



Александр
Филин

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ ПРЕЗИДЕНТА

Национальной Гильдии шеф-поваров

Информационная
группа
РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

ФИЛИН
Александр Николаевич

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ ПРЕЗИДЕНТА
НАЦИОНАЛЬНОЙ ГИЛЬДИИ
ШЕФ-ПОВАРОВ

УДК 641/642
ББК 36.997

Ф53

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Филин А.Н.
Ф53 **Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров**
/ Александр Николаевич Филин — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019. — 152 с. : ил.

ISBN 978-5-6040952-5-6

Это не просто книга о жизни, в ней рассказывается о становлении профессии повара от серого кардинала в советское время до медийной личности в настоящем.

Александр Николаевич искренне и с юмором делится своими поучительными историями и взглядом на жизнь в профессии. Помимо этого, автор рассказывает о восприятии русской кухни за рубежом, старинных традициях и самых интересных рецептах, датированных началом 19 века.

А также автор привлек к написанию книги своего внука Сергея Лобачева, известного шеф-повара, чтобы показать, как одинаковые ингредиенты можно использовать в разных блюдах — классических и современных.

ISBN 978-5-6040952-5-6

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019

© Филин Александр Николаевич, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	5
Глава 1. В начале пути.....	15
Глава 2. Приключения русских в Голландии	27
Глава 3. Приключения русских в Вашингтоне.....	47
Первое возвращение	48
Русская кухня в Вашингтоне	55
Глава 4. Домой	63
Возвращение в Москву.....	64
Мед от Александра Григорьевича Лукашенко.....	71
Глава 5. Ирина Ивановна Соя-Серко.....	73
Глава 6. Традиции.....	83
Рестораны русской кухни	84
Груша.....	87
Глава 7. Гендерная кухня	105
Глава 8. Гильдия шеф-поваров.....	117
Создание гильдии.....	118
Гастрономия сквозь времена.....	135
Заключение	146



Alexandro Filin
President of e Rus
National

ПРЕДИСЛОВИЕ

Идея написания книги появилась у меня очень давно. Я даже предпринимал несколько попыток, но все как-то не складывалось. Но недавно я подумал, что ведь и правда, у меня есть много кулинарных историй, которыми я люблю делиться. Уверен, они будут интересны читателям. Сейчас на рынке много всего. А книг по истории кулинарии, про то, как менялось время и работа шеф-повара, мало.

Как человек, который довольно давно работает в индустрии питания, помню, как за это время менялись шеф-повара. Сегодня это публичное лицо, его знают в ресторане, его уважают гости, на его блюда приходят посетители. Раньше шеф-повар пользовался только уважением персонала и его слово было — закон. В то время он не выходил в зал, это было не принято. Поменялось и многое другое.

Огромные перемены произошли и в самой готовке. Именно поэтому я пригласил к работе над книгой моего внука Сергея Лобачева — шеф-повара ресторанов «Мясо&Рыба». Вместе с ним мы поделимся рецептами, чтобы показать, как изменилась кулинария. Вроде, казалось бы, продукты одни и те же, а приготовить и подать их можно совершенно по-разному. Я вижу по-своему, Сергей — по-своему.

Сейчас и как президент Национальной гильдии шеф-поваров России, да и просто как дед отличного шеф-повара, которого я воспитал, я вижу, как развиваются молодые шефы, и мне нравится наблюдать за их успехами.

Кулинария и гастрономия — это в первую очередь все-таки творчество. Конечно, и ремесло тоже, но во главе угла стоит творчество. Мне кажется, я без этого жить не смогу. Не могу и не умею, да и не хочу.

Я благодарен за все подарки судьбы, у меня в памяти много интересного. И вот это мне хочется рассказать, показать, донести до читателя. Для этого и была создана эта книга.



Русская кухня в тренде. Да, она всегда была востребована в России: все эти пельмени, селедки под шубой, борщи — они уже несколько веков любимы всеми и столько же веков еще будут любимы! Но в последние годы наметилась тенденция, что и за рубежом русскую кухню начинают узнавать и уважать. Узнают уже не только саму кухню, но и наших шеф-поваров, которые эту кухню меняют и развивают, делают ее более понятной для иностранцев, при этом сохраняя аутентичность. Кроме того, и сам русский народ соскучился по этой аутентичности. Все уже насытились бургерами и пиццей, хочется просто знакомой, вкусной, домашней еды.

