



КУЛИНАРНЫЙ БАТЛ

На шашлыки к депутатам, мэру и писателю

Майские праздники – это время первых за сезон выездов на шашлыки. Мы спросили у постоянных героев публикаций «ОГ» совет – как замариновать мясо.

Арсен ТИТОВ, писатель:

– Я люблю только один сорт шашлыка – «бастурма» – по рецепту моего брата Григория. Делается из говядины и свинины. Мясо нужно нарезать кубиками три на четыре. Для маринада берётся сухое вино или уксус – винный или яблочный. Он разбавляется водой настолько, чтобы был чуть-чуть кислым и оставался небольшой запах. По вкусу добавляется лук, добавляется соль, молотый чёрный перец. Сложность рецепта в том, что всё делается на глазок, на собственный вкус. Я беру эмалированную кастрюлю, заливаю её мясом до краёв, а потом заливаю маринадом так, чтобы было вровень с краями. Выходит стакан или меньше. Если вы взяли вино, то можно оставить мясо мариноваться на сутки в холодильнике, если уксусную эссенцию – то часов восемь – десять. Прежде чем надеть на шампур, мясо нужно отжать. А дальше жарить как обычно.

Сергей НИКОНОВ, председатель комитета ЗакСО по аграрной политике, природопользованию и охране окружающей среды:

– Я служил на Кавказе и в Средней Азии. Там говорят, что рецепт хорошего шашлыка – это свежее добротное мясо, правильный огонь, круг друзей, ради кого ты это делаешь, и никакой спеши. Если говорить о мясе, то в Средней Азии – это баранина или птица. Ближе к Каспию могоут и рыбку на углях пожарить. На Кавказе, например, в Грузии, Армении, присутствует и свинина. В тех краях не приветствуются никакие маринады. Могут только гранатовый сок к луку добавлять.

Мне самому ближе блюда в большом казане, который ставится на открытый огонь. Если уж говорим о мясе, то расскажу, как готовлю баранину. Есть два вида подготовки мяса. Если оно парное, то с ним, по сути, ничего делать не нужно: поперчил, посолил – и в казан. Если не получилось купить свежее, то для начала нужно его правильно разморозить: в ледяной воде, так оно останется холодным, не потеряет свежести. Дальше раскаляем казан, добавляем курдючный жир (жировое отложение округлой формы в районе хвоста у барана «курдючной» породы). Как только пошли пузырьки, начинаем по одному кусочку опускать мясо. Немного обжариваем, добавляем лук, накрываем крышечкой на пять-десять минут и доводим всю эту красоту до золотистого цвета. Дальше пошли специи: зира, кориандр... В общем, кому что ближе. Первично мясо у нас подготовлено. Дальше можно добавить воду или, например, пиво. А к ним уже помидоры, перец, картошку, яблоко. Закрываем, и полтора-два часа всё это томится. Что-то у меня самого слюнки потекли.

Алексей БОГАТЫРЁВ, глава Шалинского ГО:

– Каких только способов приготовления мяса для шашлыка не перепробовал: и с маринадами различными экспериментировал, и в вине вымачивал, и в кефире... Но теперь понял, что самый простой рецепт и есть самый лучший. Мясо – нежирная свинина (баранину так и не научился мастерски доводить до аппетитной кондиции), специи – соль, чёрный, красный перцы и лук. При этом никаких колец, с наанизыванием их на шампур с кусками мяса – всё равно обжарится, а мелко нашинковать, чтобы луковый аромат в мясо лучше впитался.

Вячеслав БРОЗОВСКИЙ, владелец группы компаний «Вгогех», депутат свердловского Заксобрания:

– Я больше всего люблю свежие бараньи рёбрышки на углях с дымком. И никакого маринада. Соль, перец и всё – идеальное блюдо готово.

