

Tippkokk Dmitri Fjodorov (29): „Koka amet ei ole töö. See on elustiil.“

Dmitri, oled pärit Sillamäelt, kust tulid Tallinna kokaks õppima. Täna kuulud Eesti gastronoomia tippu. Miks kokakool?

Seda peaks küsima minu emalt ja tädilt, kes ühel päeval köögilaua taga mulle selle plaani tegid. Ema põhjendab seda kui ratsionaalset valikut – olgu mis ajad on, aga sööma inimesed ju peavad! Kui ise mõtlesin tulevikuvallikute peale, siis ei suutnud ka midagi mõistlikku välja mõelda. Hinded olid korras, loogiline oleks olnud gümnaasiumisse või ülikooli minna. Aga mul oli kiire iseseisva elu alustamisega ja ehitus ega tehnika mind ei köitnud, seega kokakool tundus täiesti ok.

Me ei tunne just paljusid tippkokkasid nime- ja nägupidi. Teame telekast Gordon Ramsayt, kes köögis kokkade peale karjub ja näib, et sellega tohtu edu on saavutanud. Mis toimub kokkade maailmas tegelikult?

Jah, Ramsay on endast ilmselt teadlikult just sellise kaubamärgi kujundanud. Reaalsuses on köögis pigem väga muhe õhkkond ja toetav koostöö, mis aeg-ajalt keerukamaid ülesandeid pakub – nt suuremate sündmuste toitlustamine. Kui töötad inimestega külge külge kõrval ühise eesmärgi nimel, siis avastad ühel päeval, et kolleegidest on saanud su head sõbrad. Pingelistes olukordades on üksteisega arvestamine väga oluline ja no eks köögis tuleb ikka seiklusi ette. Seiklused sõpradega on midagi muud kui seiklused inimestega, kes sind kardavad.

Millest sõltub koka edu, tema areng?

Kokkade maailm võib väga huvitavaks kujuneda, kui sead ise endale ülesandeid ja eesmärgid. Olin koolis ilmselt üks tublimatest ja seega sain ka praktikale tipprestorani Egoist. Sealt sai kõik alguse. Minu suurim õpetaja ja partner on olnud Andrei Šmakov (Andrei on hetkel Moskva restorani Savva peakokk, Savvale omistati just Miche-



lini täht ja seega on Andrei teine Eestist pärit peakokk, kes selle kõrge tunnustuse on pälvinud). Andrei on nagu raamat, mida hakkasin kohe suure põnevusega lugema, kuid mida ta samal ajal kogu aeg täiustab. Lõputu õppimise protsess ja igav ei ole hetkekski. Ta mõjub nii, et tahad ise ka parem olla. Vist igal elualal sõltub palju sellest, kes on sinu õpetajad, kelle juures oma karjääri alustad. Tahan ka ise olla selline, kes tekitab soovi rohkem teha ja õppida. Ma ei taha oma aega raisata, kui minu juurde tuleb kokk, kelle esimene küsimus on: mis kellani ma pean olema? Minu vastus on ühemõtteline: sa ei peagi siin olema. Võid jääda, kui sa tahad siin olla.

Räägi kokkade maailmameistrivõistlustest?

Nagu spordiski, on ka siin korralik ettevalmistus, treenerid, meeskond. Võistlus ise on väga mastaapne – sa võistled kõrvuti maailma tippudega, legendidega. See arendab tohutult ja annab võimsa emotsiooni. Soovitan väga seda kogemust, avardab silmaringi ja tutvusringkonda (Dmitri esindas Eestit Bocuse d'Or kokkade maailmameistrivõistlustel 2015).

Pikad päevad köögis kuuma pliidi ääres, kas see on ikka hea töö?

TÖÖPAKKUMISED ▼



No kui keegi seda niimoodi võtab, siis võibolla ta ei ole õige ameti peal. Kui töö on vaev, päevad venivad pikaks ja üldse ei meeldi – lõpeta ära! Proovi midagi muud! Arvan, et iga inimene väärib tööd, mis pakub naudingut. Vastasel juhul tekitab töö stressi, mida ei suuda mingi palganumbri-ga kinni maksta. Kui midagi teha, siis juba hästi ja nii, et ise protsessi naudid. Ma isegi ei ütle hommikul, et lähen tööle. Koka amet ei ole töö, see on rohkem elustiil ja seda ei muuda niisama.

Kui sa enda 20-aastasele minale saaksid mingit nõu anda, mis see oleks?

Nõuannetel poleks tegelikult mingit mõtet, 20-aastaselt ei kuulaks ma enda õpetussõnu ja ikka tahaks kõik omal nahal järgi proovida. ■

Dmitri võistlused:

- 2013 – AASTA KOKK III koht
- 2014 – BOCUSE D'OR EUROPE Sweden – 8. koht ()
- 2014 – AASTA KOKK I koht
- 2014 – Baltic Culinary Star Cup (Saint Petersburg, Russia) – I koht ja Grand Prix
- 2015 – BOCUSE D'OR WORLD France – 14. koht ()
- 2015 – BOCUSE D'OR EESTI eelvoor – II koht (kandidaat)
- Töötanud 'ina restoranides Ribe, Cru, ja peakokana restoranides Savva (Moskva), Tar-Tar, Love Mussels. Hetkel alustab peakokana tööd Ruhe restoranis.