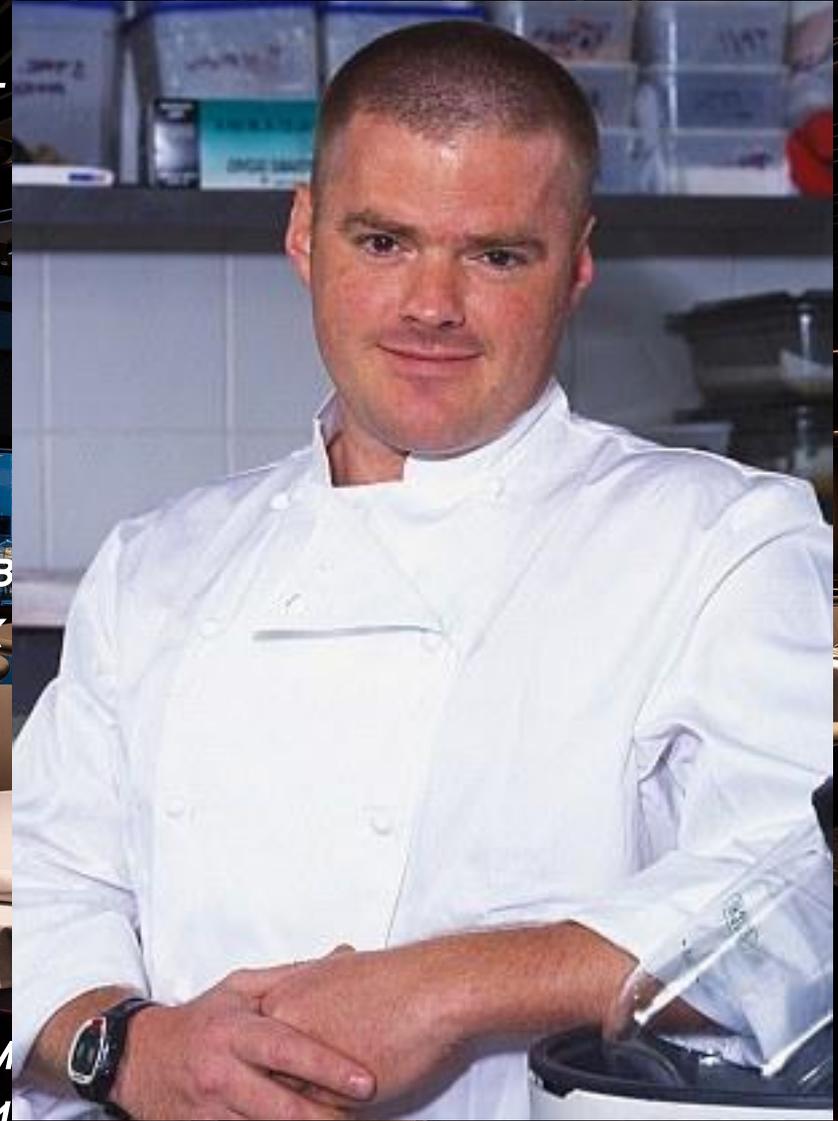


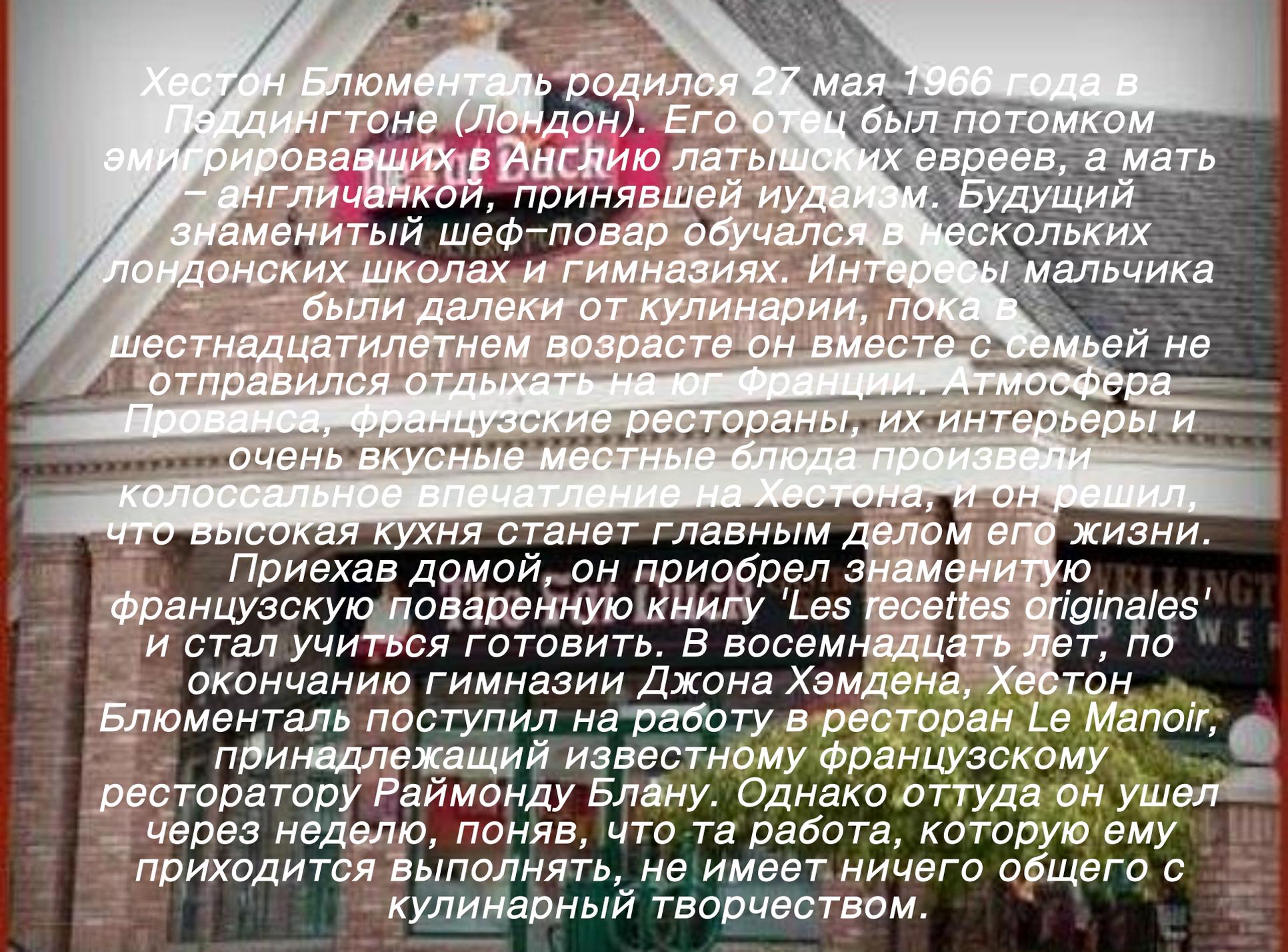
ННГУ им. Лобачевского
Институт Экономики и
Предпринимательства

