

Илья Федоровцев – путешественник и гурман «в одном флаконе»

11.06.2022



И Илья – не только крутой телепрофессионал, но еще и заядлый путешественник, и гурман, и кулинар – причем в свое время даже выбирал, не стать ли ему профессиональным поваром. И обо всем этом нам удалось с ним поговорить – и узнать много любопытного (и не только о еде).



– Илья, правда ли, что вы «с младых ногтей» неравнодушны к кулинарии?

– Да, я готовлю с самого детства. Впервые приготовил пирог, наверное, лет в 11, и очень увлекся этим делом: выписывал рецепты, экспериментировал и кормил выпечкой всю семью. Брал мамину рукописную книгу рецептов и шел просто по порядку, страница за страницей. Родители приходили с работы – а у меня какая-нибудь выпечка готова. Кстати, сейчас к сладкому я равнодушен – ушел в сторону мяса. Что же касается путешествий – это началось лет 12 назад, когда я открыл для себя самостоятельные поездки по Европе. До этого столько работал, что и вздохнуть было некогда, не то, что позволить себе отпуск. А сейчас научился совмещать и высокую загрузку, и поездки.

– Можете вспомнить свой первый кулинарный восторг?

– Моя мама очень вкусно готовит, так что я с детства привык к хорошей еде. Поэтому, наверное, прямо «восторга» – не было.



– Какая страна произвела на вас особое впечатление с гастрономической точки зрения?

– Я считаю, что в каждой стране есть вкусная еда – надо только ее найти! Но в топе, наверное, будет Италия, которую я люблю и по множеству других причин. Простые продукты, достаточно простые рецепты, но их общее сочетание плюс атмосфера – все это вместе дает невероятный эффект! Представьте, что вы в центре Рима прямо на улице завтракаете устрицами с рынка, свежей чиабаттой с трюфельным маслом, прошутто и домашним вином – что может быть лучше?!

– Ваши поездки всегда происходят спонтанно – или заранее готовитесь к ним, тщательно все спланировав?

– Раньше я планировал все до мелочей: заранее покупал билеты, бронировал отели, составлял список достопримечательностей, которые хочу посетить, едва ли не планировал жесткий тайминг по каждому пункту. Но чем больше езжу, тем проще отношусь к планам. Например, даже во время медового месяца в большой автомобильной поездке по Европе мы с женой буквально не знали еще утром, где будем ночевать: просто выбирали следующую страну и город, и где-то во время короткой остановки бронировали гостиницу. Так совершенно случайно из Словении выехали в Италию, в Триест, оттуда вернулись в словенский Марибор – и рванули в Братиславу. То есть, иногда я привязываюсь только к месту, откуда потом полечу домой.



– Дайте, пожалуйста, совет, с чего начать неопытному путешественнику и как находить «вкусные» места?

– Здесь не будет особого совета. Как и все, я пользуюсь трипэдвайзером (сайт для путешественников, помогающий спланировать путешествие в любую точку Земли. – Прим. авт.), поиском по инстаграму и ориентируюсь на местных. Чем хуже официант говорит по-английски – тем больше шансов, что в этом заведении будет самая вкусная местная еда.

– Было ли блюдо, которое жаждали попробовать, но оно вас разочаровало?

– Однажды я праздновал свой день рождения в Литве и планировал поесть цеппелинов – это их традиционное блюдо, что-то вроде картофельных зраз с мясной начинкой. В нескольких ресторанах вечером мне не удалось их заказать: всё разбирали. И в итоге в Каунасе на обед я все же их добыл – и расстроился: оказалось, что это безвкусная котлета из картошки, жирная и пресная. Но может, мне просто не повезло...

– Какие интересные кулинарные истории с вами случались в поездках?

