КУЛИНАРНАЯ МЕККА: ПЛАНЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ



ХАРЬКОВ СТАНОВИТСЯ ЧИЩЕ, КРАСИВЕЕ, КОМФОРТНЕЕ. ПО МНОГИМ ПОЗИЦИЯМ ДАВНО ВЫБИЛСЯ В ЛИДЕРЫ ПО УКРАИНЕ. В НЕМ ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВЫЕ ИНФРАСТРУКТУРНЫЕ ОБЪЕКТЫ, РАЗВИВАЕТСЯ ТУРИЗМ. НЕ СТОИТ НА МЕСТЕ И КУЛИНАРНАЯ ИНДУСТРИЯ

На вопрос, станет ли наш город яркой гастрономической звездой восточной Европы, попытался ответить Алексей Латкин — харьковчанин, Президент Первой Украинской Ассоциации Шеф-поваров, основатель Кулинарной Академии Al. Cuisine.

— Алексей, прежде чем начнем разговор, хотелось бы знать ваше мнение. Способен ли Харьков стать кулинарной столицей?

— Чтобы стать столицей или, как я говорю, Меккой в кулинарии, поднажать придется не слабо. В целом я вижу здесь и свое участие. Я бы хотел, чтобы Харьков стал кулинарной столицей. Предпосылки к этому есть. Когда-то мне пришла идея открыть на Сумском рынке большую Кулинарную Академию Al. Cuisine. Тогда у меня была мечта, чтобы за кулинарным образованием стремились ехать не в Киев, а к нам. Сейчас я создал и возглавляю Ассоциацию. Всего таких организаций в Украине 4. Они разбиты географически, есть ассоциация шеф-поваров юга, запада, мы создали восточную Ассоциацию. Назвали ее Первая Украинская Ассоциация Шеф-поваров, потому что наша команда первой создала образовательную онлайн-платформу, где можно найти множество легендарных книг, пособий, видео, а также изучить все мастер-классы спикеров, которые ежемесячно выступают в рамках наших мероприятий. К Ассоциации мы подключили профессионалов из Днепра, Запорожья, Кривого Рога, сейчас смотрим на Полтаву, Кременчуг, Сумы. Ищем руководителей филиалов в этих городах. Это должны быть люди, влюбленные в свое дело. Наша команда старается разрабатывать идеи и воплощать их с размахом, на много лет вперед, где-то на 50+.





— Учиться поварскому искусству в вашу школу приходят только из Харькова?

— Не только. Вот, например, из Львова приезжала девочка, она из любителей, отучилась, теперь вернулась назад и работает в заведениях, развивается, стала блогером. В кулинарную индустрию приходят из разных отраслей, это люди, не связанные с профессией. Это те, кто мечтал о гастрономии. У меня было так же.

— Как считаете, у Харькова есть блюдо — визитная карточка города?

— Сложно сказать. Знаю, что до революции в городе существовало много кулинарных школ, было выпущено много сборников рецептур. Это огромнейшее наследие, которое в большинстве своем было утрачено. Я думал над этим. Даже пытался привлекать историков по этой теме. Знаете, я как-то раз говорил с одной девушкой в рамках работы Ассоциации, она мне рассказала рецепт вареников, которые готовила ее бабушка. В качестве начинки она добавляла тертый сырой картофель с подчеревиной и луком. Это блюдо характерно для нашей местности. Но у меня нет воспоминаний о нем. Мне кажется, у нас больше популярны солянки, борщи, те же галушки. Нужно глубже разбираться с истоками. Либо брать и создавать что-то новое!

— Третий год подряд в Харькове походит Кубок Украины по кулинарии «Восточный регион». Несколько слов о нем.

— Да, Кубок проводится Первой Украинской Ассоциацией Шеф-поваров и Кулинарной Академией при поддержке управления инновационного развития и имиджевых проектов Департамента по делам семьи, молодежи и спорта ХГС. Хочу отметить, что городская власть оказала действительно качественную партнерскую поддержку, помогали и информационно. Но я думаю, что это только начало наших отношений. Надеюсь, чем дальше, тем больше мы будем сотрудничать.