Записали Мария ИВАНОВСКАЯ, Александр ПОНОМАРЁВ, Дмитрий СИВКОВ



На поселковой улице кафе-чайную видно издали. Меню полностью соответствует убранству чайной. В жару здесь вам предложат окрошку и брусничный компот



Повар Людмила Васильева, пекарь Светлана Тренихина, повар Мария Константинова, заведующая Татьяна Петрова и их знаменитые пироги с рыбой. Виктор Парфёнов в кадр не попал – готовил на кухне

Как выживает чайная в посёлке Висим?

Секреты успеха сельского общепита: вкусная выпечка, овощи с местных грядок и мужчина-повар

Галина СОКОЛОВА

Организация общественного питания – бизнес рискованный. Ему трудно выжить в малых городах, а в селах почти невозможно. Для того чтобы заведение держалось на плаву, нужны посетители «со стороны». Как правило, строятся деревянные кафе у больших дорог и возле туристических объектов. Какие ещё ресурсы может привлечь сельский общепит, мы узнали в посёлке Висим Горноуральского городского округа.

Висимская чайная была открыта в 2007 году. Причина понятна: Висим становился всё более привлекательным для туристов. На малой родине Дмитрия Мамина-Сибиряка работает музей писателя, а также музей быта и ремёсел, мараловая ферма, ипподром. За год в посёлок приезжает более

25 тысяч гостей, и предприятия общепита здесь просто необходимы.

У нас заказывают свадьбы и юбилейные мероприятия, а также поминальные обеды. Особенно много больших заказов в бескризисные годы – очередь тогда была расписана на полтора месяца вперёд. Работаем мы на всю округу – к нам приезают из Висимо-Уткинска, Уралья, Усть-Утки, и даже молодёжь из Нижнего Тагила недавно были. Сказали, что привлекли их доступные цены и наша знаменитая кухня, – рассказала «ОГ» ис-

полнительный директор ООО «Уральский кедр» Наталья Кирьянова.

Обязательно заходят сюда на обед работающие в этом районе электрики и связисты, заглядывает и глава округа Николай Кулиш. Особенно гостям нравится, что все продукты здесь натуральные, а овощи и зелень поступают с местных огородов.

И всё же, несмотря на популярность заведения, его зал, бывает, пустует. В эти дни чайная работает с убытками. Положение дел спасает торговля – магазин той же компании находится по соседству. Вдвоём выживать легче.

Зависящее от потока туристов и частоты банкетов заведение нашло ещё одну возможность заработать. Со дня открытия здесь трудятся талантливые пекари – Светлана Тренихина и Екатерина Свицова, поэтому слава о висимской

выпечке за десять лет разнеслась по округе.

Висимчане и гости посёлка с удовольствием покупают выпечку. Пирог с рыбой и шанежки в кафе такие, что даже наши бабушки, знающие толк в кулинарии, ходят туда за покупками. Готовят в чайной домашнему и встречают, как родных, – оценила труд повара и пекаря жительница Висима Вера Альмиева.

Обеспечивает земляков «вкусняшками» команда из 11 человек под руководством заведующей Татьяны Петровой. В «вечтернике» на кухне трудится и единственный мужчина – выпускник торгово-кулинарного училища Виктор Парфёнов поработал немного в Нижнем Тагиле, но потом вернулся в Висим.

– Дома лучше, и труд повара в сельском сообществе ценится куда выше, чем в городском, – считает Виктор.

Екатеринбург стал участником ресторанный фестиваля

Екатеринбург стал одним из семи городов, где проходит Российский ресторанный фестиваль, организованный популярным сервисом «Афиша.Рестораны». С 1 по 20 мая рестораны-участники предлагают своим посетителям специальный дегустационный сет из нескольких блюд, стоимость которого 990 рублей. После 20 мая этот же набор блюд обойдётся гостям ресторанов в два раза дороже.

– У проекта две цели: чтобы жители городов стали чаще ходить в рестораны и больше путешествовать по России, – пояснил Ленте.ру один из организаторов события Александр Сысоев.

Как правило, в специальное предложение входит закуска, основное блюдо и десерт. Любой желающий может оценить качество и вкус блюд, а после оставить отзыв о ресторане, воспользовавшись инструкцией у официанта.

