

Кухня

Секреты кулинарного бизнеса

Авторы лучших стартапов прошедшего года готовят по рецептам журнала Saveurs.

Текст: Илона Федотова. Фото: Александр Аверин

Готовить «за компанию» — всегда в удовольствие, а когда на кухне собираются мастера своего дела и увлеченные кулинарией люди, то все спорится и результат получается всегда «на отлично». Вот и редакция Saveurs решила доверить процесс приготовления французских блюд настоящим профессионалам, а заодно спросить, как им пришла идея

создания уникальных в своем роде кулинарных проектов и как они оценивают их по итогам сравнительно недавнего старта. Удача часто является результатом хорошо спланированного предприятия. Вместе с тем, всегда есть риск, что «не получится». У ребят получилось, с чем мы их поздравляем и о каждом рассказываем в наших блиц-интервью.





Спокойная команда кулинарных гениев в лице Дениса Крупени (Ragout), Кати Агроник (Select Cake Studio), Алексея Дыма (Culinarium), Ив Лё Ле (LavkaLavka-школа на «Стрелке»), Сергея Ашина (Шефмаркет), Елены Усановой и Валерия Еременко (HandMadeFood) приготовила три замечательных французских блюда, быстрых и простых в исполнении: летний салат с виноградом, классический суп марсельских рыбаков «Буйабес» и нежнейший киш лорен.



Елена Усанова и Валерий Еременко, авторы и продюсеры проекта HANDMADEFOOD

Несколько слов о проекте

Проект стартовал 10 сентября 2011 года, хотя зарегистрировали мы его гораздо раньше. Стартовал он страничкой в Facebook, но очень скоро вышел за рамки интернет-пространства. Все увидели не виртуальную картинку, а живую, где мы организовываем мастер-классы, активно участвуем в фестивалях и акциях. Сегодня HandmadeFood представляет собой интерактивную площадку для всех, кто хочет выразить себя именно в кулинарии. Наша аудитория как начинающие кулинары, так и те, кто считает себя профессионалом. Каждый у нас находит для себя что-то интересное.

С чего все началось?

Некоторое время назад на музыкальном канале МТВ был представлен модный дизайнерский проект Handmade. Этот бренд закрепился за мной, а когда мы начали заниматься кулинарией, то соединили три слова в одно. Получилось - HandmadeFood. Бренд стал узнаваемым, поскольку у него появилось лицо. Я полностью занимаюсь проектом, сама готовлю, посещаю рестораны, тестирую кулинарные школы. Валерий делает превосходные фотографии. Теперь к нам присоединились молодые фуд-фотографы и авторы из маленького, но мощного сообщества ЖЖ, мы стали публиковать их у себя, и так началась популярность.

В чем успех?

Главный принцип нашей работы: просто, вкусно, проверено, красиво. Это очень важно, потому что люди, разглядывая картинку, должны увидеть простой процесс приготовления. Это их вдохновляет, а когда они читают рецепт и понимают, что продукты тоже просты и понятны, все комплексы и отговорки уходят. Так в свое время, взращивая молодых дизайнеров, редакторов и экспертов в мире моды, мы задавали понятную и в тоже время высокую планку, где люди могли реализоваться. Тут мы делаем то же самое.



Ваша оценка по результатам старта

7000 активных фолловеров в сети Facebook, настоящих, не накрученных – очень хорошо. Мы нигде не продвигались, не рекламировались. Это честная страница, которая сама по себе обрастила посетителями. Через год после старта к нам пришли компании с хорошими бюджетами, HandmadeFood стал бизнес-проектом.

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Ароматное искушение

• 440 г муки высшего сорта • 10 г разрыхлителя • 1 куриное яйцо • 200 г сахарного песка • 100 подсолнечного масла • 60 г сливок 35% • 10 г ванильного сахара • 300 г бананов • 50 г грецких орехов • 10 г соды

- В чистую и сухую миску насыпать муку, разрыхлитель, ванильный сахар и сахарный песок, разбить яйцо, налить сливки, подсолнечное масло, посолить. Все аккуратно перемешать до однородной массы.
- Бананы очистить и измельчить в миксере. Грецкие орехи порубить. В миску с тестом добавить пробитые бананы, рубленые орехи и тщательно перемешать.
- Форму для выпечки смазать сливочным маслом и выложить в нее тесто. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 180°C до готовности. Проткнуть деревянной ложечкой: если выходит сухая, хлеб готов.