— Какие уроки для себя извлекли в плане проведения мероприятий такого уровня?

— Третий год мы проводим Кубок в Харькове. В первый год все прошло на территории аэропорта, но это было неудобно. Затем подобрали другую локацию. Сначала мы буквально уговаривали судей приехать к нам. А сейчас ситуация изменилась. Мы предлагаем судьям не просто участие в Кубке, мы организовываем прогулки по городу, экскурсии, для этого формируем список интересных объектов Первой столицы.

— Как складывается судьба победителей Кубка Украины по кулинарии «Восточный регион»?

— В основном успешно. Тех, кто показал высокий результат на состязаниях, приглашаем в качестве преподавателей, спикеров в нашу Кулинарную Академию. Многие ребята становятся популярными, их зовут к себе на работу известные рестораторы, некоторые открывают свое дело.

— Вы, как президент Ассоциации, агитируете людей получать кулинарное образование?

— Я пришел в данную среду из другой профессии. Вначале думал, что нужен диплом или корочка, как говорят в народе. На базе Университета питания и торговли есть долгосрочные курсы: полгода я учился, а затем стажировка. Все желающие могут пойти туда и получить знания. Я же поставил перед собой задачу — создать в Харькове альтернативу государственному образованию и теперь возглавляю Академию. В нашей школе тоже есть диплом, своего образца. Миссия нашего дружного коллектива сделать так, чтобы диплом заведения ценился выше, чем другие.

— А сколько времени должен потратить человек без каких-либо навыков, чтобы стать поваром?

— Самое длинное обучение — это 20 занятий по 4 часа каждое, любой желающий может легко постигнуть такую программу. Она составлена по американским и европейским методическим материалам. Есть ребята, которые моментально прогрессируют.

— Вы сами продолжаете развиваться?

— Безусловно. Часто выезжаю в Германию и Польшу на обучение. Скоро планирую визит в Данию. Хотел бы уделять дальнейшему образованию больше времени. Я заметил такую тенденцию: украинские кулинары быстро догоняют иностранных коллег по уровню гастрономических знаний. Да и в целом наша страна на высоком уровне в этом плане.

— Давайте немного о планах.

— Давайте! Мне хотелось бы создать в Харькове место, куда бы съезжались люди со всей Украины, чтобы попробовать блюда. Возможно, это будет монопроект. Как президент, ставлю перед собой задачу — дальнейшее развитие Ассоциации. Есть города, областные центры северной и центральной Украины, которые еще не вошли в Ассоциацию. Я хотел бы установить с ними контакты, хочу популяризировать новых талантливых ребят. Усилиями Ассоциации и Академии проводятся мастер-классы, создается электронная библиотека. И, самое главное, мы говорим на языке солидарности и дружбы. Раньше многие шеф-повара скрывали любую малейшую тонкость приготовления блюда, теперь все иначе. В моем понимании человек растет тогда, когда открывается другим людям. Ты должен освободиться от накопившихся знаний, передать их новичкам, чтобы получить еще больше взамен.



30–31 октября в Харькове побывала Асмик Гаспарян — диетолог, бренд-шеф ресторанов, победитель шоу «МастерШеф 6». На базе кулинарной академии Al. Cuisine она провела вначале мастер-класс, а затем ужин с Шефом.

«В Харькове я бываю довольно часто. Это один из моих самых любимых городов. Мастер-классы у меня здесь уже были, но Ассоциация меня впервые пригласила на ужин с Шефом. Хочется много информации отдавать людям на таких встречах. Но это мероприятие более ответственное, чем просто мастер-класс, поскольку присутствуют и знатоки: шеф-повара других ресторанов, рестораторы. Для меня отличным показателем того, хорошо ли прошел вечер, является один факт — я иду на кухню, на посудомойку, и смотрю, какими возвращаются тарелки. Если — пустыми, то все удалось! Ужин с Шефом в Харькове прошел на ура! Три блюда из говядины подавались гостям. Я — шеф-мясник. Но делала в этот раз и вегетарианские блюда. Если говорить о гастрономическом уровне Харькова, то здесь непаханое поле работы. Но это же Украина! Здесь есть чернозем, здесь есть человеческий потенциал, и это отличный фундамент для развития.

