



Эта книга посвящается идейному
вдохновителю, моей музе —
Шараваарской Алене Валерьевне.



СЕРГЕЙ КОЖАКОВ

Я

Как ворваться в профессию повара,
взлететь к вершинам Москва-Сити
и оставаться человеком

—

ШЕФ

СОДЕРЖАНИЕ

6 ОТ АВТОРА

ГЛАВА 1. КУХОННЫЙ СТОЛ

- 20** БЛЮДО ПЕРВОЕ. Стань лучшей версией себя
- 26** БЛЮДО ВТОРОЕ. Я — шеф
- 30** БЛЮДО ТРЕТЬЕ. Ресторанный критик
- 32** БЛЮДО ЧЕТВЕРТОЕ. Авторский блог
- 34** ЛИЧНЫЙ АРХИВ. Ом шанти ом
- 36** БЛЮДО ПЯТОЕ. Уникальность
- 40** БЛЮДО ШЕСТОЕ. Фуд-пейринг, или гастрономические коктейли

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

- 42** Хумус с оливками
- 44** Raw Green Salad
- 46** Пак-чой по-сингапурски
- 48** Цветная капуста с трюфелем
- 50** Тыквенный суп
- 52** Шакшука
- 54** Тальятелле с трюфелем

ГЛАВА 2. ШВЕДСКИЙ СТОЛ

- 58** БЛЮДО СЕДЬМОЕ. Психология гастрономии
- 66** БЛЮДО ВОСЬМОЕ. Шеф и его гости
- 70** БЛЮДО ДЕВЯТОЕ. Награда от мэра
- 72** БЛЮДО ДЕСЯТОЕ. Гастрономическая философия
- 76** БЛЮДО ОДИННАДЦАТОЕ. Моя школа
- 78** БЛЮДО ДВЕНАДЦАТОЕ. Лайфхак для мужчин
- 80** БЛЮДО ТРИНАДЦАТОЕ. Выбор в пользу ресторана

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

- 84** Крудо из гребешка
- 88** Буррата со спелыми томатами
- 90** Салат из хрустящего баклажана
- 94** Зеленый ролл с юдзу
- 96** Татаки из лосося с цитрусами
- 100** Экзотический салат с дарами моря
- 104** Тартар из говядины

ГЛАВА 3. АССОРТИ

- 110** ВКУС ПЕРВЫЙ. Бакинские томаты
- 116** ВКУС ВТОРОЙ. Нежность
- 120** ВКУС ТРЕТИЙ. Дао шефа
- 124** ВКУС ЧЕТВЕРТЫЙ. А-ля Бокюз
- 130** ВКУС ПЯТЫЙ. *Michelin* ★★★, *oh my God!*
- 134** ЛИЧНЫЙ АРХИВ. Моя Италия. *Inkiostro* 1★
- 136** Памятка для гостя

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

- 142** Ролл «Москва-Сити»
- 144** Ризотто с морепродуктами
- 148** Стекланная лапша с морепродуктами
- 152** Черная треска со спаржей
- 156** Цыпленок-гриль по-перуански
- 160** Филе лосося с пюре из цветной капусты
- 164** Говядина на воке по-пекински

ГЛАВА 4. С ПЫЛУ, С ЖАРУ!

- 170** БЛЮДО ПЕРВОЕ. Огненные колеса
- 174** ЛИЧНЫЙ АРХИВ. Гамарджоба, генацвале!
- 176** БЛЮДО ВТОРОЕ. История железного коня
- 182** БЛЮДО ТРЕТЬЕ. Гнев шефа
- 184** БЛЮДО ЧЕТВЕРТОЕ. Дневник шефа
- 188** БЛЮДО ПЯТОЕ. Этика

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

- 190** Гречневая каша с телячьими щечками
- 194** Филе-миньон с копченым луком и пюре из батата
- 198** Фаланга краба под спайси-соусом
- 202** Филе оленя под вишневым соусом
- 206** Тхали с дорадо
- 210** Полба с трюфелем и пармезаном
- 214** Устрицы на подушке из льда
- 218** Салат с уткой конфи и цитрусовыми

- 218** Отзывы о ресторане

ОТ АВТОРА

ПЯТНИЦА, 6 ВЕЧЕРА.

Еще час – и в ресторане начнется полный SOLD OUT: ни одного свободного места, новые заказы каждые 15 секунд. Принтер будет выкидывать ленту чеков, словно извергающийся вулкан на Камчатке. Кто-то из гостей обязательно попросит удалить из блюда лук, добавить свой секретный ингредиент, понятный только ему самому, заменить соус на другой или будет долго выбирать между цезарем с курицей или с креветками.

Впрочем, ничего нового – за 25 лет работы на кухне я научился властвовать над хаосом и своими эмоциями, а такой слаженной команде, как у меня, мог бы позавидовать любой президент Земли.

