

КУХНЯ С ДУШОЙ

ИЛИ КУЛИНАРНАЯ ТЕРАПИЯ ОТ ИРИНЫ МОКШИНОЙ

БЕСЕДОВАЛА Юлия Леонтьева



Ещё полгода назад Ирина Мокшина не могла и предположить, что организованные ею кулинарные мастер-классы обретут такую популярность, ведь чтобы попасть на них, нужно записываться заранее! «Мне очень важно сохранить качество и не потерять атмосферу наших вечеров! Поэтому вынуждена ограничивать запись», – говорит Ирина. Атмосфера на её занятиях, действительно, потрясающая: прекрасные люди, тёплое общение, настоящие эмоции!

ЛК Ирина, поделитесь, как за столь короткое время вы добились такого успеха?

Ирина Мокшина В первую очередь, мне попались люди, которые оказались со мной на одной волне и стали поддерживать. Вот, наверное, вся сила в них. Я ощутила надёжность, поддержку и поняла, что надо двигаться вперёд. Конечно, было и отчаяние первое время, когда думала, что не нужно всё это. Но потом случилось-получилось, и стало здорово! У нас на мастер-классах нет ничего сделанного, искусственного. Нет специально подобранных людей, настолько всё искренне, что сама поражаюсь! Как-то люди, на самом деле, притягиваются только хорошие.

ЛК Вы очень искренне отдаётесь своему делу, поэтому и аура особая, и люди...

И.М. Всё потому, что для меня приготовление еды – это отдых, удовольствие, своеобразный релакс. Я что-то придумываю, творю – и мне хорошо. Приготовление еды сближает, расслабляет и увлекает. Мне очень радостно, когда на моих мастер-классах женщины пробуют готовить, у них получается, когда всё нравится, и от этого улыбка на лице... «На ваших вечерах отдыхает душа!» – сказали мне недавно. А я про себя отметила, что и моя душа отдыхает в такие моменты.

ЛК Наверное, очень вдохновляют и кулинарные путешествия, знакомство с национальными мировыми кухнями?

И.М. Да, совсем недавно я вернулась из Израиля. Очень насыщенная получилась поездка! Израиль впечатлил в очередной раз! Относительно кухни – она очень проста! Но! Вы даже не представляете, как важны детали! Например, при приготовлении хумуса нужна ледяная вода! И это только одна из тонкостей! Мне вообще показалось, что, чем проще кухня, тем больше нюансов!

Полнейший восторг и от поездки в Германию! Я прошла обучение непосредственно в кулинарной студии и в ресторанах у поваров Michelin. Они делились своими секретами и не боялись делать этого. Вообще, в Европе ты, сидя в ресторане, можешь через официанта обратиться к шеф-повару, тебя заведут на кухню и совершенно спокойно покажут этапы приготовления нескольких блюд. Единственно – ограничат зону, за которую ты не можешь заступать, в соответствии с гигиеническими правилами. Очень жаль, что у нас такого пока нет... Возможно, недостаточно хорошо соблюдают нормы? В Европе с нормами всё идеально. Они, наоборот, в восторге, что гости интересуются, и не верят, что в России возможны такие проекты, как у них – кулинарные студии.

Большое спасибо за эту поездку Энрико Коху, его фирма занимается образовательными турами по всему миру. До этого он с кулинарией не был связан, но очень грамотно организовал мой кулинарный тур.

Конечно же, полученными знаниями я с удовольствием делюсь на наших гастрономических вечерах! Мне очень нравится, вернувшись из какой-то страны, приготовить традиционные блюда!

ЛК Ирина, а что у вас в планах?

И.М. Мне очень хочется привнести в свои гастрономические занятия что-то такое необычное, чтобы сделать их ещё более душевными и увлекательными.

Сейчас у меня есть задумка организовывать тематические творческо-кулинарные вечера. Например, если тема Италия – пусть будут лёгкие закуски, красиво поданный коктейль, та же паста ризотто, но вместе с тем можно добавить в вечер элементы Венецианского карнавала, с беседами по истории, с проекцией на стены картин... Вот такого бы мне хотелось.

Я и участники моих мастер-классов приходим к выводу, что нам нужно мультипространство, в котором бы проводились и мастер-классы по кулинарии, и лекции о красоте, и выставки, и беседы с психологом. И чтобы в такое мультипространство можно было бы приходить с семьей, чтобы уютно и интересно было каждому члену семьи.

Сейчас притягиваются люди, с которыми мы хотим воплотить этот проект, поэтому думаю, что я на правильном пути.

ЛК Что бы вы хотели пожелать нашим женщинам?

И.М. Хотела бы пожелать, чтобы в любом возрасте не боялись воплощать в жизнь свою мечту. Нужно пробовать, стремиться. Я это поняла только сейчас. У меня всё получилось, и я счастлива!

А ещё, скоро прекрасный семейный праздник – Новый год. Всегда хочется побаловать свою семью чем-то необычайно вкусным, удивить изысканными блюдами, но не нужно превращать приготовление к празднику в гонку за продуктами, когда к 31 декабря ты просто валишься с ног. Пусть на новогоднем столе будут блюда по любимым рецептам, простые в приготовлении. Лучше уделить время подготовке подарков для своих близких и получить удовольствие от этого, сделать так, чтобы всё было душевно.

И, конечно же, буду рада видеть вас на своих гастрономических вечерах. У нас много интересного впереди!



Записаться на мастер-класс
Ирины Мокшиной можно по
телефону: ☎ +7 927 264 24 28
vk.com/kitchenforsoul