Алла КОСАРЕВА

КАКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ЖДУТ ХАРЬКОВЧАН В НОЯБРЕ

В НОЯБРЕ 2019 ГОДА УКРАИНЦЕВ ЖДЕТ РЯД ИНТЕРЕСНЫХ НОВОВВЕДЕНИЙ, КОТОРЫЕ ПРИНЕСУТ ПЕРЕМЕНЫ В НЕКОТОРЫХ ОТРАСЛЯХ ЖИЗНИ

В частности, украинские водители получат возможность создавать е-удостоверения с помощью мобильного приложения, заработает обновленная Государственная таможенная служба и украинцы получат право ездить в Доминиканскую республику без виз. Мы также выяснили, какие нововведения ждут харьковчан.

ШТРАФЫ БЕЗ АВТОКРЕСЛА

Также водителей могут начать штрафовать за перевозку детей без автокресла. Это касается детей, рост которых меньше 145 см или возрастом до 12 лет. Соответствующий закон приняли 29 октября. Теперь его должен подписать президент — и тогда закон вступит в силу со дня опубликования. После этого водителей начнут штрафовать на 510 грн (30 необлагаемых минимумов доходов граждан). За повторное нарушение в течение года — 850 грн (50 необлагаемых минимумов).

ЭЛЕКТРОННЫЕ ПРАВА

В ноябре планируется запустить специальное мобильное приложение для водителей, в котором можно будет создавать собственные е-удостоверения или электронные технические паспорта. Это позволит не носить с собой постоянно пластиковые оригиналы. Электронные документы будут иметь такую же юридическую силу, как и оригинальные.

Однако тут есть и подводные камни — водительские права и технические паспорта советского образца, а также ламинированные, которые были выданы в период с 1990 по 2000 год, будут недоступны для оцифровки. Водителям, для того чтобы загрузить свои данные в новое приложение, придется обменять старые оригиналы на новые.



УВОЛЬНЕНИЯ В ТАМОЖНЕ

В ноябре заработает обновленная Государственная таможенная служба. При этом большинство сотрудников из нынешней таможни, а это сотни человек, будут уволены.

Таможенные посты, которые подчиняются ДФС, переведут под управление Таможенной службы. Сократится и количество таможен — с 26 до 16, а вот кинологический центр и лаборатория — останутся.

ДОРОЖАЕТ ГАЗ

С 1 ноября в Украине подорожает газ для промышленности. Стоимость голубого топлива составит 5861—6463 грн/тыс куб. м (без НДС и расходов на транспортировку). Это на 18,4—19,6% дороже, чем в октябре. Подорожание объясняют увеличением цен на европейском рынке, откуда Украина импортирует газ, который по факту является российским.



ДОЛГОЖДАННЫЙ Е-ТИКЕТ

С 1 ноября в Киеве и Харькове должны были запустить систему единого электронного билета и отменить жетоны в метро и бумажные билеты в наземном транспорте. Однако затем дату внедрения е-билета решили перенести.



Киевляне уже активно пользуются электронным билетом. Параллельно действуют жетоны и бумажные билеты. Их будут выводить из оборота постепенно. Ориентировочно — до конца следующего года.

А в Харькове активно выдают E-ticket пенсионерам и льготникам. По словам первого заместителя директора КП «Харьковпасс» Юрия Чекарева, на льготных электронных проездных указан номер, который позволит идентифицировать человека.

