

«Тут роллы одни»: победитель шоу «Молодые ножи» Егор Скляр о планах развивать новосибирскую кухню

25.02.2025



«Злило, что Новосибирск показывают не с лучшей стороны»

По словам Егора, решение участвовать в шоу «Молодые ножи», в котором опытные шефы ищут новые таланты в кулинарной индустрии, он принял «со злости».

«Я начал смотреть все выпуски шоу. Проходит первый сезон, второй, третий, в которых, в том числе, принимают участие и наши новосибирцы, однако показывают не самый лучший результат. Мне стало от этого обидно, моментами даже злило, что Новосибирск показывают не с лучшей стороны. Поэтому пришлось взять все в свои руки. Так, в феврале прошлого года я подал заявку на участие и прошел кастинг», – рассказывает Егор.

На съемки, которые начались в сентябре 2024 года, собрались участники, которые уже были знакомы с кухней народов Русского Севера, чтобы у каждого из участников были бы одинаковые шансы на победу.

«Снимали мы около 12 часов. На каждое задание отводилось определенное количество времени. Сначала у меня не было даже какого-то волнения», – вспоминает Егор.



Однако, по его словам, совсем без этого чувства во время участия в проекте обойтись не получилось. Когда начался первый этап, где участникам предстояло угадать блюдо и досконально его повторить, Егор выбрал другую посуду, кардинально поменял подачу, что, мягко говоря, не понравилось ведущему проекта Константину Ивлеву.

«Я люблю все делать по-своему. Однако после реакции Константина на мою импровизацию, появился страх, что сейчас «вылечу». Но по итогу все равно прошёл дальше. Да, было волнительно, но я понимал, что теперь нужно идти до конца», – заявляет Егор.

«Цыганское чувство» предсказало победу

По причине того, что участники заранее знают, с какой кухней будут связаны испытания в проекте, все начали готовиться заранее, в том числе и Егор.

«Очень долго думал, какое блюдо приготовить, и почему-то решил остановиться на черничных блинчиках с утиным паштетом. Я стараюсь готовить только из местных продуктов, а на шоу как раз было филе утки, которое в целом тоже считается нашим, новосибирским продуктом», – объясняет Егор.



Несмотря на некоторые трудности, Егор до последнего сохранял спокойствие, потому что знал: если поддаться панике, то все точно пойдет не так, как хочешь. По словам новосибирца, еще перед началом третьего, финального этапа, где он и приготовил блинчики, он уже знал, что победит.

«Во всем этом процессе я даже не заметил какой-то конкуренции, просто не обращал внимание на других участников, был «с головой» погружен в дело. Только в финале, в который мы вышли с другим участником, Артёмом, я очень за него волновался, потому что сам уже был готов подавать блюдо, а он серьезно отставал по времени, которое уже было на исходе. К счастью, он успел, а победа, о которой мне подсказывало «цыганское чувство», оказалась честной. По итогу вообще появилось желание, чтобы нас двоих наградили золотыми ножами», – делится молодой повар.

Константин Ивлев – не только хороший шеф-повар, но и отличный актер

Участие в шоу, которое потом на экранах увидят миллионы зрителей, и так может вызывать тревогу. Но в случае, если ведущим этого проекта является никто иной как Константин Ивлев, известный всем своими эмоциональными «выходками», то тут и ноги могут подкоситься. Однако, по словам Егора, на его уверенность в своем профессионализме не повлияло и это.

Как отмечает победитель проекта, Константин Ивлев не оказывал никакого давления на участников, а его поведение на многих шоу – это просто актерская игра.

«Он хороший шоумен, который придает проектам такую «остринку». Однако за кадром Константин – простой человек, который много шутит и смеется. До начала со съемок он к нам подошел и начал подшучивать. После этого стало так легко сниматься, все работали и готовили на позитиве», – уточняет Егор.



От «столовской базы» до кондитера в ресторане «Териберка»

Как рассказал Егор Скляр, его путь повара начался еще в девятом классе, когда перед ним встал нелегкий выбор, кем стать в будущем.