Всего в фестивале принимает участие 235 ресторанов страны, из них 29 в Екатеринбурге. Дарья БЕЛОУСОВА

На Среднем Урале сильнее всего подорожали картофель и лук



Свердловскстат опубликовал отчёт о социально-экономическом положении региона за первый квартал этого года.

Стоимость минимального набора продуктов питания оценили в 4082,3 рубля, с начала года продуктовая корзина подорожала на 3,1 процента. Сильнее всего прибавил в цене картофель (плюс 33,1 процента), лук (плюс 22,6 процента), а также сахар-песок (11,1 процента). Подорожали сыры, колбаса, масло, творог, молоко и многие другие продукты. Упла популярности кафе и ресторанов – оборот предприятий общественного питания уменьшился на 1,5 процента.

Мария ИВАНОВСКАЯ

Мамина кухня становится приманкой для клиентов

«Мама» и ее производные – одни из самых популярных слов, которые используются в названиях заведений в Екатеринбурге. То ли рестораторов плохо с фантазией, то ли это делается намеренно, чтобы интуитивно расположить посетителя к себе. Всё-таки мамина кухня – всегда самая вкусная.

Мы насчитали шесть заведений с подобными названиями. Самое старое из них – кружоло-точное кафе Mama's Big House, расположенное в одном здании с колледжем им. Ползунова. Существует уже больше десяти лет. В списке также два ресторана с восточной кухней – «Мама Азия» и «Япона Мама». Владельцы последнего решили укрепить институт семьи и открыли бар «Япона Папа».

Пожалуй, самый компактный в списке – домашний ресторан итальянской кухни «Мама Чоли». Он расположен не в центре города, а в Чкаловском районе, и потому широкую кругу гурманов незнаком. Самые молодые заведения – «Мамуля» и «Мамуля» открылись подряд в прошлом году, первый – в новом Пассаже, второй – на улице Ленина. Правда, несмотря на удачное расположение и большие площади, в обоих бывает довольно пусто.

Стартовала продажа билетов на Jawsfest

В Екатеринбурге стартовала продажа билетов на Jawsfest 2017 – фестиваль крафтового пива от создателей «Атомной прачечной» – зареченской пивоварни Jaws, которая успела завоевать популярность во всей России. Фестиваль пройдёт 14 и 15 июля в Заречном.

Как сообщают организаторы, стоимость билетов начинается с 1000 рублей (без автобуса). В стоимость билета входит дегустационный бокал и 8 жетонов на пиво и еду. По данным организаторов, участие в фестивале подтвердили московские пивоварни Green Street, XP Brewery, Zagovor, Victory Art Brew, пермяки Borodach, екатеринбуржцы Octopus, челябинцы Chillinz, пивецкая пивоварня Hearly и ярославская Plan B.

Дарья БЕЛОУСОВА

В России будут жёстче контролировать безопасность упаковки

Упаковка продуктов станет качественнее и будет содержать информацию о материале, из которого она сделана. Изменения в техрегламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» вступят в силу с 21 мая, сообщает «Известия».

Теперь при изготовлении упаковки будут контролироваться запах, привкус, осадок, окрашивание. К тому же обёртки продуктов начнут проверять не только на прочность и безопасность, но ещё и на герметичность. Продукты, расфасованные по старым правилам, останутся на прилавках до конца срока годности.

Мария ИВАНОВСКАЯ



Пока единственный представитель фудкорта в торговом центре – екатеринбургская сеть кофеен Coffee Project

Стартапам в сфере общепита дали площадку для творчества

Мария ИВАНОВСКАЯ

В июне этого года на втором этаже универмага Bolshoy на пересечении Малышева и Луначарского откроется платформа для фудстартапов «Гастроном», где можно будет попробовать необычную еду из Екатеринбурга еду – фалафель, японские супы рамен, рисовые булочки бао и мексиканское национальное блюдо тако. Каждые три месяца резиденты площадки и предлагаемые блюда будут меняться. О новом проекте «ОГ» рассказала его продюсер, а также директор концертной площадки «Телеклуб» Екатерина Кейльман.

