



Юные повара из «Лакомки» со своим руководителем Мариной Чигирёвой.

В стране безешных лебедей и шоколадных белок

В городе выбирали лучших кулинаров

АКТИВНОСТИ

Ирина Коптева, фото автора и С. Андросовой

Устроители первого у нас в округе гастрономического форума «Вкус Гипербореи» из Управления экономики и финансов администрации округа решили выявить целый пласт тех, кому интересна кухня. Особенно – северная, а ещё лучше – гиперборейская. Интересна с профессиональной точки зрения, как поварам, которые каждый день готовят для наших детей в детсадах и школах. Любопытна и тем, кто только учится готовить, пробует свои силы в этой творческой сфере.

11 марта в стенах школы № 3 профессиональные повара детских садов и школ округа состязались в приготовлении блюд школьного меню. За 30 минут им предстояло из разрешённых для школьного меню продуктов приготовить что-то новое. Конечно, это был творческий экспромт – прекрасные золотые рыбки и не-

ведомые белые ушастые звери требуют слишком много времени для такого оформления блюд. Но еда у каждого из участников была отменно вкусной, что оценили и члены жюри, и зрители конкурса. Импровизации на тему творческих запеканок, разнообразные тефтели и «ёжики», северная рыба, а в дополнение различные

соусы из северных ягод – кто тут устоял бы? И всё-таки рыбные котлеты, запечённый картофель и прекрасно оформленный салат в исполнении повара Ресурсного центра школы № 1 Веры Васильевны Кичкиной были оценены как самое профессиональное блюдо. Среди поваров детских садов лучшей была признана Татьяна Никола-

евна Ташева из «Теремка» и её вкуснейшие «ёжики», которые дополнил соус из брусники и имбиря.

Всё дело - в шишке!

А пока на кухне варили-жарили взрослые, в борьбу вступили юные повара из творческих объединений школы № 2 «Сластеево» и «Лакомка» ЦДТ.

В стране безешных лебедей и шоколадных белок

В городе выбирали лучших кулинаров

Продолжение. Начало >1

Им предстояло не только готовить, но и сразиться в творческих состязаниях. Диана Баранова, Арина Моркина, Залина Мулламинова, Имрана Мамбетова учатся в школе № 2, но все они посещают объединение «Лакомка». Воспитанницы Марины Чигирёвой признаются – готовились к конкурсу задолго. Знали, что им предстоит делать салаты, поэтому нарабатывали технику, придумывали дизайн своих блюд. Изучали опыт других поваров, поскольку набор продуктов для приготовления блюд жюри объявило в последний момент. Пригодился и опыт педагога – именно Марина Николаевна предложила использовать кому-то сосновые шишки в меду, кому-то – микрозелень. Хотя и морошка, и соусы из северных ягод, и не совсем привычный для нас шпинат тоже помогли сделать блюда яркими, пёстрыми. Оформление блюд, их подача поразили членов жюри – девчонки из «Лакомки» победили в «Кулинарной битве».

Александра Елизарьева, Анастасия Матвеева, Нелли Калинина, Ксения Гуляева из «Сластеева» очень старались, чтобы их съедобные морские звёзды, грибочки и прочие изыски были оценены по достоинству. Работа девочек получила награду в номинации «За универсальность и вкус».

Семеро смелых

Повара-профессионалы, кулинары-любители, а также начинающие пекари-кондитеры чуть позже представили свои кулинарные эксперименты и видеозарисовки к ним в стенах политехнического колледжа. Семеро поваров – разного возраста, опыта – состязались, представляя своё видение того, какой может быть северная кухня. Светлана Кочерина, повар санатория-профи-

лактория «Ковдорский», испекла торт и назвала его поэтично – «Север – лебедь ледяной». Она признаётся, что два дня напряженной работы потребовались, чтобы создать торт-пенёк, вокруг которого красуются лебеди из безе, озерцо из леденцов, бисквитный мох с добавлением шпината. И белочки из темперированного шоколада, что делает их крепкими, но вполне съедобными. Бобур Умурзаков предлагает посетителям «Колизея», где он трудится, пиццу с красной рыбой, творожным сыром и брусничкой. А Ирина Чащина, повар кафе «Гараж», считает, что крапление новых элементов способно обогатить вкус любого блюда. Поэтому к своему бургеру с лосятиной в качестве дополнения она предложила бруснично-клюквенный соус с добавлением красного вина.

После презентации поварами своих блюд Ирина делится:

– Как мне здесь? Было очень интересно, необычно. Я давно горю этим, но нашла себя слишком поздно. Сейчас планирую заниматься тем, что мне нравится. Узнала об этом мероприятии случайно и прямо загорелась.

Очень довольна, что стала участником «Вкуса Гипербореи». Готовить люблю всё, я вообще экспериментатор по жизни, и необычные сочетания продуктов мне очень нравятся. И всегда говорю – не бойтесь пробовать новое!

Зрители могли и сами отведать блюда конкурсантов после презентации. А ещё увидеть выставку старинной кухонной утвари из коллекции Татьяны Овчинниковой, поучаствовать в мастер-классах от различных творческих объединений города, которые в этот день работали в колледже. Где, кстати, всех любезно встречали в этот день да ещё угощали горячим чаем и выпечкой.

Члены жюри не стали называть имена победителей. Их озвучат в эту субботу – форум продолжит свою работу уже на других площадках. 18 марта гостем праздника станет шеф-повар московского ресторана «Матрёшка» Владислав Пискунов. В этот день пройдут мастер-класс от него в ресторане «Гиперборея», круглый стол, посвящённый креативной северной кухне, награждение лучших участников кулинарного конкурса и другие активности (их афиша на стр. 11).



Творожная запеканка с северными ягодами от детского сада «Сказка».



Бобур Умурзаков (на фото слева) представил на конкурс также копчёного сига и сладкие роллы.



Вера Васильевна Кичкина, повар школы № 1, победитель конкурса на лучшее детское меню среди школ.



Ирина Чащина и её мега-бургер с лосятиной.



Весёлые белки на торте Светланы Кочериной.