

Таир Амирасланов: «Учреждение Hilal Star имеет историческое значение»

Подведены итоги проходивших в Баку мероприятий, связанных с деятельностью кулинарных организаций исламских стран — Первого Всемирного исламского кулинарного конгресса, прошедших в его рамках конференции Всемирного исламского кулинарного союза, II Международного чемпионата исламской кухни и соревнования между финалистами конкурса кулинаров-любителей, и других. О том, как они прошли, рассказывает президент Национальной ассоциации кулинаров, руководитель Центра азербайджанской кулинарии, заслуженный работник культуры Азербайджана, кавалер ордена «Шохрат», доктор исторических наук Таир Амирасланов.

— С 16 по 18 июля, то есть всего за три дня, мы провели семь больших мероприятий, каждое из которых решало свою задачу. Самое важное из них имеет историческое значение для мировой исламской кухни — состоялось первое в истории вручение звезд исламского Мишлена — Hilal Star — победителям в различных номинациях. Первый Hilal Star — одну звезду Мишлена — получил сумгайтский ресторан «Туран-парк». Получение одной мишленовской звезды означает, что в этот ресторан стоит сходить. Две звезды — «Если вы приехали в эту страну, сходите в этот ресторан», а три — «Езжайте в эту страну ради этого ресторана».

«Нас спрашивают: почему Сумгайт, а не Баку? Вы помните, что Президент Ильхам Алиев с первых же дней своего избрания обратил наши взоры на регионы. Сумгайт с тех пор претерпел много положительных изменений, в том числе в области системы ресторанов. В них повысилось качество обслуживания, предлагаемых посетителям блюд, появились также халяльные рестораны, среди них на сегодня, по общему мнению, жюри, передовую позицию занимает «Туран-парк», и мы этому рады. Для меня было большой неожиданностью, когда жюри огласило свое решение присудить мне все три звезды впервые утвержденного Hilal Star chief (шеф). Он дается за высокий профессионализм, за высокий уровень знания и т.д. Вторая звезда дается за то, что этот высокого уровня шеф преподает, готовит кадры, очень активно участвует в учебном процессе кулинаров мира, и третья — за то, что имеет академическое звание, пишет книги, развивает, распространяет в мире знания в области этой профессии».

Второе мероприятие — это Всемирная конференция кулинарных союзов, на которой был решен ряд имевшихся проблем. В ходе ее работы был создан ряд необходимых для улучшения и совершенствования общей работы комитетов — молодежный, халяльный и отдельный комитет по Hilal Star, научный, комитет по образованию, женский, который будет заниматься проблемами женщин-поваров в исламском мире, и другие. Комитет по Hilal Star будет совершенствовать стандарты этой трехступенчатой награды. На конференции все это обсуждалось.

Впервые в исламском мире нами учреждена премия имени Атешбаза Вели — личного шеф-повара выдающегося поэта — суфия Джалаледдина Руми. Все ученики Мовланы Руми обязательно проходили школу поварского искусства у Атешбаза Вели. Это было главным условием для принятия их Джалаледином Руми в число своих учеников, то есть на второй уровень суфийского образования. Место упокоения Атешбаза Вели в Конье считается священным для поваров мира и является пиром — местом их поклонения. Этой премией будут награждаться лучшие повара мира. Учреждение этой премии было моей инициативой, связанной с тем, что мы хорошо знаем имена великих поваров Европы — таких, как Сварен, Бокюз, Эскафье и других французских и европейских поваров. В мире эти имена хорошо известны, а вот имена великих поваров Востока остались в тени, в то время как европейские повара многое переняли из их опыта. Их кулинарные книги дошли и до нашего времени, пять книг из них, только азербайджанских поваров, которые находятся в наших руках, и мы намерены вывести их на свет божий, познакомить современное общество с их искусством, рецептами блюд, которые они готовили или изобрели. Как и европейские, исламские повара, их имена также должны светить как звезды, как планеты за тот вклад, который они внесли в мировую цивилизацию в области кулинарии.

В ходе работы конференции нами решены также и внутривидовые вопросы. На сегодня у нас членом Всемирного исламского кулинарного Союза является 21 страна, своей очереди для вступления ожидают и некоторые другие страны, и нам предстоит этот вопрос рассматривать. Решили и такой организационный вопрос, как вопрос переноса штаб-квартиры Всемирной исламской кулинарной организации в Баку.

В эти три дня также проходили соревнования II Международного чемпионата исламской кухни. Как и в первом, проходившем в Баку в 2009 году, в нем вместе с мусульманами приняли участие христиане — католики и православные; иудеи как в качестве членов жюри, так и участников различных состязаний. Жюри возглавлял христианин, президент Ассоциации кулинаров России Виктор Беляев. На конференции он презентовал конгресс Всемирной Организации Кулинарных Союзов (WACS), которая

пройдет летом будущего года в Санкт-Петербурге, пригласив для участия в нем своих партнеров из WICS и WAKS.

В чемпионате выступали по нескольким классам, номинациям. Например, в номинации «Лучшее проведение свадебного торжества» первое место занял ресторан «Халикарнас балыгчысы», а по лучшему свадебному торжественному столу и блюдам первое место занял ресторан «Загульба-сарай». У него был самый лучший свадебный стол. Золотым поваром года стал молодой повар Ниджат Бабаев. В связи с этим следующий профессиональный разряд он получил бесплатно. Среди профессиональных кулинарных школ лучший результат был у школы №5. Ее ученики завоевали 5 золотых, 5 серебряных и одну бронзовую медали. А лучше всех в ресторанной системе выступили «Загульба-сарай», «Мангал-стейк хаус», потому что там бренд шеф-повар Октай Джафаров... В командном соревновании первое место заняли дагестанские кулинары. Примечательно, что в других командных соревнованиях очень хорошо выступили повара отеля Fairmont. Их подготовил очень опытный повар Анар Гасымов, он также подготовил к этим соревнованиям проходящую у нас практику девушку, обучающуюся в Мерсинском университете Турции, Улькяр. Она завоевала серебряную медаль. Лучшей кетринговой фирмой стала фирма «Азери-кетринг» ...

