

ОБЕД СО СМЫСЛОМ

Катерина
Никитина

08

В январе фонд **Gift of Life** провел свой ежегодный благотворительный вечер, одним из лотов которого стал обед, приготовленный основателем **Vadoo**, миллиардером АНДРЕЕМ АНДРЕЕВЫМ, и известной кулинарной писательницей, издательницей и блогершей

НИКОЙ БЕЛОЦЕРКОВСКОЙ.

Ника с Андреем познакомились на вечеринке **ZIMA Tonight** за полгода до этого. С тех пор стали друзьями.

Е

Еще на этапе предварительных заявок за этот лот разгорелась нешуточная борьба. Рекордную сумму — £30 000 — заплатил Вадим Левин (о его увлечении фотографией мы подробно рассказываем в этом номере; также Вадим является попечителем фонда Gift of Life). Сам он, как признается, готовить не очень любит. Поэтому с радостью предоставил свою кухню профессионалам.

В начале марта, как и было обещано, Ника и Андрей приехали к Вадиму с полными сумками продуктов. В программе было шесть перемен блюд (не считая домашних заготовок!), поэтому гостям пришлось настроиться на серьезное гастрономическое путешествие.

«У меня будет очень простое блюдо — мясо. Совершенно беспроектный вариант, — с ходу поделился Андрей Андреев, доставая из пластиковых коробок замаринованные в травах и специях говяжьи стейки. — Я в саду набрал тимьян, розмарин, чеснок. И все это погрузил в блендер вместе с красным вином и специями. Взбил в пену, дальше эту смесь вмазал буквально в стейки. И сейчас, пока мы ехали, мясо мариновалось. Долго его держать в маринаде не следует». Мясо Андреев покупает на **Vogough Market**, говорит, что лучшее место там — лавка **Ginger Pig**.

Пока Андрей искал подходящий момент для того, чтобы начать жарить стейки, Ника Белоцерковская неутомимо крошила зелень, чеснок, лук и резала овощи для своего итальянского меню, включавшего пасту, ризотто и два вида морепродуктов. «Сегодня я шеф, а ты — су-шеф, — скомандовала она Андрею. — Потому что ты любитель в готовке, а я полупрофессионал». Андрей с таким раскладом был не согласен: «Кто любитель — оценят гости по результатам!»





В готовке с Никой, конечно, сражаться сложно. Она не только выпустила несколько гастрономических бестселлеров, но и организовала невероятно популярную кулинарную школу. Андрей парировал тем, что время от времени также ходит в кулинарные школы. Правда, признался он, они расположены на кухнях лондонских ресторанов — именно там он знакомится и общается с известными шефами: «Я, как та самая пчела, которая опыляет цветочки, — ношу кулинарные секреты из одного места в другое, заодно учусь сам». На вопрос, не боятся ли шефы делиться с ним своими секретами, Андрей ответил, что пока им это не мешает: «Может быть, они думают, что все равно я ничего не понимаю?»

Хотя с готовкой Андреев на «ты» уже много лет. Первое самостоятельное блюдо он приготовил в пятилетнем возрасте. Причем помогли ему в этом советские милиционеры. За обедом Андрей рассказал эту историю: «Я часто оставался один дома, но однажды остался надолго. И успел проголодаться, пока ждал родителей. Меня всегда учили запоминать две вещи. Первая — адрес, по которому я живу. Вторая — номер 02, который нужно набирать, если что-то случилось. Я набрал милицию. Трубку взяла какая-то тетя. Я признался ей, что хочу есть, но не знаю, как что-нибудь приготовить. Она подключила вторую тетю, и вместе они начали мне советовать: «Открой холодильник. Что ты в нем видишь?..» Две милицейские тети сидели и рассказывали мне, что нужно сделать. Не помню, что именно я готовил, но было смешно. Через час пришла мама, а я уже был довольный и сытый. Говорю, помогли в милиции...»

Для Ники же вдохновением для готовки послужило ее одесское детство. «У меня вся мамина семья

из Одессы, а вся папина — из Питера, — рассказала она. — Одесситы — как итальянцы, они все «двинутые» на еде. Они непрерывно едят и непрерывно сплетничают. Бабушка была главным ветврачом одесского мясокомбината. Без ее подписи ни одна машина из города не выходила. Поэтому в доме всегда были качественные продукты. Там не переводилось все, включая почему-то финские вафли. Блюда на стол в несколько рядов выставлялись. У одесситов все крутилось вокруг еды! Синенькие, тютюлька — все эти уменьшительно-ласкательные слова...» Несмотря на то что в Одессе сегодня Ника бывает не очень часто, ее там все считают своей. «Это от бабушки, — призналась Ника. — Готовка — это про любопытство. Она была любопытной и хорошо готовила».

И Андреев, и Белоцерковская — перфекционисты во всем. Поэтому даже на кухне уживаться с другими людьми им бывает сложно. Несмотря на связанные с этим риски, в тот день все обошлось спокойно и без кровопролития. «Андрей прекрасно готовит, и у него прекрасный вкус, — не стала скупиться на комплименты Ника. — Но больше всего он любит, когда его хвалят».

Хвалить, впрочем, было за что. И мясо, и итальянские гастрономические хиты удались в тот день на отлично, и комплиментов от гостей было много. Ника призналась, что ей приятно, когда ее еду хвалят. «Вкусная еда — это самый простой способ получить одобрение», — сказала она.

В этот день оказалось, что вкусная еда — это еще и самый приятный способ помочь тем, кто больше всего нуждается. £30 000, заплаченные за этот обед, ушли на лечение детям в России, страдающим от раковых заболеваний.