**00:00:09** Представьтесь, пожалуйста, как вас зовут, чем вы занимаетесь?

**00:00:17** Меня зовут Чистяков Владимир, рядом Нива завелась, давайте три секунды подождем, а то я немножко нетрезвый и меня шумы такие из колеи выводят. Если бы это был местный чувак Сережа, сейчас бы рубила музыка и местные телки пролетели бы.

**00:01:22** Я являюсь шеф-поваром московского ресторана Лавка - лавка, мы занимаемся поддержкой мелких фермерских хозяйств, готовим продукты. А здесь я с целью, чтобы найти какие-то специалитеты, местные травы, дикоросы, все то, что входит в концепцию ресторана, но, наверное, в большей степени это интересно мне. Какие-то вещи, которые съедобны, использовались для приготовления пищи нашими предками. И попробую восстановить некое культурное наследие и кому-то дальше все передать.

**00:02:21** А какие сейчас впечатления от Териберки?

**00:02:24** В Териберке я уже не первый раз, в прошлом году я здесь уже побывал и здесь какая-то сумасшедшая энергетика, неизвестная, сильная, с учетом того, что я сам вырос в Сибири. Чувствую себя, ощущаю и позиционирую себя, как сибиряк, насколько это вообще возможно. Местность, конечно здесь безумная. Похожая энергетика, похожая атмосфера с тем, что я когда-то видел.

**00:03:28** У меня не было никогда моря, океана. Здесь все это есть, здесь безумная природа и впечатления максимально сильные. Это сложно словами описать.

**00:03:45** А что ты здесь делаешь? Ты собирал травы местные, удалось найти какие-то корни?

**00:03:55** За такой короткий промежуток времени было сложно найти что-то интересное и все, что было найдено из таких интересных трав, это то, о чем я прочитал в каких-то энциклопедиях, случайно нарвался, вновь залез в интернет, сам попробовал, понял, что это то и ничего другого, это можно есть, это вкусно. Много дикоросов, помимо всяких корешков и разных ягод. Разные травы, которые растут на побережье, папоротники, крапива, одуванчики. Здесь это имеет более концентрированный вкус, нежели в центральной части России.

**00:05:06** Для меня это абсолютно понятно, когда я рос в Сибири, лето продолжается 3 месяца в году, а 9 месяцев у тебя лютый холод, влажно, сыро и температуры запредельные. Поэтому, за короткий промежуток лета вся зелень набирает максимум всяких полезных свойств, весь лес благоухает различными ароматами и вся зелень имеет сумасшедший и невероятный вкус. Разные ароматы, которые она берет из земли, здесь это присутствует. Погода здесь суровая.

**00:06:49** А среди местных трудно было найти каких-нибудь проводников в тундру, кто поделился бы знаниями о травах?

**00:06:56** Трудно было найти местных жителей, которые реально что-то знают. Не в плане того, что знает людей очень мало, знает много, но есть такое понятие, как северный менталитет. Люди закрытые, для них важен какой-то духовный контакт. Для меня это понятно.

**00:07:38** Для меня это похожая культура, когда я рассказываю им откуда я и с какой целью прибыл, они как-то постепенно открываются. Мы узнали здесь много людей, с которыми, надеюсь, мы будем поддерживать какие-то отношения. Это все заняло часа 3-4.

**00:08:06** Параллельно, общаясь с каждым из жителей, с которыми мы сталкивались, мы узнавали еще дополнительные контакты. Они просили, чтобы мы не называли их имен, не давали их контакты. Им интересно и охота встречаться и сниматься в кино, программах, фото, все, что угодно. Мы приняли их правила, и все получилось максимально интересно. Я думаю, что это начало начал. Сколько мы узнали. Здесь еще можно много чего найти.

**00:08:57** В итоге, какое меню ты примерно себе составил?

**00:09:02** Оно составлено полностью, мы его придумали вчера, после того, как вышли из тундры. Все будет обрисовано вокруг местных дикоросов, ягод и морепродуктов. Мы взяли за основу гребешки, ежей, треску и местные мидии. Взяли местные ягоды: вороника, черника, голубика, брусника и морошка. Нам удалось собрать какое-то правильное количество всего этого, и плюс, будут разные дикоросы. Дикоросы свойственны для всей России. Это будут одуванчики, о которых все забыли, крапива, папоротник, который имеет здесь совершенно уникальную текстуру, вкус. И нашли такое уникальное растение, которое растет здесь на пляже и называется “медиола морская”. Это когда-то была одна из важных специй для северной части нашей страны.

