

detkityumen.ru

Лидия Теплова: "Ужин по секрету"

Вы идете на ужин, но пока не знаете куда. Вам известно: время встречи, ее тема и что уплаченные гостями деньги потратят на добрые дела. Также вы уверены, еда будет вкусной. Хороший повар, качественные продукты, интересная идея – необходимые составляющие тюменского «Секретного ужина», рассказывает автор этого благотворительного проекта Лидия Теплова (Носова). Ну а место встречи – вы узнаете его накануне.

– Наверное, из моих увлечений. Во-первых, я люблю готовить, во-вторых – ходить в кафе и рестораны пробовать новые блюда. В-третьих, несколько лет назад я начала писать в соцсетях отзывы о заведениях, которые посетила.

Я всегда искренне считала, что еда должна быть вкусной, сервис – хорошим, а люди должны получать удовольствие от визита в ресторан. И вот однажды я загорелась идеей организовать в Тюмени секретный ужин по типу Stay Hungry. Но если в Москве этот проект – коммерческий, то мне пришлось в голову сделать его благотворительным. Работая в Уралсибе, я курировала благотворительную деятельность, в том числе волонтерскую, по всему тюменскому региону, и опыт в этой сфере у меня большой.

– Насколько мне известно, ваша работа даже отмечена на федеральном уровне.

– Да, в 2008 году мой проект получил национальную награду в области добровольчества

– Но «Секретный ужин» вы организуете не в рамках своей нынешней работы. Почему вы этим занимаетесь?

– Просто мне нравится помогать людям и видеть их счастливые лица. Кроме того, мне интересно продумывать тему встречи, меню, причем для каждого ужина – уникальное, из блюд, которые не попробуешь в ресторане в обычный день.

– Какие-то из этих блюд остались в постоянном меню заведений? Или в списке рецептов, по которым вы готовите дома?

– Да. Например, в ресторане «Соловьиная роща» появились пирожки с визигой из кулинарной книги Елены Молоховец. Кстати, поиск визиги был настоящим приключением! Спасибо Александру Барманжееву из ресторана «Чум», который очень нам помог. Еще у Молоховец я нашла оригинальный рецепт селянки и миндальные мазурки из горького и сладкого миндаля.

– Вы помните, когда у вас проявился интерес к кулинарии?

– Еще в детстве. Одно время английский язык изучали по учебнику Happy English, где были рецепты, которые мы переводили. И вот мне стало интересно, что получится, если приготовить эти блюда. Для начала я испекла Scones – булочки с изюмом, принесла их в школу и фактически сорвала урок, потому что мы устроили чаепитие. На мой вкус, сдоба была жуткая, но всем очень понравилось. Потом я сделала пиццу. Она получилась настолько

классной, что мамыны подружки брали рецепт.

Приготовление ужина для семьи никогда не было моей обязанностью, на иногда мне нравилось пробовать какие-нибудь необычные рецепты. Готовить каждый день я начала, когда в 17 лет поступила в Нефтегазовый университет и переехала в Тюмень. Открывала Интернет, книжки, и поскольку, читая рецепты, легко могла представить, какой будет вкус, сразу понимала, хочу я это съесть или нет. Чего только мы ни пробовали...

– А какую еду вы любите?

– Темы секретных ужинов – разные: фермерский, исторический, испанский. К тому же был банч, совмещенный с мастер-классом по гимнастике для лица. Будут ли они повторяться?

– Все темы многогранны. Некоторые я хочу повторить: например, исторический. Но он будет уже с другими блюдами, другим поваром, в другом месте.

– Пришлось ли уговаривать рестораторов поучаствовать в проекте?

– Первый секретный ужин прошел не в ресторане. Когда в начале года мы с Павлом Зубаревым – одним из лучших поваров Тюмени, специализирующихся на русской кухне, договорились приготовить ужин из фермерских продуктов, встал вопрос о месте. Я пыталась найти что-то вроде квартиры, чтобы было уютно, по-домашнему. Обзвонила все комплексы апартаментов, но никто не шел мне навстречу. Плата 9 тысяч в сутки была для нас неподъемной: собранных за участие в ужине денег едва хватило бы в этом случае на продукты. В какой-то момент я подумала, что секретный ужин не состоится, но директор Института публичных выступлений Ирина Баржак посоветовала напрямую обратиться к управляющему апартаментами «Даудель» Михаилу Арбузову, и он согласился нам помочь. Я даже не видела Михаила лично, просто пришла в назначенный день, взяла ключи, и мы с гостями оказались в люксовых апартаментах с открытой кухней, где Павел все приготовил. Когда мы закончили, никто из представителей «Даудели» даже не стал проверять, все ли в порядке с помещением. Я была немножко в шоке: в нашем суровом мире не всегда ожидаешь такого доверия.

