



«Русские люди очень любят греческую кухню», - интервью с Элен Гианнулату.

Недаром говорят, что истинная любовь следует за знанием. Любить значит понимать, знать. Знать человека, страну, профессию, и, конечно же, кухню. Путешествие в незнакомый кулинарный мир схоже с обычным страноведческим туром. Можно, словно в быстрой киноленте, посетить все города мира разом или зайти в кафе, попробовать одно известное блюдо и заявить – да, я знаком с этой кухней. А можно, словно путеводитель, раскрыть кулинарные книги, ознакомиться с историей блюд, и, таким образом, открыть для себя новый мир. Именно такие мысли посетили меня во время беседы с очаровательной хозяйкой таверны «Порто Миконос» Элен Гианнулату. Элен рассказывала о себе, о своей мечте, о создании ресторана, об особенностях греческой кухни. Обо всем том, что сделало для меня мир греческой кулинарии еще более родным.



- Элен, здравствуй! Расскажи, пожалуйста, как родилась идея ресторана?

Элен: Здравствуй! Идея возникла очень давно. Она родилась потихоньку. Мы с мужем – большие любители застолий, для которых я всегда готовила традиционные греческие блюда. И каждый раз наши друзья интересовались рецептами. И всякий раз говорили: «Ну, давай, ну, пожалуйста, ну открой же ресторан». И вот у нас с моим партнером Яннисом родилась идея открыть небольшое кафе, где будут завтраки и традиционные греческие легкие блюда.

- То есть традиционное кафе с кофе, чаем и небольшими закусками.

Элен: Да. Видишь ли, в Греции на каждый второй дом приходится булочная или закусочная. Ну а тиропита и спанакопита продаются и вовсе на каждом шагу. В Москве мне всегда этого не хватало. Вроде бы пирог с сыром и пирог со шпинатом, ничего же сложного, но в Москве

ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР
Москва, Алтуфьевское шоссе, 44
офис № 9, 2 этаж
Тел.: 7084809 – Тел./Факс: 7084810

ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
Altufyevskoe shosse, 44, office No 9, 2nd floor
127566 Moscow, Russia
Tel.: +7 495 7084809; Tel/Fax: +7 495 7084810

e-mail: hcc@mail.ru info@hecucenter.ru
www.hecucenter.ru

skype: [hellenic.cultural.center](https://www.skype.com/name/hellenic.cultural.center)

facebook: <http://www.facebook.com/Hecucenter>

vkontakte: <http://vk.com/hecucenter>

LinkedIN: <http://www.linkedin.com/company/hellenic-cultural-center>

их нет. Когда я решила открыть свое дело, было много бизнес-идей. Но всегда я думала – как только, так сразу открою кафе. Я уже созрела для этого. И мы действительно открыли наше кафе.

- Скажи, не страшно было вот так решиться и поменять что-то в жизни? Ведь всегда в таком случае включается какой-то предостерегающий механизм, голос, который нашептывает: а что, если не получится? И в итоге останавливаешься, думаешь: нет, лучше останусь в привычной среде, пусть неуютно, но зато стабильно, и не так страшно.

Элен: Есть люди, для которых судьба нарочно создает сложную жизненную ситуацию. Хочешь-не хочешь, а нужно что-то делать. Тебе уже настолько некомфортна зона комфорта, что ты все равно из нее вышел бы. Хорошо, конечно, если не толкают насильно, а ты сам идешь. Почувствовать это нужно вовремя. Я работала в компании, которую очень люблю, с руководителем, которого очень люблю. Но самое дорогое, что у нас есть, это интуиция, и за ней нужно следовать. Да, любой шаг страшен, как и переходный период – он-то самый тяжелый. Но в нем и проявляется красота внутренней работы: либо ты сидишь на своем островке, либо уходишь, выходишь в мир и начинаешь жить. Спрашиваешь – а если не получится? Ну и не получится, опять начнешь с начала, это тоже неплохо. Это тоже определенный путь, который нужно пройти.



- Спасибо, Элен! И впрямь ведь требовалась большая сила воли на такой серьезный, кардинальный шаг! Ты рассказывала о том, что первоначально задумка была связана с кафе. Как же появилась таверна?

Элен: Изначально мы действительно намеревались открыть здесь кафе. Но как только мы открылись, в первый же день каждый второй посетитель стал интересоваться: «Да, сладости, выпечка, а еда есть? Настоящая греческая еда». И мы поняли, что люди хотят есть, дегустировать, пробовать полноценные греческие блюда. И вот потихоньку, спустя полгода кафе трансформировали в таверну.

- Элен, насколько я знаю, у вас работает греческий бренд-шеф.

ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР
Москва, Алтуфьевское шоссе, 44
офис № 9, 2 этаж
Тел.: 7084809 – Тел./Факс: 7084810

KENTRO ELLHNIKOY POLITISMOY
Altufyevskoe shosse, 44, office No 9, 2nd floor
127566 Moscow, Russia
Tel.: +7 495 7084809; Tel./Fax: +7 495 7084810

e-mail: hcc@mail.ru info@hecucenter.ru
www.hecucenter.ru

skype: [hellenic.cultural.center](https://www.skype.com/hellenic.cultural.center)

facebook: <http://www.facebook.com/Hecucenter>

vkontakte: <http://vk.com/hecucenter>

LinkedIN: <http://www.linkedin.com/company/hellenic-cultural-center>

Элен: Да, Джови – наш бренд-шеф. Он очень талантливый. Джови работал в очень хороших греческих ресторанах в Греции и в Канаде. Он специализируется на теме здорового питания. Он составил нам новое меню и обучил персонал секретам правильного приготовления греческих блюд.

