

НАРОДНАЯ ДИПЛОМАТИЯ ИЗ ШОКОЛАДА И МАРШМЕЛЛОУ

**Закавказские традиции
на белорусской кухне:
кондитер из Армении
рассказала
о своем искусстве**

Искуи АМБАРЦУМЯН — удивительный кулинар и собеседник. Хозяйка угостит традиционным армянским супом крчик, расскажет, как правильно использовать специи, и приоткроет секрет кавказского долголетия. Но Искуи не просто талантливая хозяйка, а многократная чемпионка Европы по кондитерскому искусству арт-класса. Мастика, сахар и маршмеллоу в талантливых руках волшебницы превращаются в искусные цветы, которые не отличить от настоящих.

— В Беларуси вы живете около 30 лет. Как судьба занесла вашу семью из горных краев Армении в Синеоку?

— В начале 90-х, после военного конфликта, были очень тяжелые условия жизни. Муж предложил на время уехать из страны. Очень люблю свою Родину, но прежде всего я — мать троих детей. Не могла пойти на принцип и уступила ради своей семьи. У мужа в Витебске были друзья, и мы приняли решение ехать в Беларусь. Первые 10 лет жили в Витебске. Когда выросли дети, дочка захотела поступать в минский иняз. Тогда решили строить жилье в столице. Так и остались здесь навсегда.

— Как быстро освоились в Беларуси?

— Когда мы приехали, я была совсем молодой девушкой. Со школы знала русский язык, но разговорной практики было мало. Я понимала речь, но с ходу отвечать было сложно. Когда муж уезжал на работу, я боялась выходить на улицу из-за страха заблудиться в незнакомом городе. Детям в карман куртки клала записку с адресом. Белорусы — очень добрые люди. Говорю абсолютно честно. Когда что-то спрашивала, ни разу не слышала грубости в ответ. Если бы сложилась обратная ситуация, воспринимала бы это очень болезненно — рядом почти не было друзей, родных.

— По образованию вы экономист. Как случилось, что профессионально занялись кондитерским искусством и кулинарией?

— Все армянские девушки пекут. Я не знаю ни одной армянки, которая на вопрос «Ты умеешь готовить пахлаву?» ответила бы «Нет». Я пеку с седьмого класса. Меня этому научили папа и бабушка. Отец замечательно готовил. Бывало, стоишь с ним рядом на кухне, а он подсказывает, объясняет. Я никогда не ленилась, готовила праздничные, новогодние, свадебные столы. Даже свекровь иногда удивлялась: «Сколько всего наготовила, ты же не завод!» Когда муж уезжал в командировки, я оставалась дома с детьми.

Не могла сидеть сложа руки — готовила, шила, вязала.

— Научились готовить национальные белорусские блюда?

— Да, мне это удалось. Люблю изучать новые рецепты. Когда приезжаю на родину, готовлю драники, клецки, селедку под шубой, холодец, солянку — удивляю друзей. Угощаю белорусскими блюдами и своих учениц, для которых провожу мастер-классы. Им нравится, говорят: «Искуи, как же это вкусно!»

— Белорусская и армянская кухни: в чем главное отличие?

— В Армении в каждом регионе есть свои особенные блюда. Многие мы готовим из булгура. Заметила важное, на мой взгляд, отличие в приготовлении голубцов. Белорусы сначала варят рис, а потом добавляют мясо. Я же готовлю эти ингредиенты вместе. Основная особенность армянской кухни — использование приправ. К мясу для вкуса добавляю цитрон, базилик. Люблю приправить курицу, телятину или соус к рыбе тархуном. Говорят, что у горных народов почти нет проблем со здоровьем. Это потому, что они много зелени едят.

— Как началась ваша карьера повара-кондитера?

— Часто я по праздникам пекла торты. После люди стали ко мне обращаться с заказами. Я скромно занималась тем, что мне нравится. Заказчики очень высоко оценивали мою работу, спрашивали, где этому училась. Я отвечала, что только любитель.

— Много капризных клиентов?

— Создавая работы, я должна не только угождать заказчикам, но и сохранять свой имидж. Иногда приходится убеждать невест насчет дизайна праздничного угощения. Часто для изготовления приносят фото из интернета. Я всегда говорю, что повторить в точности работу не получится. Вы дали мне лишь тему, но это будет моя индивидуальная, авторская композиция. И, как правило, у меня получается лучше, чем вариант с картинки.



Искуи Амбарцумян и ее работа «Райский сад».

— Какими качествами должен обладать мастер, чтобы стать успешным кондитером?