ХЕСТОН БЛЮМЕНТАЛЬ

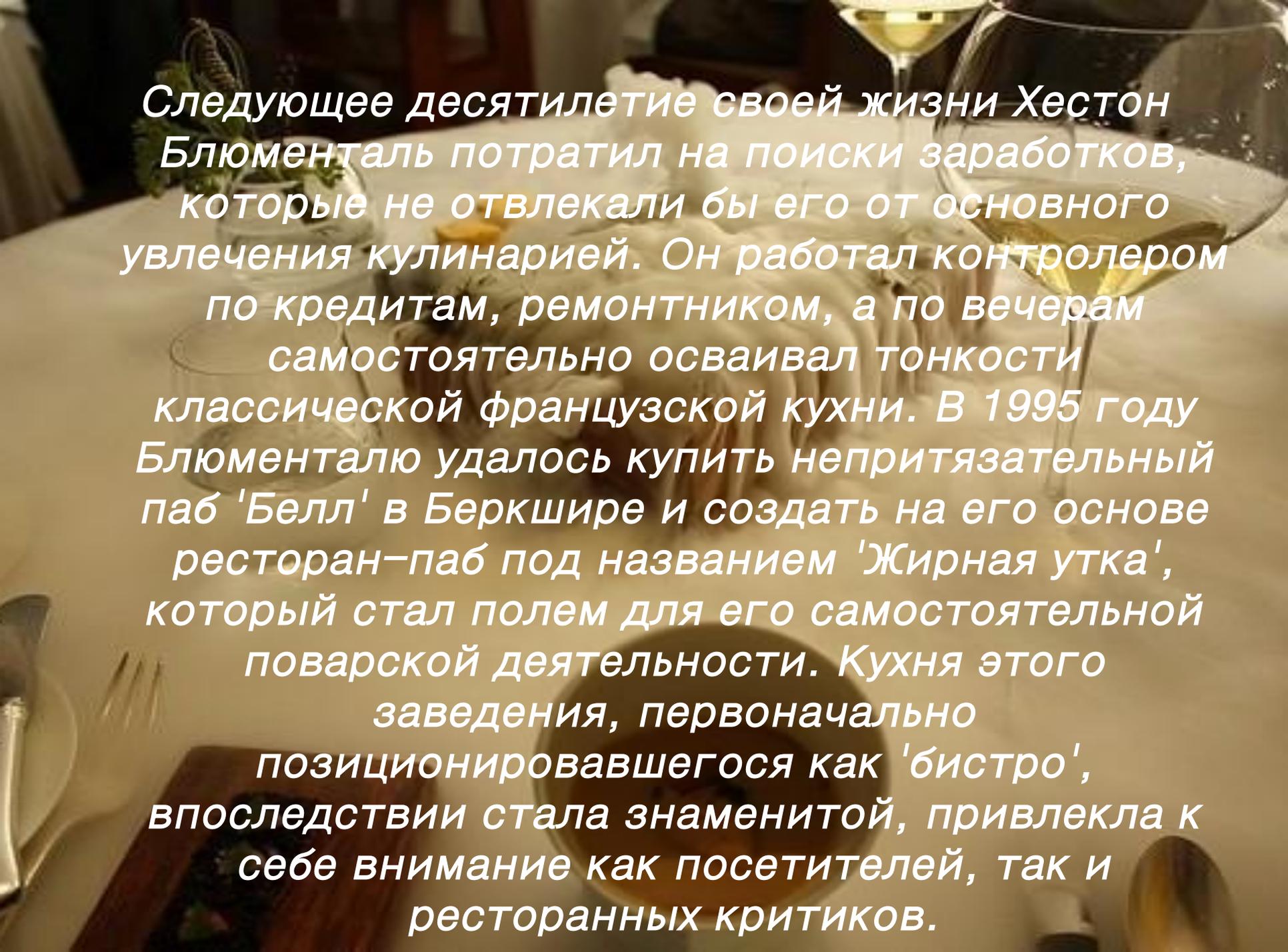
Выполнила: студентка гр.35150-ТП9
Вороненко А.С.
Балахнина Д.О,
Галас Е.Е.
Проверила: Гришина М.Ю.

Хестон Блюменталь относят к наиболее выдающимся шеф-поварам современности. Он владелец всемирно известного ресторана 'Жирная утка' (The Fat Duck), который входит в четверку трехзвездочных ресторанов Великобритании, один из авторитетных разработчиков молекулярной кухни и новых технологий приготовления пищи. Повар-самоучка стал не только одним из самых знаменитых кулинаров и рестораторов, но и членом Королевского общества химиков, почетным доктором Лондонского университета и обладателем множества престижных премий.

