

[Главная](#) > Сказ о том, как швейцарские студенты учились пельмени лепить

Сказ о том, как швейцарские студенты учились пельмени лепить | L'histoire des étudiants suisses qui ont appris à confectionner les « pelmeni » russes

Автор: Надежда Сикорская, Женева, 19. 10. 2016.



Студенты Кулинарной академии перед входом в Русскую миссию (© Nashagazeta.ch)

Семь учащихся Швейцарской школы гостиничного менеджмента приняли участие в необычном мастер-классе – на кухне Постоянного представительства России при Европейском отделении

ООН в Женеве.

|

Sept élèves de la Swiss Hotel Management School ont participé dans une master classe extraordinaire – à la cuisine de la Mission permanente russe auprès de l'Office de l'ONU à Genève.

Мы уже не раз писали о Швейцарской школе гостиничного менеджмента, сделавшей акцент на искусстве высокой кулинарии – об ее истории, об открытом при ней [Музее Антона Мозиманна](#) и об особо отличившихся [студент-ках](#).

С этой школой, где учатся несколько десятков "наших" ребят, Наша газета.ch уже второй год поддерживает партнерские отношения. В процессе общения и с руководством, и со студентами рождаются все новые идеи. Так, разговаривая как-то о традиционных «интернациональных вечерах», центральной темой которых становится гастрономия какой-то из стран, мы подумали, а почему бы не устроить вечер на русскую тему?! Отсюда возник казавшийся совершенно невыполнимым проект – мастер-класс в миссии, чтобы студенты могли из первоисточника, так сказать, узнать секреты нескольких популярных рецептов.



Невероятно, но получилось! На прошлой неделе возбужденные студенты первого и второго курсов под предводительством преподавателя Никтариоса Ликопантиса (Греция) прибыли из знаменитого Saatchi Palace, что над Монтрё, в Женеву. Национальный состав группы сложился такой: две китайки, один китаец, один полуфранцуз-полуновозеландец, один канадец и одна наша соотечественница – Карина Дубовая из Таганрога. Ребята, возраст которых варьируется от 19 до 23 лет, привезли с собой форменную профессиональную одежду, включая специальные белые кроксы – все чин-чином.

Сфотографировавшись перед входом в постпредство, они прошли на российскую территорию.

Участники мастеркласса с мэтром - шеф-поваром Михаилом Ермаковым
(V.Khasianov/Nashagazeta.ch)



Там их ждали и тоже подготовились – помощник А.Н. Бородавкина Егор Бобурин вручил каждому гостю специально сделанную брошюру с приветствием супруги посла, Елены Евгеньевны, и рецептом блинов с красной икрой. Студенты пришли в восторг! Оказавшись в недавно отремонтированном зале приемов, они с интересом оглядывались, отмечая присутствующие повсюду – от салфеток на столе до букетов в вазе – цвета российского флага.

Готовим тесто для пельменей (© Nashagazeta.ch)



Обменявшись приветствиями с Михаилом Ермаковым, ребята прошли в помещение между залом и кухней – на самой кухне места бы всем не хватило. Вообще, только пообщавшись с шеф-поваром, мы поняли, как студентам повезло, что он смог найти для них несколько часов. На всю миссию, со всеми рабочими встречами, приездами делегаций из России, постоянными переговорами и приемами он – один! Те, кто бывал на роскошных приемах в июне, по случаю Национального дня России, поймут наше искреннее изумление от сообщения, что и эти праздники живота – его двух рук дело. Правда, на помощь Михаилу в таких особых случаях выделяют несколько помощник – для нарезки и прочих «черных работ».

Ингредиенты для салата Оливье (Nashagazeta.ch)



Студенты, слушая рассказ опытного старшего коллеги, только шире раскрывали глаза, качали головами и охали. (Потом нам сказали, что Михаил перед встречей очень волновался – это был первый мастеркласс в его жизни. Мы никакого волнения не заметили – налицо были высочайший профессионализм, безграничная доброжелательность и море личного обаяния.)

Пельмени получились шикарные! (Nashagazeta.ch)

1kg meat

salt
For Notes

300 ml water

1 egg

old water

400g flour

饺子: 洋葱 (白)
garlic

crushed ice
beef & pork

Salt Pepper

crushed ice to mix
minced meat

Asiam mix

Vegetable oil
1 tb spoon

potato

carrot

egg

"an goun"

an chun 蛋

peas.