Кто в нашей стране о русской кухне знает больше Александра Николаевича Филина? Никто, и «Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров» — тому подтверждение. Он не просто знает о ней, он ею живет. Многолетний опыт Александра Николаевича, его работа в российском посольстве в Вашингтоне, знакомство с лучшими шеф-поварами мира — все это вылилось в головокружительную карьеру, открытие собственного ресторана и, наконец, в написание этой долгожданной книги! В книге он со свойственным ему энтузиазмом делится с читателем знаниями, рассказывает увлекательные истории и раскрывает тайны. Уверен, что каждый, кто ее прочтет, откроет для себя много нового о, казалось бы, такой знакомой нам всем и любимой русской кухне.

**Аркадий Новиков,
ресторатор, основатель Novikov Group.**



Впервые речь об издании книги про русскую кухню зашла у нас с Александром Николаевичем еще 8 лет назад. Эта идея показалась нам как очень интересной и столь же непростой, потому что книг про русскую кухню с рецептами и историями издано несметное количество. Обсуждая проект, мы понимали, что с одной стороны, не хотим уйти в жанр классических мемуаров, а, с другой — издать очередной сборник рецептов. При этом, на меня, как на издателя, давило и бремя ответственности за издание книги столь весомого в индустрии человека.

В результате получилась книга, как нам кажется, абсолютно не похожая на другие издания о русской кухне. В ней нашлось место и описанию всех этапов становления гастрономии в нашей стране, и истории творческого пути будущего Президента Гильдии шеф-поваров. А также рассказам об опыте работы с лучшими шеф-поварами мира.

Важной частью книги является большое количество уникальных рецептов. И это рецепты не только блюд, реализованных Александром Николаевичем за долгие годы успешной работы на кухнях разных ресторанов, но и абсолютно новые, отражающие его современный взгляд на русскую кухню. Весомым дополнением к книге стала публикация рецептов новой русской кухни внука Александра Николаевича, талантливого шеф-повара Сергея Лобачева.

Уверен, что это издание окажется в руках не только шеф-поваров, но и людей, которые увлечены ресторанным делом.

Вы держите в руках уникальную книгу. Ее необычность не только в содержании, но и в том, что она написана Первым Президентом Гильдии Шеф-поваров.

Дмитрий Одинцов,

Основатель Информационной Группы «Ресторанные ведомости»

Александр Николаевич Филин:

«Очень радует то, что крупные компании принимают активное участие в развитии гастрономической индустрии в России. Среди них Selgros Cash&Carry, которая вносит огромный вклад в профессиональное развитие шеф-поваров. Эта компания ежегодно проводит в различных городах России кулинарные соревнования, поддерживая молодых и талантливых поваров, и продвигая их на международной гастрономической арене. Одним из крупнейших является международный конкурс Les Chefs en Or, получивший признание у профессионалов индустрии. Он проводится раз в два года и считается самым престижным среди молодых поваров. В нем принимают участие представители семи стран, где ведет активную деятельность компания-организатор Transgourmet: Франция, Германия, Швейцария, Польша, Румыния, Австрия и Россия, в которой Transgourmet представлен сетью Selgros Cash&Carry.

Финалу Les Chefs en Or в Париже предшествуют национальные конкурсы. Как Президента Национальной Гильдии шеф-поваров меня часто приглашают в качестве судьи на отборочные туры в различных городах и, разумеется, на общероссийский финал. Именно там определяются шефы и юниоры, которые затем представляют Россию на финальном этапе соревнований в Париже. Я рад, что в состав жюри входят многие представители нашей Гильдии, в том числе управляющий партнер сети ресторанов Torro Grill и Boston Seafood Bar Кирилл Мартыненко, а также почетный член Национальной гильдии шеф-поваров Николай Баратов. Вместе с Николаем я участвовал в подготовке нового издания знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище». Кстати, именно эти мои коллеги, вместе с Павлом Васильевым (одним из членов гильдии, который завоевал «бронзу» в 2016 году), готовили к выступлению в Париже российских кандидатов в 2018 году. В итоге талантливый повар из Москвы Екатерина Дабижа вернулась в Россию с «золотом» и кубком за первое место среди поваров-юниоров!

Говоря о вкладе Selgros Cash&Carry в профессиональное развитие индустрии и подготовку молодых поваров, нельзя не отметить громадную организаторскую работу, которую ведет менеджер по развитию бизнеса компании Татьяна Поварова. Она является настоящим «мотором» кулинарных соревнований и фестивалей, проводимых под эгидой Selgros Cash&Carry. Генеральный директор компании Михаэль Ципфель уделяет постоянное внимание кулинарным проектам, считает их социально значимыми. Кстати, супруга Михаэля — Сабрина сама с удовольствием готовит, в том числе и по рецептам наших известных российских поваров.