**00:10:44** Но местные жители не знают этого?

**00:10:46** Местные жители не знают, и это великое упущение. Это такие, на мой взгляд, пережитки Советского прошлого, когда народ все-таки не думал о том, что готовить, собирать с земли. Все, что росло в горах, на местности, это росло для самих себя, все питались консервами, в первую очередь думали о деньгах, о покупках интересных продуктов, хотя интересные продукты они здесь.

**00:11:27** А как ты искал, где купить все эти морепродукты, мидии, на которых ты остановился?

**00:11:35** Это такие своеобразные ребята, я много о них не знаю. Это дайверы, для которых море, это одно из важных мест на земле, в котором они готовы проводить максимум своего времени. Это их реальность, суровая, сложная. Если поднять их экипировку, я сегодня не смог поднять, они надо мной, конечно, посмеялись.

**00:12:21** Они же из Москвы. Почему у них, а не у местных?

**00:12:26** Для них это не промысел, они фаны, они приехали сюда снимать крабов, как они живут, мидий, местную подводную жизнь. Это их философия, я в неё не вдавался. Хотя эмоционально понимаю. Для меня важно, что я приезжаю сюда не за деньги организаторов фестиваля. Мы, рестораны, и приехали сюда как отдельная единица и тратим только свои деньги. На билеты, на проживание, на сбор всяких трав, ягод, на все продукты. И все деньги, которые люди будут платить за ужин, пойдут в фонд развития местной культуры.

**00:13:40** У меня нет идеи заработать на ком-то. Я не приехал сюда с целью накормить кого-то, накормить всех жителей Териберки. Я приехал сюда для того, чтобы показать то, что у вас под ногами много того, что съедобно, и зачем вы тратите деньги на какие-то не нужные для вас продукты. Здесь все намного полезнее, концентрированнее, интереснее.

**00:14:26** Есть же местные, которые тоже ныряют за морепродуктами?

**00:14:29** Но здесь вопрос, естественное в цене. Я не могу себе позволить ( с учетом того, что это деньги ресторана, я одно из первых лиц ресторана, я отвечаю за финансы) тратить впустую деньги. За сколько вы мне достанете мидии? За пол миллиона. Я плачу миллион!

**00:15:03** Получается, что местные просят больше?

**00:15:05** Да, и я прекрасно это понимаю. Я, наверное, тоже пытался бы заработать на каком-то фестивале, который проходит раз в году, приезжает масса народа и для того, чтобы обеспечить себя в следующем году. А скоро зима и не будет промысла никакого. Им нужно как-то выживать, и это обосновано.

**00:15:38** Ты мог бы сказать это там, что говорил с местными, и оказалось слишком дорого, поэтому пришлось с москвичами договариваться?

**00:15:46** Хорошо, но я лично сам не говорил, просто есть люди, которые договаривались за меня, т.к. у меня на это не было времени и цены у местных жителей гораздо выше, чем у людей, которые приехали сюда ради удовольствия. Москвичи, дайверы. Они просто в большей степени поддерживают мою точку зрения, поэтому как-то сошлись в цене и в качестве продукта и на всем.

**00:16:33** Я надеюсь, что история с местными жителями изменится. Когда промысел рыбный возродится, то цена, естественно, стабилизируется. Не будет какой-то монополии, когда всего два человека в деревне, которые занимаются добычей мидий и гребешка, то у тебя нет выбора, ты просто берешь и покупаешь. Будут повышать цену каждые две минуты, ты не можешь отказаться, ты берешь. Но, слава Богу, что у меня появилась какая-то альтернатива. Я думаю, что если все пойдет правильно, и здесь будет не один, не два человека, а 10-20, то это все перерастет в правильную экономическую схему. Цены будут максимально адекватными, и мы забудем о каких-нибудь там заграничных, китайских, безвкусных гребешках, не интересных и сушеных, и будем питаться свежими гребешками из Терибирки.

**00:17:52** Спасибо большое.

**00:17:53** На здоровье.