Идея родилась давно. Вместе с совладельцами агентства событий «Dream Team» Маришей Швецовой и Екатериной Жиделовой мы занимаемся организацией фестивалей еды «Гастроном», в этом году он будет проходить в четвёртый раз. С самого начала он отличался от других тем, что большинство участников – это стартапы, то есть проекты и компании, которые существуют совсем недавно – от нескольких недель до нескольких месяцев, и пока не имеют постоянных площадок. И с самого начала запуска фестиваля мы мечтали о том, что он будет работать круглогодично, в постоянном месте. Сейчас такое место у нас появилось, – рассказала Екатерина Кейльман.

«Гастроном» разместится над парфюмерным супермаркетом «Золотое яблоко» по со-

седству с магазинами одежды и салонами красоты на 200 квадратных метрах. Будет общая зона посадки, как в ресторане – с дизайнерской мебелью, столиками разных размеров, выделенная зона в виде теплицы. У каждого участника проекта будет свой корнер – это открытая кухня. Одновременно будет работать пять стартапов, через три месяца они поменяются – так будет достигаться разнообразие кухни.

Мы считаем, что это удобная нерискованная платформа для запуска проектов, потому что от участника не требуется большого объёма инвестиций в оборудование кухни, ремонт помещения, плату за аренду. Платой за размещение будет небольшой процент с продаж. Мы предоставляем базовый набор кухонного оборудования – столы, холодильники, вытяжки. Участник уже приходит со своим инвентарём – если для работы нужен гриль или фритюрница, то они их сами устанавливают. Также к услугам резидентов будут кассы и пейджеры для удобства выдачи заказов, чтобы не было очередей. Схема работы будет такой: посетитель делает заказ у стойки, забирает пейджер, садится за стол. Когда звонит пейджер – значит заказ готов, его можно забрать, – объяснила продюсер проекта.

Отбор заявок проходил через специальный сайт. Главное условие – наличие санитарных книжек, юридического лица или зарегистрированного ИП. Организаторам проекта сразу пришло около 30 предложе-

ний, и сейчас они продолжают поступать.

– Мы смотрим на участника в комплексе – у нас пять мест, мы не поставим рядом бургерных или пять любых одинаковых концепций, мы смотрим, чтобы набор участников был разнообразным. Наш главный критерий – уникальность, чтобы это была еда, которую вы не попробуете нигде в городе. Первый набор у нас сделан – пока все стартапы из Екатеринбурга. В фудкорте можно будет попробовать фалафель (жареные во фритюре шарики из измельчённого нута), японские супы фо и рамен, бао (рисовые булочки с начинками, приготовленные на пару), мексиканское национальное блюдо тако. Подробнее информацию об участках мы будем анонсировать, когда поймём дату открытия, – поделилась Екатерина.

По её словам, на площадке также будет постоянно работать «Гастромакет», где будут продаваться на вынос – варенье, мёд, посуда, литература – всё вокруг гастрономатики. Кроме того, в торговом центре Bolshoy расположится ещё один проект этой же команды – винный бар Апу. Там будет представлен большой выбор бокальных позиций с закусками в формате тапас (в Испании это любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину, начиная от орешек, заканчивая самостоятельными блюдами). Их разработать шеф-повар, автор проекта «26/28» Владимир Олькинцкий.

Кухня Кипра: не безе, а мезе, не чебурек, а бурек

Ольга КОШКИНА

Сегодня всё популярнее становятся гастрономические туры: считается, что знакомство со страной будет неполным без знакомства с её кухней. С традиционной кухней Кипра лучше всего знакомиться в самом его сердце. Например, в городе-порт Каннавия, где на днях побывала уральская делегация.