И я, как Президент Гильдии, и Михаэль часто встречаемся и обсуждаем перспективные проекты и горизонты развития».







глава

2

ПРИКЛЮЧЕНИЯ РУССКИХ В ГОЛЛАНДИИ









ЕЛОВАЯ СМЕТАНА — БЛЮДО-СЮРПРИЗ

Сергей
Лобачев

Ингредиенты (на 1 порцию)

Мандарины
Ореховая конфета на основе ганаша
Фундук

МУСС ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана — 400 г
Вареная сгущенка — 50 г
Соль — 2 г

ЕЛОВОЕ МАСЛО

Хвоя (лучше брать елку, которая вырастает ранним летом) — 300 г
Растительное масло — 70 г

Как готовить

Мандарины поделить на дольки и вакуумировать с сахарным сиропом и с цедрой апельсина. Пару часов они маринуются.

Для мусса из сметаны смешать все составляющие, разбить блендером и с помощью сифона сделать мусс.

Для елового масла надо все компоненты пробить в термомиксе при температуре 40°C в течение 30 минут. Потом 2 раза процедить.

В чашку положить ореховую конфету, 4 дольки мандарина, сверху мусс из сметаны, а его полить еловым маслом. Затем потереть фундук.





глава
3

ПРИКЛЮЧЕНИЯ РУССКИХ В ВАШИНГТОНЕ



Царская Россия, 1888 год

Ирина Ивановна так интересно про все это рассказывала, что я слушал открыв рот. Было много историй, поразивших меня. Например, мама ее с отличием окончила Институт благородных девиц в Смольном. Отличницам императрица лично вручала императорский герб, который можно было прикрепить на платье или пояс. Эти девушки подходили к императри-





Самые популярные кухни:

БОР ГОСТЯ



Дамы и господа!
3 ноября приглашаем вас в ресторан ЦДЛ на новый
гастрономический сет
«Два поколения»

В этот вечер президент Гильдии шеф-поваров России Александр Филлин и его зюк и шеф-повар ресторана Сергей Лобачев приготовят для своих гостей уникальный сет из шести блюд. Александр представит три блюда советской школы, а Сергей продемонстрирует все чудеса современных технологий в своих трех курсах.

Гости вечера смогут поговорить, сравнить и оценить блюда двух таких разных и таких похожих эпох!

Сбор гостей в 19:00

Поварская улица, 50/53
RSRV: +7 (495) 663-30-03

facebook.com/restcdl
Instagram: @restcdl



до 59 лет
Обладатели
ор (22%)
номиче-
восток
(16%)

говорит Александр Филлин, пре-
зидент Национальной гильдии
шеф-поваров, шеф-повар и со-
здатель русской кух-

Андрей Иванушкин, совладе-
лец ресторанов "Фрау Марта",
спорт-бара "Советский спорт", ка-
фе "Ложки Вилки", кейтеринго-
вой компании и др., в ближай-
шем планирует откры-

ОСМУЩИТЬ ГРАФ
НИИ, УСПЕВ-
ВЕРУ ПОБЕ-
РЫМ ГУБЕР-
НИИ, ПРИСЛАЛ
НЕ ОГРОМ-
НЫЙ И БЫЛ
КОЗЫРЬКОМ
ВНИМАНИЯ
ИВА, ТА ПО-
БЛЮДО -
А ШУТА-КАР-
ШЕЛ И ОН
ЖИВЫХ НЕЗА-
РУКЕ. А В ДРУ-
ДО, РЕЦЕПТОМ
ВРЕСЛОНДЕМ
ТАЗЕТЫ-ФЕЛИ-
НОВЫМ ПОДЕ-
ИДЕНТ РОССИЙ-
И ШЕФ-ПОВА-
УНИКАЛЬНО-
ИРИНА СТАРОРУССКОЙ
АЛЕКСАНДР ФИЛЛИН.



