

# В конкурсе «Золотой китель-2014» победил повар из Гродно

[Главная](#) » [События](#)  
24 августа 2014 в 14:27

В столичном парке им. Горького прошел Республиканский турнир «Золотой китель-2014». Профессиональные повара сражались за звание лучшего. Среди участников можно было встретить и достаточно раскрученных столичных шефов, и менее известных молодых «поварят», которые, наверняка, впервые участвовали в кулинарных поединках такого формата. Многие лица были знакомы по фестивалю [прошлого года](#).

Кулинарный турнир для профессиональных поваров проходит в Минске второй год подряд. Пока ничего альтернативного и похожего по масштабам в Беларуси для поваров нет. Правда, масштабность кулинарного фестиваля весьма утомительна. И для гостей (стоять в парке с 10:00 до 20:00 физически сложно), и для самих участников, которые по долгу службы привычны к такой стоячей работе.

Состязание предполагало приготовление за 40 минут блюда из мяса, рыбы или курицы. Каждый заход поваров был связан с конкретным продуктом, из которого предстояло приготовить не просто вкусно, а еще и по-ресторанному изящно.



На эти критерии обращали внимание члены жюри. В этом году они все были приглашенными гостями: Игорь Брагин (президент Киевской Ассоциации шеф-поваров), Александр Филин (президент Национальной гильдии шеф-поваров России) и Рустам Тангиров (исполнительный президент клуба Шеф-поваров Санкт-Петербурга). Однако даже им, людям с опытом, было тяжело судить такое количество участников. В какие-то моменты кто-то из членов жюри «выпадал» из состава, что в общем-то вполне объяснимо с человеческой точки зрения, но не вполне справедливо по отношению к участникам, которые, к слову, заплатили за свое участие в «Золотом кителе» около 130-150 у.е.

Возможно, организаторам стоило бы устраивать предварительные турниры, чтобы сделать из самого крупного поварского турнира (это невозможно отрицать) не соревнование, а настоящее шоу, которое поддерживала бы аудитория. Объясню почему. Зрители, к сожаленью, собрались не смотреть на поваров, а получать подарки - это понятно. А потому любительская часть аудитории совершенно не понимала, что происходило за кухонной панелью. Например, многие обсуждали, что рыба жарится быстро, а потому 40 минут на такое блюдо - ерунда (в том время как мне блюдо Антона Каленика показалось

настоящим шедевром, который простая хозяйка не приготовит, пока не набьет руку и за 2 часа). Другие «эксперты» утверждали, что все соусы (в том числе и «Песто») повара берут уже готовые. И таких цитат можно привести десятки. Хотелось бы, чтобы и аудитория приобщалась к тому, что называется кулинарным искусством. В противном случае зачем тогда выносить фестиваль на всеобщее обозрение?



Интересно, что победителем стал профессионал, приехавший из области, - Дмитрий Демидов - шеф-повар гродненского ресторана «Кронон». На сайте гродненского ресторана рассказывается, что Дмитрий обучался профессии в Греции и работал с выдающимися поварами, в том числе и с Denio Bruci, обладателем Мишленовской звезды. Победитель получил возможность на стажировку в Малайзии, а также сертификат на бесплатное обучение в киевской Кулинарной академии.

Блюдами, которые принесли Дмитрию успех, стали: филе дорады по-сицилийски с пюре из шпината (серебряная медаль турнира); утиная грудка с креветкой и яблочным мармеладом (серебряная медаль); медальоны из говядины с розмарином, грибной пастой, и овощами сотэ (золотая медаль).



*Дмитрий Демидов, победитель турнира «Золотой китель»:*

- Это мое первое участие в кулинарном турнире республиканского уровня. И первое, в Беларуси. Этот турнир мне запомнился строгим и очень высоким уровнем судейской бригады. Кроме того я видел живой интерес со стороны участников, желание ребят показать себя и посоревноваться. Я знаю, турнир проходит только второй раз и организаторы пока только набираются опыта. Думаю, что с каждым годом соревнования будут более насыщенными и разнообразными.

Стажировка в Малайзии пройдет для Дмитрия с 28 октября по 5 ноября. Обещаем, что обязательно расскажем Вам о впечатлениях золотого кителя-2014.

**Текст: Ольга Нехлева, [vsemenu.by](http://vsemenu.by)**

**Фото: Елена Маслова**