

От Нели Русева
Пон., 28 Ноември 2011 21:25



Chef Петров е един от най-добрите готвачи в България. За повечето читатели той навярно е познат от кулинарното шоу „**Lord of The Chefs**” по bTV.

Борис Петров обаче започва кариерата си още през 1987 година, когато завършва техникум по обществено хранене. Работи в хотел „Шератон” и в най-добрите ресторанти в София и страната. После заминава за Испания, където специализира при chef-готвач Хавиер Саньол (ученик на Феран Адрия) и остава там седем години. След завръщането си отново в България **chef Петров** започва работа в ресторант „Каса Бояна” приет в златната листа на световната верига Luxury Group. Борис Петров е в Контролния Съвет на Евро-Ток България.



За отношението на българина към храната и към живота разговарям лично с **Борис Петров** :

Н. Русева: Здравейте, Chef Петров! Кое или кой определи вашия път като готвач?

Chef Петров: Трудно е да се анализира кое и кой ме е насочил в това, но съм сигурен, че ако го открия, ще му бъда благодарен.

Н. Русева: Кое е определящо за успеха според Вас - положения труд и усилия, или шанса?

От Нели Русева
Пон., 28 Ноември 2011 21:25

Chef Петров: Любовта, страстта и поставените цели към това с което човек работи, е осъзнаването, че това което прави първо, го прави за другите и пропорционално на това колко са доволни те, то му се отблагодарява.



Н. Русева: Ако приемем, че животът ни е една перфектна вечеря - каква ще е салатата, предястието, основното ястие и десертът? Как подреждате в това меню личния живот, работата, мечтите...

Chef Петров: Храната е свързана с всички сетива, дълбини и култура на една личност. За да знаем от какво имаме нужда, трябва да уважаваме първо самите себе си и да се себеоткриваме във всяка заобикаляща ни среда и ситуация. Тогава винаги ще знаем от какво има нужда организмът ни и нашите сетива. Храненето е философия, която истинският човек възпитава цял живот. Аз също още се уча на това!

Н. Русева: Какъв е човекът, който бихте наели на работа?

Chef Петров: Най-важното за мен е да видя в очите първо сигурност, че същият знае в каква посока е тръгнал, после, ако има и малко страст, то това е човекът.



От Нели Русева
Пон., 28 Ноември 2011 21:25

Н. Русева: А какъв е най-добрият клиент според Вас – любопитен, претенциозен, мълчалив...?

Chef Петров: За да се създаде едно перфектно ястие е необходимо, рутина, любов, страст и уважение. Точно със същите качества, то трябва да бъде очаквано и посрещнато в салона. Ако ли не, всичко е напразно!



Н. Русева: Вероятно сте срещал много известни хора във вашата кариера досега, имате ли си любим клиент, някой който много сте впечатлили с работата си?

Chef Петров: Да, наистина! Срещал съм се с много хора, впечатлявал съм се и в добрия и в лошия смисъл. От скоро ми прави впечатление, че хората все повече разбират и се интересуват от храната, която консумират и от качествата ѝ. Наскоро един от най-богатите хора в България ме изуми, като позна дори региона (Австралия в случая) на телешкото месо, което му поднесох. Преди години богати и успели хора с това ниво на кулинарно възпитание срещах само в чужбина!



Н. Русева: Кои са по-добри кулинали - мъжете или жените?

От Нели Русева
Пон., 28 Ноември 2011 21:25

Chef Петров: Кулинарията е себераздаване, този който е готов да се отдаде изцяло на това и зад него да седи някой, който да го подкрепя ;). Само по тази причина повече са мъжете, иначе аз си мисля, че жените са по- прецизни!

Н. Русева: В къщи Вие ли сте шефа на кухнята;)?

Chef Петров: Да ;)

Н. Русева: Има ли вредна храна?

Chef Петров: Да много са, също така и бактериите, колкото повече се самообразоваме и отделяме малко-повече време на това по-добре.

Н. Русева: Коя храна е най-трудна за приготвяне?

Chef Петров: Тази която не обичаме ;)



Н. Русева: Имало ли е случай във вашата кариера, в който да сте причинили пожар?

Chef Петров: Почти ;) Това беше първият ми приготвен постен боб ;) Бях на 10-11 години. Целият блок разбра! Блокът бе на 15 етажа с по 5 апартамента на етаж ;)

От Нели Русева
Пон., 28 Ноември 2011 21:25

Н. Русева: Чувала съм, че докторите работят на определена музика, това важи ли и за готвачите, или е по-добре да готвиш на тихо?

Chef Петров: По-горе казах, че храната е за всички сетива. Музиката и слухът са част от това. Колега от Англия доказа, че това е така, пускайки музика на морски залив в момент, когато ядете определена риба. Картофеният чипс и картофеното пюре са с един и същи вкус. Единствено хрупването на чипса, отдалечава вкусовете и различава начина на възприемане у хората.



Н. Русева: И още в тази връзка, приемате ли за истина това, че настроението на готвача се отразява на качеството на ястието?

Chef Петров: Да, абсолютно вярно е! Нямам никакво съмнение в това, проверено е !

Н. Русева: Приемате ли за вярно, че отношението на човек към храната като цяло е отношението му към живота?

Chef Петров: Естествено сега, вече се говори в Европа за Гастро-Дипломация, култура и наследство, като форма на национална гордост. Евро-Ток България, в чиято комисия съм, участва тази година в два големи кулинарни форума в Европа. Подписахме и харта за кулинарно сътрудничество. Тези форуми бяха подкрепени от всички Европейски държави.

От Нели Русева

Пон., 28 Ноември 2011 21:25

Н. Русева: Какво може да Ви зарадва истински?

Chef Петров: Една детска искрена усмивка.



Н. Русева: Кое е това, с което не можете да се примирите в живота ни днес и сега?

Chef Петров: Гладните хора по земята и хората в неравностойно положение. Агресията ни.

Н. Русева: Има ли чувство, място, човек, изобщо нещо, с което не можете да се разделите?

Chef Петров: Май с България съм си свързан ;)

От Нели Русева

Пон., 28 Ноември 2011 21:25



Нели Русева: Говорих с един от организаторите на събитието, който ме информира,



Нели Русева: Казва, че идеите не се реализират в действителност ;), а за това



Нели Русева: Но идеите са важни, защото те са първата стъпка в процеса на реализация. И това е философията на храненето, която трябва да се възпитава цял живот.