**МЫ – ЕДИНЫЙ ОРГАНИЗМ, ВСЕ РАБОТАЕТ
КАК ШВЕЙЦАРСКИЕ ЧАСЫ. ВПЕРЕД, ПОГНАЛИ!**

Считаю минуты. Чувство – как перед цунами: пока что очень спокойно, но еще чуть-чуть, и...

Гостей становится больше и больше. Ресторан – полумрак, несколько залов, словно из моего любимого фильма «Лангольеры» по Стивену Кингу. Я все отчетливее слышу нарастающий гомон, звонкий смех; долетают обрывки фраз, вдоль раздачи проплывают полутени.

– Ну что, все готовы к очередному подвигу? – окидываю взглядом команду.

Слышу в ответ стройное, хоровое, громогласное: «Да, шеф!». В глазах – сосредоточенность. Как в армии. Молодцы!





Все на местах. Я на кухне, проверяю качество и подготовку позиций у поваров. Издали бросаю взгляд на монитор – побежали строчки заказов. Началось.

– **Стол 57, тартар из лосося с соусом понзу, спринг-роллы с тигровой креветкой и тайским манго, китайский салат – без кинзы!**

– Принято!

Стучат ножи, шипят сковороды, из конвектора доносятся тонкие ароматы трав – вытяжка гудит словно турбина «Воинга-747» на взлете.

– **Стол 64, желтоперый тунец гриль медиум, кунжут убрать!**

Сашими угорь, зеленый салат, вок соба... Вижу – сбивается отдача. Холодный цех чуть забуксовал.

- Где салат?
- Еще минуту, шеф!
- У тебя не минута, у тебя гость!

МОНИТОР ПРОДОЛЖАЕТ МОРГАТЬ, СТРОЧКИ МЕЛЬКАЮТ, КАК ПОМЕХИ В СТАРОМ ТЕЛЕВИЗОРЕ.

- Стол 9, салат...
- **Что – салат?**
- Он исчез, куда?! Кипер заглянул, по ходу...
- **Перезапустить срочно!** – Кричу менеджерам, чтобы звонили ай-тишникам, у них есть 3 минуты исправить группу печати.

Слышу звон тарелки. Что-то упало за раздачей, ранер жалобно смотрит на кухню, держа в руках остатки блюда. Кто-то ругается. Я смотрю на монитор – все еще мигает. Не грузит заказы. Спина становится мокрой, как будто я только что сделал 30 бёрпи в спортзале.

– **Пусть официанты несут заказы на бумаге!** – кричу. Начинается сущий кошмар, суета, все жужжит, как пчелиный улей.

– **Заказы от гостей отдавать лично мне в руки,** – громко требую я, чтобы перекричать гул.

Отдача стопорится. Пора вмешаться – встаю на раздачу сам, су-шефы не справляются с потоком.



Вбегают официант, лицо белое, в глазах ужас. Сбивчиво тараторит:
– 103-й стол, там тунца просили без кунжута – у гостя аллергия.
А принесли с кунжутом, и он не сразу заметил..

Повисает пауза. Она длится всего пару секунд, но как будто вечность. И в эту вечность врывается еще один голос:

– Шеф, доставка опаздывает – курьер ждет уже 20 минут, заказчик звонит из апартаментов Сити, говорят, известный спортсмен, очень недоволен, у него диета по часам!



*МИР СТЫГИВАЕТСЯ В ТОЧКУ. ШУМ НАРАСТАЕТ. В УШАХ —
ЗВОН. ПОВОРАЧИВАЮСЬ НАЗАД — ТАМ ЕЩЕ ОДИН ЗАЛ,
ТАКОЙ ЖЕ, КАК У НАС, ТОЛЬКО ЕЩЕ БОЛЬШЕ. ТАМ ТОЖЕ
СИДЯТ ГОСТИ И ЖДУТ ЗАКАЗ, ТОЛЬКО ВСЕ ВВЕРХ НОГАМИ.
КАК ЭТО ВОЗМОЖНО?!*

Осматриваюсь вокруг и вдруг вижу себя сверху, словно попал в GTA. Я не могу пошевелиться, все как в сцене слоу-мо, когда видно даже след от пролетающей пули. Тело оцепенело, не могу двигать рукой, прикладываю усилие – нет. Я замер, застыл, пытаюсь кричать – не могу... Зажмуриваюсь, чтобы хоть немного сосредоточиться. Боже, да что происходит?!

Резко открываю глаза, в них – крошечная тьма. Озираюсь по дуге, взгляд падает на часы. 5:45. Спина вся мокрая. Скидываю одеяло, сердце стучит, руки уперлись в спинку дивана.

Прихожу в себя...

Прорывается истерический смех, я кладу ладони на лицо, тру глаза.

МНЕ ЭТО ПРИСНИЛОСЬ... ЭТО СОН. НАСТОЛЬКО ЖЕ ДУРНОЙ, НАСКОЛЬКО НЕРЕАЛЬНЫЙ.

Сегодня же воскресенье – выходной. Давай, Сережа, попробуй еще немного поспать, ты же обещал семье устроить пикник на природе!

