



Чем кормят чиновников?

«ОГ» провела тест-драйв столовых городских администраций, правительства и Заксобрания

Александр ПОНОМАРЁВ, Ольга КОШКИНА, Галина СОКОЛОВА

Хорошо работает тот, кто хорошо питается. Наши корреспонденты побывали в нескольких столовых, где кормят чиновников. Взяли на меню и цены, поговорили с поварами и посетителями, сняли пробу. Где самая дешёвая выпечка и почему гости просят исключить из меню сложные гарниры – в материале «ОГ».

Александр Пономарёв, Ольга Кошкина, Галина Соколова

Если продолжить тему цен, то обед в столовой Белого дома, куда вошли винегрет, солянка, паровая биточек из курицы, картофельное пюре со шпинатом, компот и шанья, обошёлся в 144 рубля.

Рядом со входом в правительственную столовую есть ещё одна дверь – в буфет. Здесь гораздо меньше посадочных мест (около 30), тем не менее по антуражу помещению напоминает стандартного вида кафе. Продавец за кассой уже не в белом халате, а в строгой форме. На красиво оформленных витринах представлены холодные закуски, салаты, недорогая выпечка нестандартных размеров (меньше, чем обычно) и очень аппетитные торты и пирожные. Если прийти в буфет пораньше, то можно успеть отведать горячее, чаще всего это пельмени с сыром, итальянская паста в горшочках и жюльен. Также в буфете могут сварить натуральный ароматный кофе.

Плотный перекус в буфете, с учётом, скажем, феттучини с грибами, салата с ветчиной, натурального кофе и вишневого штруделя, обойдётся в 220 рублей. Дороже, чем в столовой, однако гастрономического удовольствия в разы больше.

К слову, в соседнем с правительством здании Законодательного собрания столовой нет, только буфет, где представлены все те же самые блюда, что и в правительственной столовой. Сотрудники ЗакСО чаще всего ходят сюда пить кофе с утра и ближе к ве-



В кафе первоуральской администрации не пришлось стоять в очереди

черу. Обедать же они по теплому подземному переходу отправляются в Белый дом.

САМАЯ ДОРОГАЯ. Столовая администрации Первоуральска. В «Городском кафе» первоуральской мэрии первым делом обращается внимание на сочный интерьер с оранжевыми стульями, гигантским разноцветным фотопанно во всю стену и двумя телевизорами, где транслируются клипы. Ремонт в молодёжном стиле здесь сделали пару лет назад. Помещение очень компактно: здесь всего семь столов, каждый рассчитан на четыре человека. Желающих пообедать в этом кафе или купить что-нибудь к чаю всегда хватает: готовят здесь действительно вкусно.

Вход в кафе свободный, если повезёт, можно встретить какого-нибудь полезного тебе чиновника. Нам встретился пресс-секретарь администрации Максим Кравчук, который выбрал на обед спагетти.

Ассортимент гарниров здесь не очень богат: перловка, спагетти и цветная капуста с сыром. Зато напитки можно выбрать на любой вкус: мы насчитали почти десять видов ароматизированного чая и че-

тыре вида соков и фруктовых напитков. Вместо хлеба в кафе подают крошечные булочки «на один укус».

Посетители оговариваются, что за последние два-три года ценник вырос почти в два раза. Стоимость комплексного обеда составляет 180–250 рублей. Например, рассольник стоит 42 рубля, запечённая горбуша или бефстроганов – 80 рублей, картофельная запеканка с мясом – 85 рублей. Наш чек на второе, творческую запеканку и чай вытнул на 203 рубля.

САМОЕ РАЗНООБРАЗНОЕ МЕНЮ. Столовая Екатеринбургской городской администрации. Открыта для всех желающих. Мест в общем зале, который вряд ли можно оценить с точки зрения дизайнерской мысли, хватит человека на 60. Меню обширное, выбрать действительно есть из чего. Например, 17 января в меню было представлено около 50 позиций. По аналогии с правительственным меню в этом кафе поменяны низкокалорийные блюда. Напротив всех блюд указаны фамилии поваров, которые их готовили. Видимо, чтобы сразу было понятно, кому в случае, скажем,



Блюда в тагильской столовой выглядят аппетитно. Приятно и то, что посетителей здесь каждый квартал спрашивают, что бы они хотели улучшить

пересела предъявлять претензии, ну или у кого просить рецепт.

Ценник сильно выше, чем в Белом доме. Например, обед из салата с кальмарами, грибного супа, котлеты из цыпленка, картофельного пюре, компота и «лакомки» с творогом обошёлся в 207 рублей.

САМАЯ КЛИЕНТООРИЕНТИРОВАННАЯ. Столовая администрации Нижнего Тагила. Столовая нижегородской мэрии популярна среди горожан. Её услугами пользуется не только весь штат администрации, но и сотрудники находящихся неподалёку центральной библиотеки, банков, госучреждений. Вход свободный для всех клиентов.

Всего за 2016 год здесь пообедали 43 тысячи человек. Штат столовой – 8 сотрудников. Столовая работает по будням с 11 до 15 часов, буфет открывается в 8 часов. Есть клиенты, которые ежедневно навещают сюда по два раза – на завтрак и обед.