→ 如果肉就放点糖.

Согласно предварительной договоренности, ребятам предстояло научиться готовить два основополагающих блюда любого русского стола – салат Оливье и сибирские пельмени. Михаил Ермаков кратко рассказал им об истории и разнообразных вариантах этих

деликатесов, сравнив способы приготовления пельменей в России и Китае. Видно было, что руки у студентов уже в буквальном смысле чесались, а потому, раздав всем разделочные доски и ножи, шеф-повар перешел от теории к практике, сопровождая свое «показательное выступление» ценными советами. В итоге где-то за час с небольшим было приготовлено тесто, сделан фарш из говядины и свинины (кучка мелко нарезанного лука у Михаила получилась все же самая аккуратная) и вылеплены сами пельмени – ушками. Этот этап лучше всех удался Райану Девилье (Франция/Новая Зеландия). Мы объясняем его успех наличием не только французской мамы (все же Франция – родина высокой гастрономии), но и русской подружки. Надо было слышать, с какой гордостью он заявил: «Моя русский есть прекрасный!»

Рецепт сибирских пельменей - китайскими иероглифами (© Nashagazeta.ch)



Положив пельмени охлаждаться, участники мастер-класса позволили себе небольшую паузу, которую с пользой провели на небольшой кухне миссии, отведав собственного Михаила Ермакова приготовления «клюковки» - а какой же русский стол без нее?! Несмотря на ранний еще час и отсутствие привычки, никто не пострадал и на головную боль на следующий день не жаловался. Короче, вздрогнули. После чего перешли к салату Оливье, овощи для которого шеф-повар Михаил ради экономии времени предварительно отварил. Дружно нарезав их (тут скоростью и аккуратностью отличился Джошуа Янг из Китая) и выяснив, что огурцы можно использовать самые обычные, из СООР, только желательно снимать с них кожу, студенты с восторгом следили, как ловко повар перемешивает салат – прямо руками, разумеется, в специальных перчатках. «Ложкой так никогда не получится», - уверил Михаил.

Хохлома из личной коллекции Е.Е. и А.Н. Бородавкиных (© Nashagazeta.ch)



Теперь оставалось попробовать созданное общими усилиями. И тут ребят ждал еще один сюрприз. Стол для них был накрыт в малом зале приемов по всем правилам протокола. Помимо Оливье и пельменей они отведали селедку под шубой, холодец с хреном, копченый лосось, маринованных опят, бородинский хлеб, морс, квас – в общем, все наше родное и любимое. Восторгу их не было предела – наворачивали с профессиональным интересом и свойственным всем молодым людям аппетитом, подкладывая и подливая.

Даже неподготовленные иностранцы оценили "клюковку" повара Михаила Ермакова (Nashagazeta.ch)



Особое любопытство вызвала у иностранных гостей настоящая минивыставка посуды из хохломы – Елена Евгеньевна Макеева-Бородавкина одолжила собственную изумительную коллекцию ковшей, тарелок, блюд... Каждый предмет имеет особое предназначение, о котором со знанием дела рассказывал Михаил Ермаков и помогавшая ему очаровательная официантка Валентина. Щелкали фотоаппараты, делались записи в блокнотах – русская кухня приобретала конкретные и очень аппетитные черты.

Финальным аккордом встречи стало появление А.Н. Бородавкина, оторвавшегося от важных дел, чтобы поприветствовать необычных для миссии гостей и даже сфотографироваться с ними на память.

Прием по-русски (© Nashagazeta.ch)



... Всему приходит конец. Ребятам надо было возвращаться на занятия, а Михаилу Ермакову – готовить очередной обед. «Вчера в Русской миссии при ООН в Женеве мы пережили потрясающий и незабываемый опыт. Огромное спасибо за теплый прием и VIP-отношение», - написал на следующий день в нашу редакцию Никтариос Ликопантис. Каким образом студенты используют этот опыт, мы вам обязательно расскажем, но пока это – секрет!

Участники мастеркласса с Его Превосходительством послом Российской Федерации (V.Khasianov/Nashagazeta.ch)

Редакция Нашей газеты.ch выражает искреннюю благодарность Постоянному представителю России при Европейском отделе ООН Алексею Николаевичу Бородавкину за то, что он отнесся к этой бредовой на первый взгляд идее с пониманием и с юмором и «благословил» шеф-повара Михаила Ермакова на проведение мастер-класса. Спасибо, Алексей Николаевич!



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