И НИКАКИХ ПЕРЕВЕРНУТЫХ ЗАЛОВ.







ПОСТОЙТЕ, Я, КАЖЕТСЯ, НЕ ПРЕДСТАВИЛСЯ.

Меня зовут Сергей Кожиков, я шеф-повар гастрономического ресторана *Vamboo.Bar*, что в Москва-Сити. Готовлю высокую авторскую кухню, и вы в любой день можете прийти к нам в гости. Нет-нет, здесь не нужно аплодировать — мы не на групповой психотерапии, а я ни на что не жалею. Наоборот, я на 100% доволен жизнью, люблю свою работу, людей и обожаю готовить.

СПРОСИТЕ, КАК Я СТАЛ ШЕФОМ? НАВЕРНОЕ, ГОТОВИТЕСЬ УСЛЫШАТЬ ИСТОРИЮ О ТОМ, ЧТО Я РОДИЛСЯ С СЕРЕБРЯНЫМ ПОЛОВНИКОМ В РУКЕ, А ПЕРВУЮ ШАРЛОТКУ ИСПЕК В 5 ЛЕТ И ДАЖЕ ЕЕ НЕ СЖЕГ.

Или что в моей семье — династия поваров, и от отца к сыну передается особый шеф-нож, который сам Антуан Карем, великий «король поваров и повар королей», подарил еще моему прадедушке...

Если вы ожидаете чего-то подобного, то придется мне сказать, что это не так. Ни первого, ни второго в моей жизни не было. А что тогда было? Жизнь, как Морфеус, предложила мне на выбор: в одной руке — гаечный ключ, чтобы стать автослесарем, а во второй — шеф-нож, чтобы готовить людям еду.

Выбор этот встал передо мной почти 30 лет назад, и скажу так: профессия повара вообще не входила в топ-5 по зарплате и престижу. Даже в топ-50 не входила. Да и рестораны тогда считались местом для элиты, обычные люди редко могли себе позволить ужин вне дома.

Я слухавлю, если скажу, что сразу с головой бросился в омут кулинарного искусства. О нет, поначалу я сильно сомневался: ну какой из меня повар? Но сразу забегу вперед: потом я не пожалел о своем решении ни разу. Присаживайтесь поудобнее, берите бокал вина со снеками — и давайте я вам расскажу свою историю.

Даже и представить себе не мог, что это ремесло увлечет меня настолько, что я свяжу с ним всю свою жизнь. А вот на то, чтобы превратить ремесло в настоящее искусство, у меня ушло немало лет, упорства и труда. Я много путешествовал, знакомился с удивительными людьми, коллекционировал и создавал уникальные рецепты. Так у меня получилось развить в себе этот дар, который принято называть талантом. Звучит нескромно, но так и есть. Я рад, что выбрал эту стезю, и сейчас понимаю, что это был единственно верный путь.

Три года в кулинарном училище я постигал азы советской гастрономической школы, которая в принципе с мировой не имеет ничего общего.

Так как я родился в СССР, это дало мне некую монументальность в образовании по сравнению с современными выпускниками, которые не получили так называемой «основной базы». Мы, например, изучали, что такое денатурация белка, эмульгация и... МПТ-32. Сказать про МПТ молодым поварам сегодня — это как попросить зумера включить аудиокассету (а если еще и карандаш дать, чтобы перемотал...). Открою секрет: МПТ-32 — это протирочная машина, 32 килограмма в час. Ну вот, теперь вы тоже знаете.

ОДНАЖДЫ, В МОЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ 14 МАЯ, ТЕТЯ ПОДАРИЛА МНЕ ПАКЕТ, В КОТОРОМ ОКАЗАЛАСЬ КНИГА ДЖЕЙМИ ОЛИВЕРА «СЧАСТЛИВЫЕ ДНИ С ГОЛЫМ ПОВАРОМ». ПРОЧИТАВ ЕЕ, Я РЕШИЛ, ЧТО НЕ ТОЛЬКО ДЖЕЙМИ ЕСТЬ ЧТО РАССКАЗАТЬ.



Моя книга совсем не похожа на его, но «Счастливые дни» стали для меня источником вдохновения.

Я самоироничный молодой человек прекрасного возраста, отец троих замечательных детей — мне есть чем поделиться с миром! Моя кухня — профессиональная команда, с которой мы творим уже шестнадцать лет настоящие гастрономические чудеса! Обучение в Институте Поля Бокюза, стажировка в мишленовском ресторане *Inkiostro* в Италии, *Fivelements* на Бали и другие яркие жизненные события оказались благодатной почвой для создания этой книги.



Кухня — это не только про продукты, но и про человеческие судьбы, жизненную философию и даже про психологию. Имея за плечами такой богатый опыт, с моей стороны было бы совсем неправильным не написать книгу, которую вы, мои читатели, держите сейчас в руках.

А если захотите узнать обо мне чуть больше — заходите в мой канал или напишите письмо.

