

КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ С ДОНЕРОМ

Основатель алматинского заведения Still Doner Эльмурат Нигматов рассказал о том, откуда привез рецепты уличной еды. Аутентичность стран, в которых побывал Эльмурат, он передает с помощью ингредиентов соусов, начинки из маринованных овощей и формы подачи донеров. В донерной не Достык все демократично – интерьер, цены, персонал. При этом чувство юмора и фантазия – это то, что привлекает внимание клиентов и читающих рекламные слоганы пешеходов.

Фото: Евгения Решетникова



нерную, ведь о донерах, кажется, уже известно все? Название навевает мысль, что донер еще жив.

Эльмурат: Still Doner – это все еще донер! Идея пришла из опыта путешествий. Лет пять назад я бросил офисную работу и отправился в путь – без денег, без плана. За это время жизнь покидала: успел и пошкаться, и спать на улице. Конечно, это коснулось и того, как и где я питался. Когда было очень плохо, питался уличной едой – street food. Я перепробовал донеры везде, где побывал. В Москве, например, в начинку донера добавляют капусту, а не картофель фри, а во

Мы делаем донеры чуть лучше, чем в обычном заведении, но по той же цене. У нас вы можете попробовать донер с сыром, «суши-донер» с курицей.

Франции донер вообще приносят развернутым на тарелке.

Сначала меня это удивляло, иногда возмущало. Но потом пришло понимание, что неважно, есть в донере картошка или нет. Ну что я прицепился? Донер – это мясо, которое вращается на вертеле, а все остальное мы меняем, как хотим. Вот наша концепция.

Последние годы я жил в Москве, где проблем с едой нет в принципе. Во-первых, блюда в заведениях разнообразные, во-вторых, вкусные. Туда часто приглашают мишленовских звезд (шеф-повара заведений, которым присвоена «звезда» наиболее известного и влиятельного рейтинга ресторанов «Гид Мишлен» – прим. редакции), которые приезжают, чтобы «поставить кухню» в течение трех месяцев. За это время у посетителей появляется возможность попробовать новые блюда. Это интересно, когда что-то происходит.

У нас ситуация противоположная. Между поездками я периодически приезжал в Алматы и пробовал уличную еду. Очевидно, что меню блюд во всех заведениях почти

жени заведения. Где-нибудь на базаре вам подадут донер с картошкой, добавив немного помидор и лука. В бургерной можно заказать домашнюю котлету за 2 500 тенге. За эти деньги в Москве я могу получить мраморную говядину. Это коровило. Или вот фалафель – при низкой себестоимости стоит в Алматы больше тысячи тенге. Или же хот доги.

Поэтому я решил сделать что-то стоящее и свое. К тому же у меня накопились сбережения.

Мы делаем донеры чуть лучше, чем в обычном заведении, но по той же цене.

У нас вы можете попробовать донер с сыром, «суши-донер» с курицей.

Platform: Опыт путешествий привел Вас к тому, что в Алматы надо развивать формат уличной еды, так? До последнего времени ведь не было такого количества бургерных или кухонь на колесах, как сейчас на Панфилова.

Эльмурат: Так и есть. В качестве альтернативы, запасного варианта была идея открыть лагманную. Путешествуя, я понял, что потенциал у этого блюда хороший, если готовить его в разных интерпретациях. Можно развивать и это направление, но я решил делать донеры.

Platform: А чем Вы до проекта занимались в жизни?

Эльмурат: Работал копирайтером в рекламном агентстве. Потом меня все «достало» и я отправился в Индию, где работал в ювелирном магазине консультантом-переводчиком. Потом уехал в Непал строить школу. Российский архитектор решил построить школу в Непале и бросил