

Вкусный день рождения ЕвроХима

В городе прошёл гастрофестиваль «Вкус Гипербореи»

НАСТРОЕНИЕ

СВЕТЛАНА АНДРОСОВА, ФОТО АВТОРА

22-й день рождения ЕвроХима в Ковдоре отметили ярко и вкусно в прямом и переносном значении этого слова. Здесь прошёл приуроченный к празднику гастрофестиваль «Вкус Гипербореи», где гостей щедро потчевали различными блюдами.

Приготовления начались загодя. Ещё вечером перед праздником в Гиперборейском парке построили специальную печь-яму, в ней повара из Москвы и Санкт-Петербурга всю ночь готовили две свиных полутуши весом в 86 килограмм.

- Благодаря особой технологии и живому огню должен получиться настоящий деликатес – нежное по текстуре мясо, похожее на тушёнку. Конечно, в домашних условиях такое блюдо не получится, – пояснил повар Сергей Рекин, основатель компании Pitgrill.

Пока томилось мясо, шло приготовление к конкурсу гиперборейских пирогов. На суд жюри, который возглавил один из самых известных в Москве бренд-шефов Влад Пискунов, горожане представили 11 пирогов с разными начинками.

В конкурсе участвовали и любители, и профессионалы, и взрослые, и молодёжь. Влад Пискунов отметил, что в каждом блюде есть изюминка. У Елены Волковой, например, пирог стал настоящим произведением искусства, а Наталья Сидорова внесла необычные нотки в столь знакомую шарлотку – добавила в него сливы, Екатерина Чубова презентовала своё блюдо стихами, которые сочинила её маме специально к конкурсу. Оригинальность подхода к участию в конкурсе отметили у Надежды Черкашиной. Она представила на суд жюри пирог в виде рыбы с треской и семгой. Кроме этого, в конкурсе участвовала практически вся её семья: сама Надежда, её дочь – тоже Надежда, а презентовать блюда помогал муж, Пётр Петрович. Также, как и Михаил Аплеснин, который представил фирменный пирог своей жены Антонины, который стал победителем конкурса.

- Самый вкусный пирог у Антонины Аплесниной. Он необыкновенно нежный, с хрустящей корочкой. Все, как мы любим. И этим пирогом Антонина кормит своих внуков, которые сегодня пришли ее поддержать. Поздравляю вас, он растопил наши сердца, – сказал Владислав Пискунов.

- Этот пирог можно печь с абсолютно разными ягодами. В этот раз добавляла красную смородину. Секрет в том, что он не жирный, сочетает в себе кислое и сладкое, – поделилась своими тайнами мастерица.

- Вообще пироги обалденные, вкусные, наши ковдорчане большие молодцы. И организаторам праздника спасибо, что явили миру таких искусных кулинаров, – оценила конкурс горожанка Галина.

А на главной сцене началось чествование работников Ковдорского ГОКа. К 22-летию ЕвроХима комбинат поставил производственный рекорд, выйдя на 22 млн тонн переработки руды.



Много добрых слов было адресовано работникам Ковдорского ГОКа – одного из ведущих предприятий ЕвроХима.



Зрители пели вместе с «Братьями Грим».

- Это феноменальный результат! И мы смело и уверенно смотрим в будущее, внедряем новые технологии, начинаем проекты по цифровизации. Ковдорский ГОК имеет большие перспективы на многие десятки лет. Будем развивать и социальную инфраструктуру для того, чтобы всем, кто живет в Ковдоре, было комфортно и уютно работать. Огромное вам спасибо за тот неоценимый вклад, который каждый из вас вносит в развитие не только компании, но и страны в целом. Мы гордимся успехами Ковдорского ГОКа и его сотрудниками, – сказал в приветственном слове гендиректор ЕвроХима Олег Ширияев. – Верим, что предприятие выйдет и на 25 млн тонн переработки руды.

В этот день 159 лучших работников ГОКа были отмечены наградами разного уровня и премиями в размере от 10 до 200 тысяч рублей. Поздравляли их заместитель губернатора Мурманской области Артём Долгов, генеральный директор ЕвроХима Олег Ширияев, глава дивизиона Горнорудный ЕвроХима Роман Филиппов, исполнительный директор Ковдорского ГОКа Олег Михайлов, заместитель председателя Мурманской областной Думы Евгений Никора, глава Ковдорского округа Сергей Сомов.

А для гостей праздника весь день работали дегустационные зоны. К этому времени уже было готово мясо, и оно действительно было волшебным: горожане смели его вмиг.

На другой площадке повара из Мурманска учили лепить пельмени из разных начинок – мясной, рыбной, креветочной.

- Сегодня готовим с участниками пельмени с креветкой и творожным сыром, а также делаем счастливым пельмень с добавлением брусники или черники. Знаете, как раньше делали – с лавровым листочком, перцем горошком, монеткой. А у нас вместо этого ягодки, – рассказала кулинар из Мурманска Ксения Поташева.

Было на празднике чем заняться и ребятам. Они облюбовали площадку, где шёл мастер-класс по карвингу.

- Мы учим вырезать корзинки из яблок, арбуза, – поясняет Жанна Бенедиктова, мастер арт-карвинг студии из Москвы. – Но так как у нас очень много желающих детей поучаствовать в вырезании, то немного упростили процесс и выполняем с ними маленькие корзинки и фигурки из фруктов.

- Я сам сделал кота из яблока, получился котояблок. Подарю папе с мамой, – улыбается шестилетний Андрей. – Это хороший праздник, где можно пофантазировать.

Кроме гастрономических изысков, на празднике было много торговых рядов, где гости могли приобрести украшения ручной работы, сувениры и многое другое. Не забыли и о том, что в крепком теле здоровый дух: работала площадка от «Живой крепости», где все желающие могли показать свою физическую форму.

Удивили гостей и ковдорские музыканты, рок-группы «Терминал», «Di Mortaits», «T.E.D.I.», «DJ Whalecrypt».

А вечером на главную сцену вышла известная музыкальная группа «Братья Грим».

- Я не первый раз на Кольском полуострове. Добирались очень комфортно, уютную обстановку нам создали и организаторы, и гости праздника. Люди в Ковдоре простые, гостеприимные. Выступить перед такой публикой – одно удовольствие, – прокомментировал солист группы Константин Бурдаев.

В свою очередь горожане отметили харизму и открытость «Братьев Гримм».

- Душевное выступление, – поделилась своими впечатлениями ковдорчанка Екатерина Терёхина. – Как и сам праздник, который с каждым годом становится лучше и лучше. Сегодня всё было замечательно: от оформления праздника, его стилистики, наполнения до различных площадок. Одним словом – суперпраздник! Спасибо организаторам, которые, видно, делали это с большой любовью к компании, городу и горожанам!



На мастер-классе пельмени лепили, варили и ели.



На празднике было не только вкусно, но и уютно.



Члены жюри Влад Пискунов и Любовь Третьяк дегустируют гиперборейские пироги.



И вот свинина готова!