Все мероприятия вел наш воспитанник, великолепный повар и хороший человек, ведущий кулинарных программ телеканала «Хазар» Агакерим Шамидзаде. Жюри, состоявшее из высококомпетентных специалистов, судило строго, но справедливо, не вызвав никаких нареканий или сомнений в выставленных ими оценках.

Мы благодарны нашим спонсорам за оказанную ими помощь. Особую нашу признательность мы выражаем известной даже за рубежом нашей азербайджанской компании Titan Group, предоставившей нам 8 профессиональных кухонь высокого уровня. Такое же оборудование они поставили нам и в 2009 году. Очень помогли AzerSun холдинг, фирмы «Азерчай» и SuperSun, предоставившие место для проведения чемпионата и отель для гостей. Millenium предоставил автобусы, развозившие гостей в места проведения мероприятий. «Ширин су» обеспечил водой. Все формы для гостей и жюри сшила фирма «Файда», которая и в 2009 году на I чемпионате исламской кухни помогла нам в этом плане. Миллениум тур обеспечил наших гостей автобусами фирмы АФН travel. Блокноты, карандаши и другие канцелярские товары предоставила «Инджи». Фирма «Прант» предоставила нам полную сумку мероприятий и 4 ваучера на двоих в любую из 40 стран для подарка. Выражаю искреннюю благодарность также Сакине Агаевой за помощь.

Сама ассоциация кулинаров Азербайджана потратила средства на изготовление медалей, рамок для дипломов и других вещей.

Четвертым мероприятием стало проведение курсов жюри международной категории WIKS. В течение трех дней соискатели прослушали лекции высококвалифицированных специалистов, получив в результате соответствующие сертификаты, дипломы и медали, дающие право судить международные чемпионаты. 25 зарубежных и 23 азербайджанских специалиста были сертифицированы. Большинство из наших 20 участников — молодые люди, успевшие достичь определенных высот в своей профессии, большой опыт поварской работы или имеющие высшее образование. Одним из условий было знание ими национальной кухни, которое они продемонстрировали на высоком уровне. Это является также и требованием всемирной организации. Все новоиспеченные члены жюри будут вести судейство с нагрудными медалями поверх судейской одежды, которые подвешены на лентах с нашим флагом, под флагом Азербайджана.

Проведение в ресторане «Мугам оджагы» Вечера региональной товузской кухни (до этого прошли дни карабахской, ирванской и других кухонь) стало пятым мероприятием конгресса и проводилось в рамках Указа №596 от 2000 года президента Азербайджана Гейдара Алиева по строке об изучении и демонстрации региональных кухонь. Вместе с зарубежными гостями ее опробовали также и наши депутаты.

На небольшой халяльной выставке свою продукцию представили татарская община Азербайджана, посольства Узбекистана, Турции, фирмы «Миллениум», «Топ-тур», участвовали и кетринговые компании.

Финальные соревнования объявленного год назад по инициативе вице-президента Фонда Гейдара Алиева Лейлы Алиевой конкурса на лучшее приготовление азербайджанского блюда «Азербайджанская кухня на канале YouTube» стали седьмым мероприятием конгресса. Он проходил в два тура на YouTube-канале известного кулинара, писателя и телеведущего Сталика Ханкишиева. В финал вышли семь человек, которые приехали в Баку вместе с руководителем проекта Сталиком Ханкишиевым и соревновались уже в Баку в приготовлении шах-плова. Первого места и золотой медали удостоился Евгений Чернышев. Два вторых места заняли Павел Козлов, Дмитрий Царьков. Третьи места заняли Олег Югай, Павел Страмоусов, Илья Недопекин, Александр Зайцев.

Для того чтобы кормить обедами умных специалистов высшего уровня — зарубежных и наших, — мы выбрали лучшие рестораны. Основными критериями выбора были: отличная национальная кухня, отличный сервис, грамотные работники, соответствующий дизайн.

Итак, в номинациях были выбраны 8 ресторанов:

«Туран-Парк» в Сумгайыте, представивший халяльную национальную кухню; «Орман», представивший региональную кяльбаджарскую кухню; этно-ресторан «Ханедан» — историческую кухню разных ханств. «Мугам Оджагы» — региональную товузскую кухню. «Загульба-Сарай» представил национальную кухню в стиле модерн. «Мангал Стейк Хаус» показал фьюжн азербайджанской и турецких кухонь с элементами фуд-шоу. «Халикарнас Балыкчысы» подал национальную и современную рыбную кухню. «Габала Ханлар» продемонстрировал габалинскую региональную кухню.

Гала-ужин было решено провести в самом чудесном и высокопрофессиональном, лучшем на сегодняшний день доме торжеств Азербайджана «Халикарнас балыкчысы», и не прогадали.

Все эти объекты показали верх мастерства и виртуозности. Наши гости до сих пор восхищаются этими объектами. Они популярны не только у нас в Азербайджане, они вровень и даже лучше считающихся лучшими мировых объектов.

**Записала
Франгиз Ханджанбекова**