Последующие секретные ужины мы проводили уже в ресторанах. И я очень благодарна, что заведения не просто откликаются на мои предложения, но и сами выступают с инициативой устроить встречу на ту или иную тему.

– Как вы выбираете благополучателей?

– Советуюсь с исполнительным директором Благотворительного фонда развития города Тюмени **Верой Владимировной Баровой**. После того, как мы покупаем продукты для ужина, у нас остается небольшая сумма, и я предпочитаю давать деньги на законченный проект, чтобы они полностью закрывали какую-то потребность. Так, мы приобрели материалы для кружков в «Особом ребенке», батуты для общественной организации «Открой мне мир», подарки для именинников в Борковском детском доме.

– Вы сама занимаетесь покупками?

– Да. К тому же мне всегда помогает муж. Я всегда чувствую его поддержку. Например, когда мы формировали продуктовые корзины, именно он с другом ездил в магазин, а потом доставлял покупки благополучателям.

– Как вы думаете, на секретный ужин чаще приходят из-за его благотворительного формата или же как на светское мероприятие?

– Мне кажется, что в основном люди приходят, чтобы сделать доброе дело. Признаюсь, мне бы хотелось, чтобы они шли еще и из-за кухни, потому что мы с поварами вкладываем очень много сил в разработку меню. Тем приятнее слышать потом восхищенные отзывы, в том числе от тюменских рестораторов.

– Завязываются ли на секретных ужинах полезные связи?

– Да. Мне кажется, это хороший формат нетворкинга. Например, на первом ужине у нас были замдиректор строительной компании и гостя, которая подбирала квартиру для мамы. И ей обещали скидку.

У большинства из нас достаточно закрытый круг общения, а тут в комфортной обстановке люди душевно беседуют, несмотря на разницу в возрасте и род занятий. И мне это очень приятно видеть.

– Как вы – человек, искушенный в кулинарии, вы реагируете на недочеты в кухне и обслуживании?

– Я считаю, что руководство иногда может не знать о «сбое в программе», поэтому всегда прошу позвать кого-то из менеджеров и, не ругаясь, рассказываю о недочетах, предлагаю, как их исправить. Возможно, мои подсказки помогут, хотя большинство моих собеседников принимают мои слова в штыки.

В своих отзывах в соцсетях я обычно пишу о том, что понравилось. О неприятных впечатлениях рассказываю редко, хотя, конечно, меня удручает, что сейчас кафе и рестораны зачастую стараются сэкономить на качестве. Допустим, переходят на растительные сливки, а это очень сказывается на вкусе. Когда вижу это, всегда думаю, чем заведения руководствуются. Неужели думают, что гости не поймут, из чего сделано блюдо?

– На горнолыжном курорте «Роза Хутор» есть ресторанчик «Груша» из сети Old Boys. Там, наверное, самые вкусные блюда из тех, что я пробовала за последнее время. Ребята экспериментируют с местными продуктами. Больше всего мне запомнилась панакота с копченой черкесской грушей.

– Есть ли у тебя мечта открыть свой ресторан?

– Пока я не готова этим заниматься, но, наверное, когда-нибудь это случится. Будет повар, которому я смогу доверять, место, которое нравится... Когда мы путешествовали по Америке и некоторое время жили в Нью-Йорке, нам очень нравилось маленькое, уютное кафе: несколько столиков, меню всего из десяти блюд. Но все они были безумно вкусными: например, французские тосты с клубникой и кленовым сиропом или яйца-пашот с беконом и соусом голландез. Мне кажется, заведений именно такого формата не хватает в Тюмени.

– Лидия, какова тема следующего секретного ужина?

– Есть несколько идей, но пока это секрет.

С Лидией беседовала Алена Бучельникова

10 июля 2017 г