- А когда вы открыли кафе на чьи кулинарные знания опирались?

Элен: Первый наш Шеф был русским. Он хорошо знал греческую кухню, очень ее любил, но все блюда готовились по моим рецептам и под моим контролем. Я ему рассказывала, как готовить, причем рассказывала как обычная хозяйка, без особых технических знаний. Затем мы воспользовались услугами Джови. Сейчас у нас новый Шеф-повар — Стефанос, он недавно приехал из Греции.

- А Джови останется?

Элен: Да, он останется бренд-Шефом. Вместе с нашим Шефом он будет работать над созданием нового меню.

- Новое меню? Почему? Вы меняете целиком состав меню или просто добавляете что-то?

Элен: Нет, целиком не меняем. Мы хотим просто приятно удивлять наших гостей. Мы следим за тем, что им нравится, а также за сезонностью продуктов, за событиями, российскими традициями. Например, у нас появится постное меню.

- А как будет выстраиваться сезонное меню?

Элен: Сейчас мы решили, что должен существовать так называемый костяк блюд, например, всегда будет греческий салат, всегда будут традиционные греческие закуски, такие как каламаракья (жаренные кольца кальмара), кефтедакья (жаренные мясные тефтели). Этого мы никогда не изменим. А параллельно будут добавляться новые сезонные блюда с определенным тематическим уклоном. Например, сейчас был уклон в мясную тему. А новое весеннее меню я хочу сделать с акцентом на рыбу. Вообще русские люди очень любят греческую кухню. Все, кто отдыхал в Греции, возвращаясь, пытаются продлить свои гастрономические ощущения, воспоминания. Люди начинают ходить по греческим ресторанам, которых сейчас, слава Богу, больше. Есть дорогие рестораны и более демократичные. Знаете, мне кажется, что греческая кухня потихоньку заменяет итальянскую, завоевывает какой-то процент тех, кто посещал раньше только итальянские места. Вообще у любителей средиземноморской кухни появился выбор – кроме итальянской, есть возможность выбрать что-то еще. А греческая кухня ведь кроме того и очень честная.

- Что ты имеешь в виду?

Элен: Вот смотри. В готовке греки всегда используют настоящее оливковое масло, соль, перец, орегано, лимон. И больше ничего. Никаких острых специй, которые меняют вкус блюда, и в итоге не понимаешь, что ты ешь. Все очень прозрачно и просто.

ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР
Москва, Алтуфьевское шоссе, 44
офис № 9, 2 этаж
Тел.: 7084809 – Тел./Факс: 7084810

KENTPO EΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
Altufyevskoe shosse, 44, office No 9, 2nd floor
127566 Moscow, Russia
Tel.: +7 495 7084809; Tel./Fax: +7 495 7084810

e-mail: hcc@mail.ru info@hecucenter.ru
www.hecucenter.ru

skype: [hellenic.cultural.center](https://www.hellenic.cultural.center)

facebook: <http://www.facebook.com/Hecucenter>

vkontakte: <http://vk.com/hecucenter>

LinkedIN: <http://www.linkedin.com/company/hellenic-cultural-center>

-Элен, насколько я знаю, для многих традиционных греческих блюд требуются также особые кисломолочные продукты. Как вы справляетесь с этой ситуацией?

Элен: Мы нашли очень хороших поставщиков. Они сами греки. У них в Подмосковье целый завод по производству сыров и йогуртов, в том числе сыра-фета по греческому рецепту. Для нас это спасение.

-Элен, скажи, пожалуйста, а какие блюда в вашем меню пользуются наибольшей любовью у посетителей?

Элен: У нас в меню есть целый выбор салатов, но все же фаворитами являются – греческий и критский. Также посетители очень хвалят нашу Мусаку, гаридес саганаки (*креветки в томатном соусе*) и, конечно же, греческие шашлыки на гриле. На ура идут также кальцуни – традиционные критские жаренные пироги с начинкой из сыра и мяты и острого сыра.

- Элен, у меня к тебе последний вопрос. Скажи, пожалуйста, какое твое самое любимое блюдо?

Элен: Вообще? Гемиста моей мамы, вот это мое любимое блюдо! (*Смеется*) Это фаршированные овощи с рисом и зеленью. На Крите он подается с греческим йогуртом.

- Спасибо большое!

Автор Анна Лубоцкая

ГРЕЧЕСКИЙ КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР
Москва, Алтуфьевское шоссе, 44
офис № 9, 2 этаж
Тел.: 7084809 – Тел./Факс: 7084810

ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
Altufyevskoe shosse, 44, office No 9, 2nd floor
127566 Moscow, Russia
Tel.: +7 495 7084809; Tel./Fax: +7 495 7084810

e-mail: hcc@mail.ru info@hecucenter.ru
www.hecucenter.ru

skype: hellenic.cultural.center

facebook: <http://www.facebook.com/Hecucenter>

vkontakte: <http://vk.com/hecucenter>

LinkedIN: <http://www.linkedin.com/company/hellenic-cultural-center>