«Комплексный обед из 20 блюд»

Кухня Кипра – настоящее зеркало истории этого государства: в средиземноморские традиции влились черты и восточной, и британской кухни. На острове знают толк в хороших трапезах, а рецепты передают из поколения в поколение. Попробовать большую их часть можно за один присест, если заказать «мезе» – комплексный обед, который может включать в свой состав до 20–30 наименований блюд. Начинают с овощей, закусок и салатов, затем в ход идёт ассорти из мясных и рыбных блюд, в конце трапезы – десерты. К середине кулинарного спектакля стол оказывается заставлен тарелочками со всевозможными блюдами и соусами к ним. Если не рассчитать силы и пожадничать, места для последних десяти в желудке может просто не хватить.

Рыбные блюда в сердце острова не очень популярны: местная кухня скорее запомнится разнообразием мясных блюд. Самые распространённые – запечённая баранина («клефтико»), тушёная говядина с луком («стифадос»), кипрские колбаски «сфефталя» и сосиски из свинины «луканика». По-особенному здесь готовят шашлык «сувала», который предварительно не маринуют. В паре с шашлыком на гриле часто жарят солёный сыр «халуми». Это блюдо настолько популярно, что во время съёмки фотографии вместо «Скажите «Чи-и-из» иногда шутят: «Скажите «халуми»!

Непременные атрибуты кипрского стола – свежие ово-



Свежие фрукты и овощи можно найти на Кипре всегда: в супермаркетах, в специализированных магазинчиках и на рынках

щи с травами, приправами и оливковым маслом, сами оливки и четвертинки лимона, сок которого сбрызгивают основные блюда. И обязательно – густой греческий йогурт и соусы на его основе – на Урале такой йогурт найти затруднительно. Как, впрочем, и всегда держать на столе свежие фрукты и овощи в межсезонье.

Интересно, что десерты на Кипре часто не покупают, а готовят самостоятельно: в Каннавии хлебосольные хозяйки подавали к кипрскому кофе и зелёным грецким орехам в сиропе, и конфеты «шущуко» из уваренного винограда с орехами, и домашний лукун, и сухофрукты.

«Пеленайте, как ребёнка»

Попробовав Кипр на зубок, мы попросили кипрских хозяек – Стеллу Андру и Хлою Симеу – провести для нас кулинарный мастер-класс. Вместе с ними мы приготовили ужин в столовой детского лагеря Каннавии. Повара работают здесь только во время летних смен, в остальное время оценить их мастерство пока могут только домашние: неискушённые путешественники предпочитают

живописным высокогорным деревушкам отели в пяти минутах от моря. С первым блюдом – «макарония ту фуру» из уложенных слоями трубочек и мясного фарша, покрытых шубой из соуса бешамель и тёртым козьим сыром «анари» и запечённых в духовке, управиться довольно быстро. Несмотря на кажущуюся простоту приготовления, эту запеканку часто ставят на праздничный стол. Аккуратные «кулепия» (аналог наших голубцов, в которых рис с фаршем, специи и петрушкой заворачиваются в конвертики из бланшированных виноградных листьев), начали получаться с третьей попытки – только после того, как Стелла посоветовала: – Просто пеленайте, как ребёнка!

Приготовленные кушанья на стол подали тем же вечером. Впрочем, часть угощений до ужина не дождала: половину бурекос Стелла раздала делегатам ещё горячими.

О том, чем ещё, кроме кулинарных изысков, встретили полевчан жители обратили мы расскажем в следующих номерах «ОГ».

РЕЦЕПТ БУРЕКОВ С ТВОРОГОМ ОТ СТЕЛЛЫ АНДРУ
Замесить и раскатать в тонкие пласты тесто «фило» на один килограмм муки понадобится стакан оливкового масла, два стакана воды и немного соли. Из пластов теста с помощью тарелки вырезать круги и выложить на них начинку из творога, сахара и корицы (по вкусу). Каждый кружок сложить пополам, разрезать на две четвертинки и защипать края. Получившиеся конвертики обжарить с обеих сторон в большом количестве масла, выложить на салфетку, перед подачей посыпать сахарной пудрой