«Сначала хотел быть массажистом, потом думал о дизайне одежды. Список профессий был длинный – в него входил и актёр, и художник, а где-то в самом конце затерялся технолог общественного питания. Я рассчитал все плюсы-минусы этой профессии, посмотрел зарплату по рынку, и в итоге принял решение. Так, технолог и одержал победу в этой своеобразной битве», – делится Егор.

После школы Егор поступил в Новосибирский технологический колледж питания. На втором курсе обучения он начал проходить так называемую «столовскую базу» – то, как готовят блюда в организациях общественного питания. А уже на третьем курсе будущий повар приступил к изучению профессиональной кухни.

Как отмечает Егор, на последнем этапе учебы ему предстояло освоить навыки кондитера и организатора, поскольку в обязанности технолога, помимо приготовления блюд, также входит подготовка документации. К последнему относится, например, составление рецептов блюд, в которых прописаны их энергетическая ценность – количество калорий, жиров, белков и углеводов.

«На самом деле, на протяжении двух лет я не понимал, готовка – это вообще мое или нет? Когда я заканчивал второй курс, то вдруг понял, что точно хочу заниматься этим делом и после окончания учебы», – вспоминает молодой специалист.

Во время обучения у Егора возникла идея создать кулинарное сообщество на базе колледжа, где студенты могли бы вместе развиваться.

«Я хотел собрать людей, специализировавшихся на разных направлениях готовки. Так, один бы хорошо разбирался в «кондитерке», другой – в копчении мяса», – объясняет новосибирец.

Так, на четвертом курсе обучения появилась лаборатория «Инновация», где проводились разные мастер-классы.

После выпуска из колледжа Егор решил посетить «Дикоросы» – форум-выставку индустрии гостеприимства и туризма, который проходил в Новосибирске весной 2024 года. Там участники представляли совсем недавно открывшиеся заведения общественного питания, в их число вошел и ресторан «Териберка». Там молодой специалист познакомился с шеф-поваром заведения, который впоследствии и пригласил молодого человека работать кондитером.

Дальше в планах «Адский шеф» и развитие местной кухни

Егор заявляет, что не собирается останавливаться на победе в «Молодых ножах», поэтому он уже подал заявку на кулинарное шоу другого формата – «Адский шеф», испытания в котором рассчитаны на более опытных поваров. К слову, ведущим проекта также является Константин Ивлев.

«Заявка подана. Кастиг будет уже скоро – весной. Проект кардинально отличается: там не только съемки гораздо дольше, но и совсем другой уровень испытаний», – рассказывает повар.

Победа в шоу, в первую очередь, дала Егору шанс вложиться в деятельность и развивать дальше свои навыки, чтобы в будущем открыть свою студию и популяризировать новосибирскую кухню.

«Хочу создать кухонную студию, где будут проводиться небольшие мастер-классы. Это будет связано с новосибирской кухней и ферментацией (прим. этот химический процесс позволяет изменить вкус

пищи и сохранить её дольше с помощью бактерий)», — уточняет спикер.

На данный момент Егор уже занимается одним новым проектом: он составляет меню на основе рецептов новосибирской кухни.

«Очень тяжелая работа, потому что мало информации. Нужно ездить к представителям тюркских племен, которые изначально населяли территорию нашей области, — это барабинцы, телеуты и чаты. Однако найти их не так просто, и в этом самая большая сложность», — делится повар.

Позже, когда меню уже будет разработано, Егор планирует открыть свой ресторан под названием «Зёрское» в честь его малой Родины — поселка Краснозёрское.

«Хочу распространять местную кухню, потому что мы находимся в Новосибирске, а тут роллы, пиццы, пасты, хинкали одни. Получается, что обложка местной кухни не складывается. Поэтому нужно создать заведение, которое это исправит», — заключил Егор.

Екатерина Павлюх

Фото предоставлены Егором Скляром