

Грузинський шеф-кухар розповів, як мають змінитися українські ресторани

Шеф-кухар Резо Теймуразов 20 років працював в кращих ресторанах Грузії. Півтора року тому переїхав до Вінниці. За цей час з його допомогою у місті відкрили два ресторани - "Батискаф" та "Georgian Factory". Чому обрав для життя Вінницю, чим вразила місцева кухня та яким бачить майбутнє України Резо Теймуразов розповідає [Gazeta.ua](https://gazeta.ua)

- Я родом із Тбілісі, але до переїзду в Україну жив у Москві. Там познайомився з дружиною Таїсією. Вона прийшла працювати адміністратором у ресторан, де був шеф-кухарем, - розповідає Резо Теймуразов. - Таїса народилася у Вінниці. За певними життєвими обставинами мусила повернутися у рідне місто. Я без вагань поїхав за нею. Рідні спочатку були проти через те, що віддалявся від них. Але зараз усе владналося. Один чи два рази на рік їжджу додому у Грузію. Не вистачає грузинських продуктів, грузинських гір та грузинської душі. Все інше знайшов у Вінниці.

Як стали кухарем?

В дитинстві тато з мамою весь час працювали. Коли приходив зі школи намагався сам щось приготувати. Починав із простого - смажив яєчню чи картоплю. Це дуже подобалося. Мабуть якась частинка дісталася від тата. Він дуже смачно готує страви грузинської національної кухні - хінкалі, хачапурі. Але лише в домашніх умовах. Я, навпаки, мріяв стати шеф-кухарем у ресторані, - каже Резо. - Закінчив кулінарний технікум в Москві і одразу почав працювати.

Чи важко було продовжити кар'єру у Вінниці?

Коли переїхали жити у Вінницю, з'явилися нові друзі. Так познайомився із ресторатором Валерієм Сіверчуком. Разом із ним відкривали ресторан морепродуктів "Батискаф", від якого взяв участь у проекті "13 шефів". Спочатку був невпевнений, що можу щось показати та довести. Але вечеря відбулася і гостям усе сподобалося. Я познайомився з іншими кухарями. Для мене це новий шлях саморозвитку в професії. Зараз розвиваємо грузинський ресторан "Georgian Factory", який відкрили 6 листопада. Постарався перенести в заклад частинку Грузії. Продукти звісно не схожі. Довелося адаптувати грузинську кухню під українські смаки. Зробив страви менш гострими. Рідше додаю кензу, яка в Грузії подається у 80 відсотках страв.

Що найбільше вразило, коли почали працювати в Україні?

Перше, що вразило - українські застілля. У Грузії має бути тамада, пісні і разом із тим тиша, де кожен може висловитися. Гамір і шум, який побачив тут - здавалися дикістю. Спочатку заспокоювала дружина, згодом звик. По-друге, дуже хотілося пізнати національну кухню. Але із народного їв лише борщ, пельмені та деруни. Казав, не може такого бути, щоб на цьому список закінчувався. Мене дивувало, що люди не розвивають свою національну кухню. Якщо порівняти із Грузією, там європейська кухня займає близько 30 відсотків, все інше - грузинські страви. В Україні навпаки - в меню ресторанів переважають піца та суші. Разом із Валерієм Сіверчуком дуже багато їздив. Вдалося скуштувати закарпатську кухню, де ще збереглося багато народних страв. Наприклад, запечене м'ясо із різних частин свинини та телятини. Дуже схожа на грузинську закарпатська страва чанахі - тушкована баранина у горщику з овочами. У Вінниці такого немає, не вистачає старих рецептів подільської кухні. Це потрібно розвивати.

Як повинна розвиватися ресторанна сфера в Україні?

Зараз молодим українським поварам, які приходять працювати, не вистачає харизми та стимулу в житті. Вони приходять настільки морально втомленими, що не хочуть розвиватися. Працюють лише заради зарплатні. Але загалом Україна рухається у правильному напрямку. Люди все більше витрачають гроші на свою освіту, а не на машини з євро-номерами. Надіюся, що так і продовжиться. Будемо щоразу знаходити та втілювати щось нове.

За матеріалами (текст скорочено): [Gazeta.ua](https://gazeta.ua/articles/migrants/_gruzinskij-shefkuhar-rozpoviv-yak-mayut-zminitisya-ukrayinskirestorani/871748). Грузинський шеф-кухар розповів, як мають змінитися українські ресторани.
https://gazeta.ua/articles/migrants/_gruzinskij-shefkuhar-rozpoviv-yak-mayut-zminitisya-ukrayinskirestorani/871748