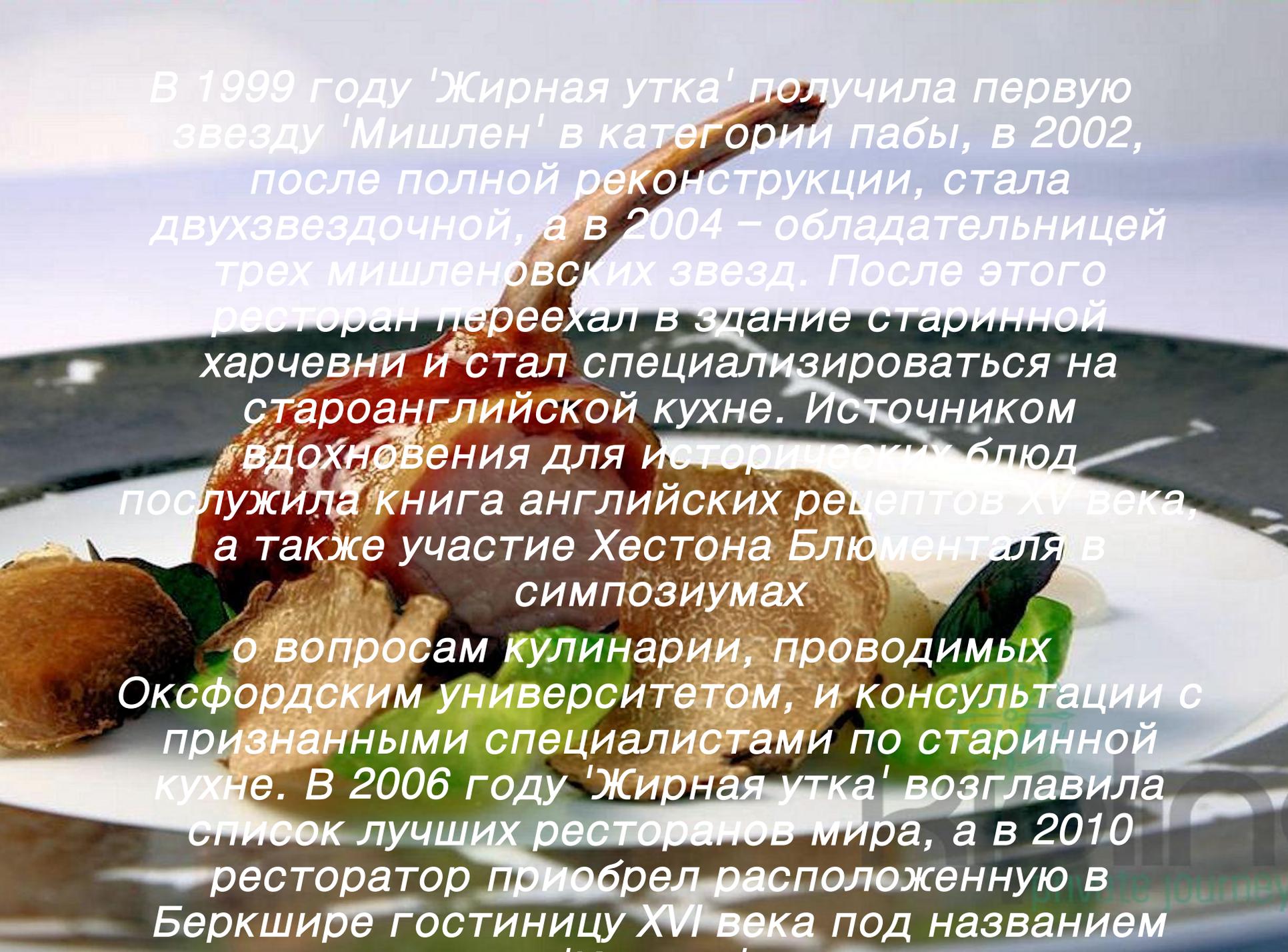




Хестон Блюменталь родился 27 мая 1966 года в Пэддингтоне (Лондон). Его отец был потомком эмигрировавших в Англию латышских евреев, а мать – англичанкой, принявшей иудаизм. Будущий знаменитый шеф-повар обучался в нескольких лондонских школах и гимназиях. Интересы мальчика были далеки от кулинарии, пока в шестнадцатилетнем возрасте он вместе с семьей не отправился отдыхать на юг Франции. Атмосфера Прованса, французские рестораны, их интерьеры и очень вкусные местные блюда произвели колоссальное впечатление на Хестона, и он решил, что высокая кухня станет главным делом его жизни. Приехав домой, он приобрел знаменитую французскую поваренную книгу 'Les recettes originales' и стал учиться готовить. В восемнадцать лет, по окончании гимназии Джона Хэмдена, Хестон Блюменталь поступил на работу в ресторан Le Manoir, принадлежащий известному французскому ресторатору Раймонду Блану. Однако оттуда он ушел через неделю, поняв, что та работа, которую ему приходится выполнять, не имеет ничего общего с кулинарным творчеством.

