

# Барбекю по-русски

► **«Гаишник, который жарит», - так с улыбкой говорит о себе Роман Гуров. Родился в Старом Осколе, отучился на юриста, до 30 лет работал в ГАИ, дослужился до командира взвода. А потом, отмечая юбилей в одном из ресторанов Питера, попробовал мясо брискет - и влюбился. С того дня жизнь белгородца перевернулась с ног на голову.**



- Я был в шоке, что можно так вкусно готовить мясо. Бросил всё, вернулся в Белгород и все сбережения, которые у меня на тот момент были - около миллиона рублей, - вложил в то, чем сейчас занимаюсь, - рассказывает **Роман Гуров**.

В Белгороде мужчина собрал свой первый смюкер - дровяную печь-копильню. Благодаря специальной технологии приготовления мясо там томится до 16 часов и получается особенно нежным, мягким и сочным. Роман входит в десятку первых пит-мастеров (повара, которые готовят мясо в смюкере, - Прим. авт.) в России.

- Считается, что столица «Smoke BBQ» - Америка, штат Техас, город Остин. А мы пытаемся развивать эту культуру у нас в стране. Все делают это по-своему. Каждый мастер - как хозяйка, которая у себя на кухне варит борщ. Вроде бы и у вас, и у меня вкусно, но везде есть своя особая нотка. Я сторонник русской кухни и стараюсь вносить в готовку национальные нотки, - поясняет мясной гурман.

Гастрономический путь Романа начался в поле - это было его первое «место работы». Его смюкер уже тогда находил первых клиентов. Приходилось арендовать цех и много угощать, чтобы люди понимали, за что будут платить деньги. На первых порах было непросто. Как рассказывает белгородец, приходилось работать на стройке и в такси, чтобы развивать и продвигать любимое дело. Зато потом пришёл настоящий успех: желающих насладиться уникальным мясом становилось всё больше и больше.

Поняв, что нужно делать очередной шаг вперёд, повар взял кредит и начал строить дом. На большом участке он оборудовал свой персональный цех с оборудованием, где стал творить во всю мощь.

Кстати, отдельный вклад в развитие дела Романа внесла местная администрация.

- У меня не просто ИП, у меня крестьянское фермерское хозяйство. Где-то пять лет назад мне предложили поучаствовать в конкурсе на получение гранта. Я не сразу согласился, думал, что где-то будет подвох. Но по прошествии этих лет могу точно сказать: в нашей области заинтересованы в развитии бизнеса, есть большое количество чиновников, которым я хочу сказать огромное спасибо. Они в своё время поверили в меня, помогли оформить грант. Когда у тебя есть мечта и реальный бизнес-план, государство поддерживает тебя и помогает с продвижением и не только на первых порах.

Роман стал путешествовать по стране, проводить мастер-классы и обучение по технологии приготовления, познакомился с известными людьми, многим из них спроектировал персональные смюкеры в

самобытном дизайне. Константин Ивлёв, Сергей Бурунов, Стас Костюшкин, Родион Газманов и другие знаменитости неравнодушны к талантам нашего земляка.

Мастерство Гурова продолжает распространяться. Созданные по его проектам копильни, последователи его методик и участники его личной франшизы «ВСЕММЯСААААА» есть по всей стране - от Адыгеи до Иркутска.

Имя Романа Гурова на устах у многих. Участие в телевизионных кулинарных шоу («Белый китель», «Битва шефов», «Адская кухня»), участие в гастрономических и культурных фестивалях (кстати, на «Тавриде» команда мужчины поставила свой рекорд по выдаче мяса - около тонны в день, 25 тысяч порций за два дня), уважение и признание многих именитых коллег. Кроме того, в профессионально-техническом училище № 10 он проводит мастер-классы для студентов, разжигая огонь их интереса к любимому делу и повышая престиж профессии.

Два года назад у мясного мастера появился фудтрак - специализированный фургон для приготовления и продажи еды. Наверняка практически каждый житель на-

шего города встречал эту машину в парке Победы. Яркий, так и манящий прохожих отведавший свежий фастфуд или кусочек мяса с пылу с жару.

- В пять утра подъём. Иду в цех, точу ножи и делаю заготовки. А потом отправляюсь в фудтрак. Там разжигаю смюкер, начинаю готовить. Люди видят: идёт дым, значит, я на месте, значит, будет вкусное мясо. А выходные стараюсь проводить дома с женой и сыном, - рассказывает Роман.

У шефа много планов на будущее: запуск нового проекта, развитие русской кухни, продвижение франшизы, продажа брендированной одежды.

- Знаете, как говорят: круто, когда хобби становится любимым делом и приносит деньги. Для меня самый большой кайф - это когда люди кушают и потом говорят тёплые слова благодарности. Это вдохновляет, движет, подталкивает к развитию. А если вдруг происходит большой перерыв в работе, у меня даже «ломка» начинается, хочется кого-нибудь накормить, - смеётся Роман.

Мария ЛЕБЕДЕВА

ФОТО ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА РОМАНА ГУРОВА

