

Zhù nǐ wèikǒu hǎo! ❄️

В Парке Сказов состоялся гастрофестиваль «Вкус лета», где большую программу представило Генконсульство Китая в Екатеринбурге

Наталья ШАДРИНА

В армилском Парке Сказов прошел ежегодный гастрономический фестиваль «Вкус лета». В этом году ключевым партнером мероприятия стало Генеральное консульство Китайской Народной Республики в Екатеринбурге. На фестивале представители Китая провели увлекательную викторину и мастер-классы по приготовлению популярных в Поднебесной блюд и чайной церемонии. В дегустации непосредственное участие приняли корреспонденты «Областной газеты».

9 – бесконечность, а 8 – ?

Чтобы познакомиться с культурой Китая, гости фестиваля Парка Сказов тянулись в главный шатер с самого утра. Здесь всех встречали с особым радушием и популярными в этой стране закусками. На тарелку к каждому гостю попадали пончики из рисовой муки, креветочные чипсы, мучные плетенки и пирожки с яичным желтком. Гости, не стесняясь, тут же все пробовали и делились впечатлениями. Не удержались даже сами работники Парка Сказов, по очереди приходившие посмотреть, чем же на гастрофестивале решили удивить уральцев их китайские коллеги.

— Многие блюда нам уже известны, потому что китайская кухня довольно широко представлена в Екатеринбурге, — говорит Елена, сотрудница Парка Сказов. — Особенно креветочные чипсы или пирожки на водяной бане. Плетенки, например, очень схожи с нашим хворостом. А вот сладкие пирожки или булочки с интересной начинкой пробуя впервые, очень вкусно.

После первой дегустации тех, кто заглянул в гастронатер, обязательно приглашали поучаствовать в викторине на знание китайской культуры. Организаторы подготовили 50 вопросов, на некоторые из них ответы легко давали и детишки — например, о главном национальном животном Китая, а несколько фактов вызвали затруднение даже у взрослых. Нам достался вопрос о китайских цифрах — «что означают 6, 8 и 9?». К нашему удивлению, «бесконечность» была зашифрована под последней, а что под другими — предлагаем угадать нашим читателям.

Гостям фестиваля играть было не только интересно, но и приятно, ведь за каждый правильный ответ участники получали красивый сувенир: игрушки в виде красного дракона — символа этого года, брелоки-панды и эффектные китайские веера. Последний приз пользовался особым спросом, так что через несколько часов весь Парк Сказов пестрел этими полезными в знойную погоду аксессуарами.

Кажется, чего-то на фестивале не хватает? Правильно, музыки. Но и об этом китайские коллеги

*Zhù nǐ wèikǒu hǎo! — (на китайском — «приятного аппетита!»)



На гастрофестивале «Вкус лета» гостей встречали с популярными в Китае закусками и яркими сувенирами



Шеф-повар Генконсульства Китая Гао Юн готовит пельмени вместе с гостьей фестиваля Татьяной из Сухого Лога

не забыли, пригласив исполнительницу на уникальном инструменте этой страны под названием гучжен. Как только зазвучала первая переливчатая мелодия, все тут же встало на свои места — мы перенеслись в атмосферу китайского праздника.

На гучжен играет Чжан Хуэйминь, уже семь лет она живет в России. Расспрашиваем ее о необычном музыкальном инструменте и приспособлениях (внешне напоминающих медиатор для гитары), прикрепленных к каждому пальцу девушки.

— Этот музыкальный инструмент очень популярен в Китае, он имеет 21 струну, и надо знать некоторые нюансы по извлечению звука определенных нот, — рассказывает «ОГ» Чжан Хуэйминь. — На руках

у меня так называемые «ложные ногти», сделанные из редкого материала — черепашье панциря. С ними играть легче, и звук получается более глубоким.

Чем китайские пельмени отличаются от уральских

За развлечениями и познавательными играми мы не заметили, как наступило время обеда, а это значит, что нам пора перейти из гастронатра на главную площадку Парка Сказов — во дворец Урал Мороза. Именно там должен пройти большой мастер-класс по приготовлению блюд китайской кухни от шеф-повара Генконсульства Китая Гао Юна.

Перед началом мастер-класса в зале уже нет ни одного свободного места, зрители стоят и по периметру: всем не терпится увидеть, что и как будет готовить китайский шеф.

В меню три блюда, пожалуй, самое простое (но очень вкусное) из них — креветки во фритюре.

— Очищаем от панциря, удаляем кишечную жилку. Окунаем в яичный кляр и панировочные сухари, — переводит господина Гао Юна его помощник. — Нет-нет, креветки перед этим варить не надо.

Пару минут — и все это уже аппетитно шкварчит в раскаленном масле. Следующее блюдо сложнее и эффективнее в приготовлении — широкая лапша с капустой бок-чой с масляным соусом. Шеф-повар достает заготовки — плоские прямоугольные кусочки теста, которые он ловко растягивает до длины вытянутых рук, делая при этом круговые движения и приводя зрителей в полный восторг. Эту длинную лапшу вместе с капустой он отправляет в кастрюлю, затем раскладывает по тарелкам и заливает горячим маслом, приправляя острым чили-перцем — вот он настоящий китайский вкус!

Но и это еще не все, ведь гостям обещали настоящие китайские пельмени. Гао Юн уже скрутил из теста калач — через несколько минут он руками поделит его на сочни. Начинка — свиной фарш с добавлением зеленого лука, которую повар защипывает в форму, похожую на вареники. Один пельмень, второй, третий... и за столом вместе с шефом уже оказывается самая смелая гостья — Татьяна из Сухого Лога. Она вызвалась помочь, и со скоростью, свойственной нашим опытным хозяйкам, слепила уже с десяток классических ураль-

ских пельменей. Другие зрители тоже не устояли, и за столом вместе с Гао Юном стояли уже человек двадцать — китайских и уральских умельцев. Прекрасное переплетение китайской и уральской гастрономических культур.

— Я впервые в Парке Сказов, приехала из Сухого Лога, — рассказывает «ОГ» Татьяна. — Очень люблю пельмени, мое коронное блюдо. Я, как и шеф-повар из Китая, тоже делаю пельмени с мясом, только в фарш кроме свинины добавляю еще говядину и курицу. Ну и сегодня мне не хватало чайной ложечки, все-таки палочками накладывать начинку для нас непривычно. Но интересно, я бы еще полепила, но вон уже сколько людей за столом собралось.

Отведав сваренные пельмени, гости переместились на чайную церемонию и мастер-класс по каллиграфии. А мы задали несколько вопросов шеф-повару. Оказалось, что господин Гао Юн живет в Екатеринбурге уже три года и неплохо знаком с нашей кухней.

— Я пробовал ваши уральские пельмени, и скажу, что от наших они отличаются, пожалуй, только начинкой. А если говорить про мое любимое блюдо, которое попробовал здесь, то это шашлык, если, конечно, его можно считать блюдом русской кухни, — сказал Гао Юн.

Материал подготовлен и размещен в рамках совместного проекта «Областной газеты» и Генерального консульства Китайской Народной Республики по информированию жителей Свердловской области об основных направлениях социально-экономического развития, общественной и культурной жизни КНР, проектах двустороннего сотрудничества Свердловской области и ее муниципалитетов с городами и регионами Китая.

БОРИС ЯРКОВ / Р