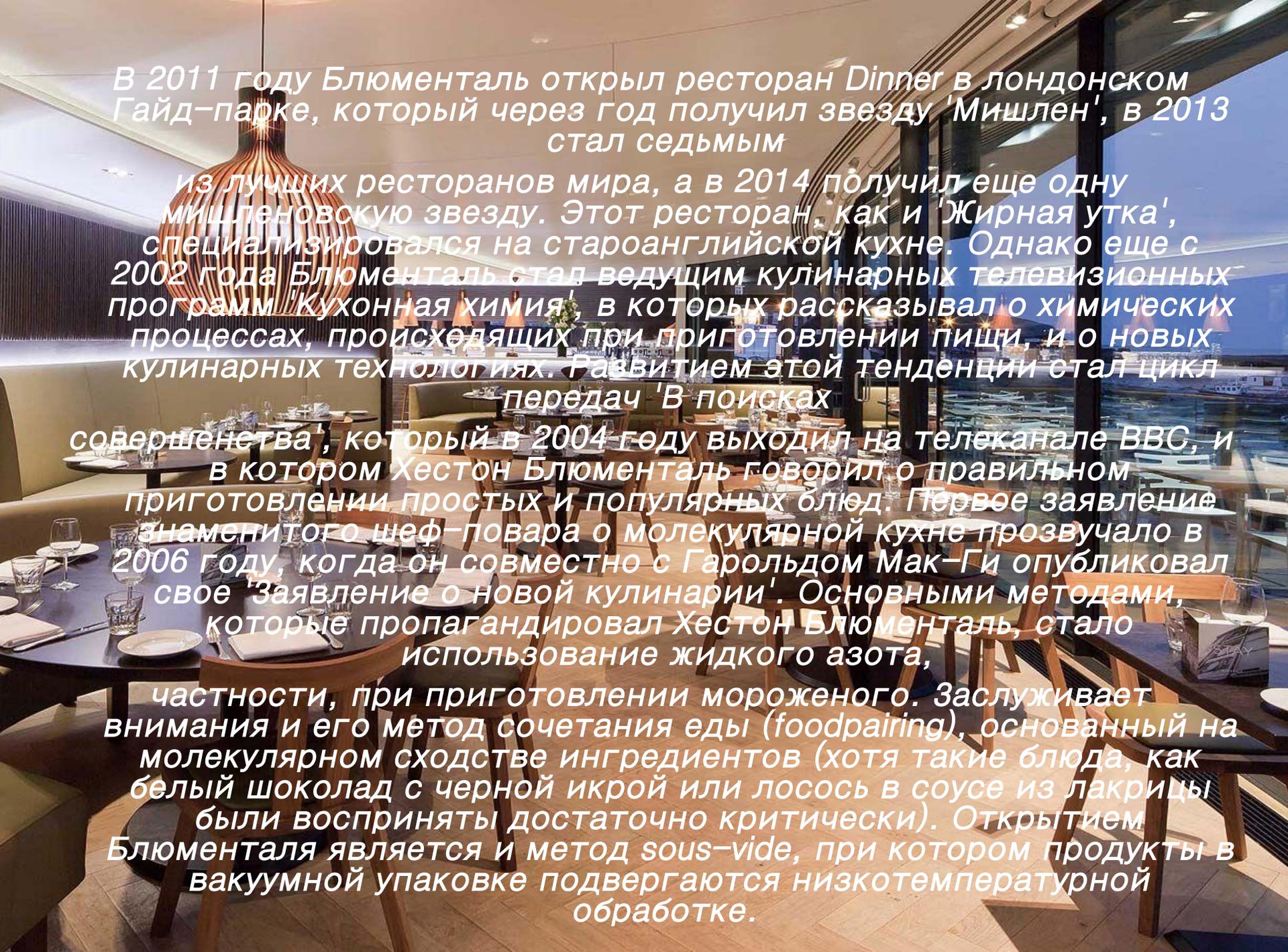


Следующее десятилетие своей жизни Хестон Блюменталь потратил на поиски заработков, которые не отвлекали бы его от основного увлечения кулинарией. Он работал контролером по кредитам, ремонтником, а по вечерам самостоятельно осваивал тонкости классической французской кухни. В 1995 году Блюменталю удалось купить непритязательный паб 'Белл' в Беркшире и создать на его основе ресторан-паб под названием 'Жирная утка', который стал полем для его самостоятельной поварской деятельности. Кухня этого заведения, первоначально позиционировавшегося как 'бистро', впоследствии стала знаменитой, привлекла к себе внимание как посетителей, так и ресторанных критиков.



В 1999 году 'Жирная утка' получила первую звезду 'Мишлен' в категории пабы, в 2002, после полной реконструкции, стала двухзвездочной, а в 2004 – обладательницей трех мишленовских звезд. После этого ресторан переехал в здание старинной харчевни и стал специализироваться на староанглийской кухне. Источником вдохновения для исторических блюд послужила книга английских рецептов XV века, а также участие Хестона Блюментала в симпозиумах

о вопросах кулинарии, проводимых Оксфордским университетом, и консультации с признанными специалистами по старинной кухне. В 2006 году 'Жирная утка' возглавила список лучших ресторанов мира, а в 2010 ресторатор приобрел расположенную в Беркшире гостиницу XVI века под названием



В 2011 году Блюменталь открыл ресторан Dinner в лондонском Гайд-парке, который через год получил звезду 'Мишлен', в 2013 стал седьмым

из лучших ресторанов мира, а в 2014 получил еще одну мишленовскую звезду. Этот ресторан, как и 'Жирная утка', специализировался на староанглийской кухне. Однако еще с 2002 года Блюменталь стал ведущим кулинарных телевизионных программ 'Кухонная химия', в которых рассказывал о химических процессах, происходящих при приготовлении пищи, и о новых кулинарных технологиях. Развитием этой тенденции стал цикл передач 'В поисках