— Как и с бумажным удостоверением, обязателен документ, подтверждающий право на льготы. У ученика это ученический билет, у другого льготника — это удостоверение, какая-то карточка, подтверждающая право проезда. На билетах запрограммирована та льгота, которая предоставляется решением городского совета, и там четко прописаны лимиты, которые выделяются каждому льготнику (для пенсионеров это 50 поездок в месяц на метро и 50 — на наземный электротранспорт. — Ред.). На карточку они занесены, человек получает на месяц определенное количество поездок, на следующий месяц они обновляются, поездки не суммируются, — рассказал Ю. Чекарев.

В Департаменте труда и социальной политики Харьковского горсовета сообщили, что точной даты введения льготных проездных пока нет. Заявления на получение E-ticket ранее подали около 150 тысяч пенсионеров и льготников. По последней информации, право на льготы в Харькове имеют 200 тысяч человек, проездные выдадут всем, но как быстро — в департаменте сказать не могут. Пока «пластик» не выдадут всем, система не заработает.

ВАЛЮТУ — ЧЕМОДАНАМИ?

С 5 ноября Нацбанк отменит ограничения на покупку валюты и банковских металлов. До этого действовал лимит до 150 тыс гривен в день.

При этом не все смогут покупать валюту без ограничений. Проще станет купить валюту после ее продажи за гривну. Спокойно покупать валюту смогут те, кто давно обслуживается в банке и делал там крупные проводки. Но для всех остальных крупных покупок, если сумма сделки превысит 150 тыс грн, придется с помощью документов доказать происхождение денег.

ПОДОРОЖАНИЕ СИГАРЕТ

В ноябре стоимость пачки сигарет может подорожать на 7 грн. По крайней мере, об этом заявляли в ассоциации «Укртабак» после принятия поправки в закон «О государственном регулировании производства и оборота спирта этилового, коньячного и плодового, алкогольных напитков, табачных изделий и горючего».

По словам производителей сигарет, суть поправки сводится к установлению торговой наценки на сигареты для оптовой и розничной торговли на уровне 7 и 13% от максимальной розничной цены.

ЗАПРЕТ НА ВЫЛОВ РЫБЫ

С 1 ноября во многих областях Украины начинается осенне-зимний запрет на вылов рыбы в зимовальных ямах. Рыбалка будет разрешена на участках за пределами зимовальных ям.

За нарушение предусмотрены штрафы от 34 до 680 грн. Кроме штрафа за незаконный вылов, начисляются убытки за каждую выловленную рыбу. За судака — 510 грн, каждый выловленный сом обойдется в 425 грн, щука — в 340 грн, за карпа нужно будет заплатить 306 грн, за леща — 170 грн, плотва — 85 грн, карась — 17 грн.

«БИЛЕТ» В КРЫМ

10 ноября начнется тестовая эксплуатация КПВВ «Каланчак» на admингранице с Крымом. Ожидается, что 15 ноября этот пункт посетит президент Владимир Зеленский.

С 23 сентября на КПВВ «Каланчак» из-за начала строительных работ пропускали только пешеходов, а все автомобили перенаправляли в КПВВ «Чаплинка».

КИНОПРЕМЬЕРА НОЯБРЯ

В ноябре украинские кинотеатры покажут новые фильмы и мультфильмы.

7 ноября — премьера украинского фильма «Додому» режиссера Наримана Алиева. В главной роли снялся другой украинский режиссер и актер Ахтем Сейтаблаев (он снял «Захар Беркут»). По сюжету, после аннексии Крыма два сына крымского татарина Мустафы переезжают в Киев, где умирает его старший сын. Он приезжает, чтобы забрать тело и похоронить сына в Крыму, как того требуют мусульманские традиции.



ПРИЯТНАЯ НОВОСТЬ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

С ноября заработал безвизовый режим с Доминиканской республикой, горным островом с тропическими лесами на стыке Карибского моря и Атлантического океана. Украинцы смогут находиться на территории этой страны без визы до 90 дней, независимо от цели поездки. Это правило начнет работать с 13 ноября 2019 года.

Подготовила Виктория ЗОВА