

Евгения ЗАБОЛОТСКИХ

Ренат АГЗАМОВ:

КИРКОВОРА РАЗМНОЖИЛ, А КОРОЛЁВА ПУСТЬ ЕСТ ЧЕРВЯЧКОВ

■ К чемпиону России по кондитерскому искусству и ведущему самого сладкого реалити-шоу на нашем ТВ всегда очередь из «звездных» клиентов. О том, почему не может есть собственные торты, как построил дворец и отправил подарок Бейонсе, он рассказал «СВ».

ПЛАСТИЛИН ИЗ ПЮРЕ И ПИВНОЙ КРЕМ

- Ренат, как такую красоту вообще есть можно?

- Я и не ем. Свои - никогда! Как могу эти торты лопать, если они для меня - материал, с которым работаю. Даже жене раза два-три их дарил. И дни рождения праздную со сладостями других кондитеров. А свои только дегустирую. Знаете, сколько тортов попробовал за полгода? Больше тысячи. Беру кусочек вилочкой, смакую и перехожу к следующему. Вскоре во всех крупных городах появится серия по рецептам домохозяйек. Торты будут называться их именами и продаваться с их фотографиями. Помогу женщинам стать популярными.

- Так добры к ним...

Не то что в вашем реалити-шоу «Кондитер», с которым ездите по городам России. Там весьма резко выгоняете участников. Не жаль их?

- Как иначе? Одна участница во время кастинга сделала «пирожное-картошку»! Сверху - пластилин из пюре, а внутри клубни сырого картофеля, причём с кожурой. И говорит: «Это десерт!» Я спрашиваю ее: «Сможете это съесть?» Она кивает. Заставил ее сделать это.

- Же-стоко!



Шеф - настоящий Халк среди мастеров десертов. Крушит конкурентов направо и налево.

- Ну а что делать, если она хотела, чтобы это проглотил я?! В Калининграде каждый второй торт с пивом. Своя фишка, но не съедобно. И если в бисквите оно растворяется и не чувствуется, то в креме сразу вызывает рвотный рефлекс. Даже если плакать будут, такие торты никогда не пропущу.

- Сотрудников тоже легко увольняете?

- Практически этого не делаю. Стараюсь тщательно их отбирать. Беру не суперпрофессионалов,

а хороших людей. Добрых, общительных. Тогда и в работе с ними комфортно, а профессионала в них коллеги по цеху подтянут. Наш продукт берут на праздники, поэтому его должны готовить позитивные люди. Наши менеджеры говорят всем, кто звонит: «Добро пожаловать в наш сладкий мир!» И люди улыбаются.

СЕРДЕЧКИ ДЛЯ БУЗОВОЙ

- Почему вообще взялись за торты?

- Пошел по стопам брата, бабушки и папы. Они - повара, а я - кондитер. Занимаюсь этим

с семи лет. Первым блюдом стал сложный и й

кекс. До сих пор рецепт в голове.

- Есть десерт, который вам не дается?

- Долгое время бился над мороженым по советскому рецепту. А оказалось, что в советские времена его делали из молока, сахара, сливок и с добавлением сырых желтков, которые являются природным эмульгатором. Но даже теперь, когда я в курсе этого секрета, все равно не могу добиться той воздушности, легкости, как в советском пломбире. Мне кажется, вопрос в оборудовании.

- Думаю, не осталось в России артиста, которого вы не осыпали своими тортами. Самому высокому на нашей эстраде - Филиппу Киркорову - вы подарили и самое внушительное лакомство?

- Нет, самым большим был свадебный торт - точная копия дворца Цвингер. Четыре тонны, семь метров в длину и 3,5 - в высоту. Внутри были встроены мониторы, на которых крутили танец молодоженов. Для того чтобы сделать торт, специально ездил в Дрезден, брал разрешение у администрации города

и снимал силиконовые формы дворца, делал аэросъемку. Что касается Киркорова, то испекли торт к его юбилею в Кремле. Роскошный, сложнейший. Самый большой из тех, что делали для звезд. Две-три человека лепили каждую деталь вручную больше месяца. Филипп хотел свои образы на торте. И придумали сверху большую букву «Я» - по названию шоу, чуть ниже - корону с карамельными бриллиантами и стразами. Филипп сразу в нескольких видах стоит на копии рамы, что обрамляет портрет Людовика XIV в Версале.

- Для других артистов сладости были поменьше?

- Но тоже впечатляющими. На годовщину свадьбы Наташи Королёвой сделали торт, на котором было яблоко, а из него вылезают два червячка - жених и невеста. Аните Цой достался дракон. Для Ольги Бузовой - бело-красное лакомство, а внутри сердечки с подсветкой.

- Звезд Голливуда сладким вниманием не обошли?

- Пока делали торт только для Бейонсе. Маленький, со звездой. Не знаю, дошел ли.

КСТАТИ

АХ, КАКИЕ В БЕЛАРУСИ КОЛБАСЫ!

- Дома чаще готовите вы или жена?

- В 99 процентах - супруга. У нее сумасшедший борщ! Самый вкусный в моей жизни. Ни в одном ресторане такой не ел. На бульоне из цесарки. Иногда Лера готовит обалденно утку.

- Продукты в обычных магазинах берете?

- Не всегда. Договорился с одним дядечкой. Он живет в деревне под Калугой, и у него бегают куры. Мясо коричневое, два часа надо варить. Но вкусно очень.

- Из Беларуси ничего не возите?

- Обожаю эту страну! Какие там колбасы! А мороженое... Вкус из детства. Продукты по качеству лучше, чем в Европе. Потому что они у нас в генах. В Европе, например, нет густенного молока. А во Франции вместо сметаны используют сыр Fromage blanc (кремообразный белый сыр. - Ред.).

- Не могу вспомнить российских кондитеров, чьи имена были бы такими же громкими, как ваше. Трудно быть номером один?

- Всегда стремился быть первым. Удивляюсь, почему свадьба Месси прошла без меня? Почему принц Гарри и Меган Маркл не угощались моим тортом? У меня есть цель - все крупные мероприятия в мире должны проходить с моим участием.



Угощения для свадьбы родственницы Президента Казахстана Нурсултана Назарбаева, Филиппа Киркорова и его дочурки - одно другого выше. Еще больше шедевров на souzveche.ru