совершенства', который в 2004 году выходил на телеканале BBC, и в котором Хестон Блюменталь говорил о правильном приготовлении простых и популярных блюд. Первое заявление знаменитого шеф-повара о молекулярной кухне прозвучало в 2006 году, когда он совместно с Гарольдом Мак-Ги опубликовал свое 'Заявление о новой кулинарии'. Основными методами, которые пропагандировал Хестон Блюменталь, стало использование жидкого азота,

частности, при приготовлении мороженого. Заслуживает внимания и его метод сочетания еды (foodpairing), основанный на молекулярном сходстве ингредиентов (хотя такие блюда, как белый шоколад с черной икрой или лосось в соусе из лакрицы были восприняты достаточно критически). Открытием Блюменталья является и метод sous-vide, при котором продукты в вакуумной упаковке подвергаются низкотемпературной обработке.

A close-up photograph of a plate of food. The plate contains a large, golden-brown fried fish fillet, a portion of bright green peas, and a generous serving of french fries. The background is slightly blurred, showing other plates and a glass of beer.

Ему принадлежат рецепты таких блюд, как тройные чипсы, которые включают в себя кашу из улиток, мороженое из яиц с беконом и пастернак, мороженое со вкусом краба и копченой семги, 'мясные фрукты' и многое другое. Оригинальной идеей Блюменталья является звуковое сопровождение блюд, например, шум моря при подаче устриц. Впрочем, составленное им меню для приема в Виндзорском дворце во время скачек в Аскоте включало в себя традиционные блюда: запеченную семгу, пирожные с клубникой и бисквиты, оформленные в виде вазы с фруктами. Под руководством Блюменталья было организовано меню пикника во время бриллиантового юбилея королевы Елизаветы (2012), а во время юбилейных торжеств знаменитый повар был гостем королевской ложи. В 2014 году Хестон Блюменталь объявил об открытии кафе 'Перфекционист' во втором терминале лондонского аэропорта Хитроу.