– Я очень страдал в Корее: мне там было и невкусно, и мало! Крошечные порции, стол, заставленный огромным количеством непонятных закусочек: что-то кислое, что-то горькое, что-то пресное, а что именно – официант никак не может объяснить. И я решил по-нашему, по-простому, заказать курицу – всем понятное слово *chicken*. Оказалось, что под чикеном там подразумевается не ножка, грудка или – пусть его, хотя бы крылышко – нет, это были куриные лапы с когтями! Не окорочка, как вы, вероятно, подумали, а костлявые конечности, обжаренные во фритюре. Проблем добавляло то, что в Корее не очень хорошо говорят по-английски, а я не знаю корейского – в общем, беда! Ел доширак в гостиничном номере и покупал на рынке у арабов шаурму!

– Привозите из путешествий продукты?

– Всегда что-то съестное прихватываю из поездок, но часто путешествую с рюкзаком, потому – без фанатизма. Конечно, пармиджано реджано у нас пока нет, но в России много отличных сыров от небольших сыроварен. Например, легко найти прекрасную страчателлу, мягкие сыры, сыры с плесенью... Советую заказывать региональные сырные тарелки в ресторанах разных городов. К примеру, в Ярославле замечательно выкладывают локальный продукт, сопровождают медом и фруктами – как в лучших домах. А еще все очень хорошо на Алтае. Главное – относиться к российскому сыру без снобизма. А уж с вином пока вообще нет проблем – и привозят, и делают наше, и в Крыму, и на Кубани... Вы наверняка помните, как в 2019 году российское вино отлично показало себя на международном конкурсе под эгидой Международной организации винограда и вина...

– Я знаю, что был в вашей жизни период, когда вы задумывались: не пойти ли учиться на повара? Не жалеете, что не реализовали свою мечту?

– Это была детская мечта. Но я бы с удовольствием попробовал себя в роли ведущего кулинарного шоу. Жду предложения...



– Как часто вы готовите дома, на собственной кухне?

– Почти каждый день. Конечно, все зависит от графика и загруженности, но в нашей семье не бывает ужинов из, условно, макарон и сосисок. Это главный прием пищи за день, поэтому меню я стараюсь продумывать заранее и не повторяться с предыдущими днями: если вчера был стейк, то сегодня – паста, а завтра, к примеру – тушенный в горшке кролик с белым вином и травами. Ну и ежедневно я готовлю завтрак себе и жене – приходится маневрировать между кашами, омлетами и глазуньей с беконом.

– Соблюдаете ли при этом определенные ритуалы? Ну, например: пойти в магазин или на рынок, чтобы самому выбрать продукты. Или – запираетесь на кухне, чтобы никто не мешал...

– Я обожаю рынки! У меня там есть свой зеленщик, свой мясник и своя любимая рыбная лавка. Мне отложат бараньи язычки, принесут свежий тимьян, посоветуют лучшую стерлядь в аквариуме. Безусловно, сервисы доставки продуктов – это прекрасно, но выбирать мясо и овощи я предпочитаю сам. Особых ритуалов нет, но процесс готовки едва ли не важнее, чем результат: я растягиваю его дольше, чем положено, общаюсь с семьей, наслаждаюсь запахами продуктов...

– Какие кулинарные традиции прижились в вашей семье?

– Я обязательно готовлю пельмени на Новый год и прячу в них секретик на удачу. А еще на больших семейных сборищах я часто готовлю итальянскую домашнюю пасту – у меня даже есть специальная машинка, чтобы крутить фетучини, равиоли со шпинатом и рикоттой, спагетти разной толщины и прочее. Мы все собираемся вокруг стола, я готовлю, а родные пьют вино и смотрят...

– Какие коронные блюда ждут от вас родные и друзья?

– Короночки как таковой у меня нет, но я горжусь пельменями. Непременно кладу три вида мяса: говядину как основное, свинину для сочности и баранину для аромата. Использую заварное тесто, тонко раскатываю его, кладу в фарш травы и черный перец. И непременно подаю с бульоном. И кстати, не чураюсь формы для лепки пельменей, которой пользовались наши мамы и бабушки в советское время: так теста получается меньше, а мясо ощущается в полной мере...

Елена Соколова, фото из личного архива Ильи Федоровцева

(ИА «Столица»)