— На мой взгляд, он должен быть душевным, щедрым человеком, любящим свою работу. Я ко всем заказам отношусь так, как будто делаю их для себя. Когда начинала, я постигала все нюансы кондитерского дела сама. Сейчас для этого есть больше возможностей: книги, мастер-классы, видео из интернета. У меня есть ученики, которые меня приглашают на мастер-классы. Часто набираю группы в Ереване.

— Какой совет вы даете ученикам, которые только начинают постигать искусство кондитера?

— Авторы, создающие композиции, должны общаться с природой, замечать все особенности: как построено стебель и какой оттенок он имеет, как согнут кончик лепестка, сколько прожилок на листиках. И потом мы, мастера, должны это повторить. Если ученик не может этого увидеть, он не станет настоящим профессионалом.

— Вы многократная чемпионка Европы по кондитерскому искусству арт-класса. Участвовали в различных конкурсах и фестивалях. Какие мероприятия для вас были наиболее важными и запоминающимися?

— Очень понравилось мероприятие в 2016 году в Москве. В рамках форума команды создавали сахарные цветочные композиции, которыми украшали платья известного дизайнера. Значимым событи-

ем для меня стало и членство в этом году в Национальной ассоциации кулинаров России. Мой наставник Мария Шрамко сделала для меня сюрприз. Она ходатайствовала президенту организации Виктору Беляеву о моем вступлении. Это было неожиданно и приятно.

— Вы недавно заняли призовое место на Международном конкурсе-выставке декораций тортов, который проходил в рамках крупнейшей в Польше выставки кондитеров Expo Sweet 2018. Расскажите о своей работе для этого конкурса.

— Она называется «Райский сад». На создание ушло примерно полтора месяца. Я сделала статую ангела, которую украсила цветами. При этом краски композиции неяркие. Это же рай, где должны быть мягкие, пастельные оттенки. Работа сделана из мастики, маршмеллоу, воздушного риса, шоколада, сахара, ватфельной бумаги.

— Искуи, как нужно готовить, чтобы удалось любое блюдо? В чем ваш секрет как хозяйки?

— Все говорят, что нужно готовить с душой. Это правда. Но еще и не торопясь, не злясь. Нужно с любовью относиться к этому процессу. Я даже общаюсь с блюдом, говорю: «Как я тебя красиво сделала! Желаю, чтобы ты был очень вкусным, чтобы нас удивил». Надо мной смеются иногда из-за этой привычки. У меня такой характер — умею замечать удивительное в простых вещах. Люблю природу. Даже стихи пишу на армянском языке о ней. Когда в душе собираются эмоции, переживания, идешь — и в голове крутятся слова.

— Как вы думаете, у кулинарного искусства есть потенциал народной дипломатии?

— Конечно. Если есть совместные предложения по проектам, я всегда за. Сейчас работаю на предприятии шефом-кондитером. А еще у меня есть мечта — создать в Минске свою небольшую кондитерскую студию.

Мария ДАДАЛКО.

Фото из личного архива И. Амбарцумян.

РЕЦЕПТ ПАХЛАВЫ ОТ ИСКУИ АМБАРЦУМЯН

Ингредиенты:

мука — 3 стакана,
сметана — 0,5 стакана,
мацони — 0,5 стакана,
масло сливочное — 300 граммов,
ванилин — 1 чайная ложка,
разрыхлитель теста — 1 чайная ложка,
соль — 1 щепотка,
яйцо — 4 штуки,
орехи — 500 граммов,
сахар — 2 стакана.

В глубокую емкость просейте муку, добавьте разрыхлитель теста, соль и ванилин. Охлажденное сливочное масло нарежьте мелкими кубиками или натрите на терке. Ножом и руками разотрите все до однородной крошки. Добавьте сметану и мацони. Отделите белки и вбейте два желтка. Тщательно вымешайте тесто. Разделите его на три равные части. Накройте емкость с тестом и отправьте в холодильник на полчаса. А пока можно заняться начинкой. Орешки подсушите пару минут на сковороде. Оставьте горсть для украшения. Остальные орехи измельчите ножом. Отделенные ранее белки выложите в глубокую миску. Добавьте сахар и орешки. Все аккуратно перемешайте. Все, начинка готова! Теперь можно собирать пахлаву. Один кусочек теста раскатайте тонко и выложите на противень, предварительно смазав его маслом или застелив пергаментом. На тесто выложите примерно половину ореховой начинки. Затем — второй пласт теста и оставшуюся начинку. Третий кусочек теста тоже раскатайте. Отправьте в духовку и запекайте, пока не появится золотисто-красная корочка.