АЛЕКСАНДР ФИЛЛИН ЗНАЕТ, КАК ПОДАТЬ ИСТОРИЮ СО ВКУСОМ

Печень трески по-княжески

ПРОДУКТЫ
НА ОДНУ
ПОРЦИЮ

Печень трески - 40 г
Яйра красная - 5 г
Петрушка - 5 г
Картофель - 4 шт.
Масло сливочное - 20 г

Молоко - 100 мл
Лук-порей - 5 г
Уксус бальзамический - 15 г
Салатный лист - 1 шт.
Мука ореховая - 2 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Помыть картофель, почистить и нарезать на небольшие кусочки. Оставить их на полчаса-час в холодной воде. Затем вода сливается и картофель варится обычным способом в новой воде. За минуту до готовности добавить туда много петрушки.
2. Картофель хорошо растирается толкушкой, в него добавляется сливочное масло и добавляется горячее молоко. Все это взбивается венчиком, добавляется мука и орехи и опять взбивается миксером. Лепешка должна остаться густой!
3. При помощи сервировочного кольца полученная масса выкладывается на тарелку. Отправить с печенкой.



1

2

ария

глава

6

ТРАДИЦИИ











глава
7

ГЕНДЕРНАЯ КУХНЯ







12 | Профессионалы

ВЕРНУТЬСЯ К ИСТОКАМ

В ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРИСТРАТИЯХ СРЕМЯТСЯ ВСЕ БОЛЬШЕ МОСКВИЧЕЙ, СЧИТАЕТ ПРЕЗИДЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГИЛЬДИИ ШЕФ-ПОВАРОВ АЛЕКСАНДР ФИЛИН. ИМЕННО ПОЭТОМУ В ПРОШЕДШИЙ НОВЫЙ ГОД НА НАШИХ СТОЛАХ ОПЯТЬ БЫЛИ ТРАДИЦИОННЫЕ ОЛИВЬЕ, ХОЛОДЕЦ И СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ



Что и до сих пор же актуально. — «Научу молодое поколение. И это обещание». Тридцать лет назад, когда я только начал работать в ресторане, мне было всего лишь 17 лет. Но я уже тогда знал, что хочу стать шеф-поваром. И это желание не изменилось. Я люблю свою работу, люблю готовить. И это мое призвание. Я хочу передать свои знания и опыт молодым поварам. Я хочу, чтобы они тоже стали профессионалами. Я хочу, чтобы они тоже гордились своей профессией. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей гильдии. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей истории. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей культуры. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей жизни. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей страны. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашего народа. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей истории. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей культуры. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей жизни. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашей страны. Я хочу, чтобы они тоже стали частью нашего народа.

БЕЗ МАТА ШИ НЕ СВЯРИШЬ











СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОНДИТЕРОВ

рецепты, продукты, технологии, подача

Десерты, выпечка, кондитерка – сегодня это направление в тренде. Гости хотят новых вкусов, необычных текстур, смелых сочетаний, стабильного качества и виртуозного исполнения.

Впервые пятнадцать лучших кондитеров и шеф-поваров страны рассказывают о том, как достичь высот кондитерского мастерства, показывают технологии, идеи и решения, которые производят на гостей вау-эффект! Подробные рецепты, пошаговые инструкции и интересные решения в новой книге «Секретные материалы кондитеров».

Заказать книги:

тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)

e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru



Эта книга не только красивое кулинарное издание и учебное пособие, а нечто большее – личный опыт людей, для которых пицца стала делом жизни.

За основу нашего подробного рассказа мы взяли продукты для приготовления этого итальянского специалитета, добавили главу про печи, учли последние тенденции в ресторанном бизнесе.

У книги 17 авторов, и у каждого из них свой взгляд на пиццу и ее приготовление. Лучшие шефы и пиццайоло поделились своими секретами, рецептами и дали практические советы.

Надеемся, что, читая книгу, вы услышите живые голоса мастеров, проникнетесь любовью к пицце и повысите свой профессиональный уровень в итальянской кухне.

Заказать книги:

тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)

e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru

По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
Обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел: (495) 9213625, www.restoved.ru, E-mail: info@restoved.ru

Филин Александр Николаевич

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ ПРЕЗИДЕНТА НАЦИОНАЛЬНОЙ ГИЛЬДИИ ШЕФ-ПОВАРОВ

Издатель: Дмитрий Одинцов
Генеральный директор: Светлана Ефименко
Главный редактор: Марина Родионова
Руководитель книжных проектов: Ирина Видревич
Редакторы: Анна Пехова, Алена Макеева
Обложка и дизайн-макет: Наталья Кожина
Верстка и дизайн: Виорел Стришка
Фотографы: Игорь Савкин, Елена Абрамова
Корректор: Елена Малыгина

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано в печать 06.12.2018. Формат 60 x 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура Charter. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 19 Тираж 7000 экз. Заказ .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел: (495) 9213625
E-mail: info@restoved.ru