В зале 40 посадочных мест, столы плотно заполнены в обеденное время – с 12 до 14 часов. Очереди небольшие, длинные «хвосты» можно наблюдать в морозные дни, когда люди отказываются от востребованных променадов и поездов на ланч домой.

По мнению всегдастаев, цены в столовой самые умеренные среди точек общепита, находящихся в центре города.

Уральская школьница стала участницей кулинарного шоу на СТС

Дарья БЕЛОУСОВА

В свои 13 лет екатеринбургская школьница Зоя Дмитриева готовит лучше многих взрослых. Осенью, пройдя несколько кастингов, она стала участницей кулинарного шоу на СТС «Мастер-Шеф. Дети» и каждое воскресенье удивляла зрителей новыми блюдами. Участие в шоу принесло Зое не только новый опыт, но и известность – сейчас она ведёт мастер-классы для детей в ресторане «Паста.Вино».

На следующий мастер-класс будут нырки – итальянские картофельные клецки. Картошка замешивается с яйцом, мукой, плюс немного сыра. Нам так понравилось, что мы сейчас постоянно их дома готовим. Тренируемся вместе, потому едим, – рассказывает Лёля. Увлечься кулинарией Зоя начала с пятого класса. Тогда она отказалась от школьного питания и стала сама готовить себе обеды в школу.

Я просыпалась в шесть утра и шла на кухню. Пока все спало, можно было экспериментировать. До шоу я готовила на неплохом уровне, хорошо получалась пицца, паста, которую я делала на специальной машинке, – говорит Зоя.

Новые блюда давались Зое легко – они не сразу получались красивыми, но всегда очень вкусными, поэтому, когда

Лёля узнала о том, что объявляется кастинг во второй сезон «МастерШеф. Дети», было решено участвовать. На первый кастинг Зоя принесла блюдо, приготовленное дома – спринг роллы с тремя соусами. На второй кастинг их с мамой пригласили в Москву. Там было решено готовить рыбу – до радо в соляном кокооне. В поисках качественной свежей рыбы Зоя с Лёлей полдня носились по столице. Найти её оказалось не так-то просто.

Съёмки заняли месяц. Зоя не стала победителем, но её блюда всегда получали хорошие оценки, а тарелки, предназначенные для жюри, мгновенно пустели.

Многие родители, приехавшие на съёмки со своими детьми, излишне контролировали процесс. Моя стратегия в том, что не нужно постоянно

стоять за спиной и говорить, что ребёнок что-то делает неправильно. Он и сам это заметит, – подчёркивает Лёля.

Зоя соглашается с мамой. – Почему мои сверстники не хотят готовить? Родители не привлекают их к процессу, – рассуждает школьница. – Они приходят домой, мука и плиты. Спрашивают: «Чем помочь?». В ответ: «Лучше не мешай». Мы привыкли всё делать вместе, иногда нам помогает младший брат. Правда, сейчас он немного обижён на готовку, потому что нас с мамой долго не было дома из-за съёмки.

С увлечением Зоя в семье перешли на оптовые закупки муки и сахара. Из-за активного использования стала сыпаться вся кухонная техника.

Приедет домой после мастер-класса, буду готовить ризотто, – говорит юный повар.



Зоя любит необычные рецепты. Например, равиоли из черничного теста*

Будет ли связана с готовкой её будущая профессия, она пока не загадывает. В любом случае это увлечение, которое точно пригодится в жизни.

ЧЕРНИЧНЫЕ РАВИОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: черника (1 стакан), сахар (полстакана), яйцо (2 шт), лимон (40 г), семolina (мука из пшеницы твёрдых сортов, 60 г).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высыпать в кастрюлю ягоды черники и 2 ст. ложки сахара. Довести до кипения и уварить до мягкости черники. Заместить тесто: полстакана черничного пюре, стакан смеси муки и семолы, 1 яйцо, 1 столовая ложка оливкового масла. Завернуть тесто в плёнку и убрать в холодильник на полчаса. Для начинки смешать рикотту, цедру лимона, муку, измельчённый миндаль, сахар, соль. Раскатать черничное тесто толщиной до 5 мм, вырезать стаканом круги, слепить равиоли, смачивая водой место слепки. Варить 5-7 минут. Для соуса растопить листья мяты, добавить сахарную пудру. Завернуть равиоли в соус, добавить лимонный сок. Украсить листочками мяты и лимонной цедрой.

«Раньше я не понимал, как можно платить 300 рублей за четыре квадрата риса с рыбой»

Дарья БЕЛОУСОВА

Меню гастробара MOMO asian kitchen, который в декабре открылся в Екатеринбурге, полностью отражает мировоззрение его шеф-повара. Оно свежее и в чем-то экспериментальное. Во многих блюдах и напитках используются тропические фрукты, а «Том ям» уже успел завестись во всех модных инстаграмах – такой шоу-подачей супа с замороженным кокосовым снегом вы точно не видели нигде в городе. Шеф-а Роман Калинин многие знают по «Креп Де Шину», «Паплету», Double grill & bag и другим популярным заведениям. О том, где черпает кулинарные идеи, он рассказал в интервью «ОГ».



Роман Калинин: «Хоть я и специализируюсь на рыбе, но сам с детства ем только минтай, который готовят мама»

оставаться прилежным. Например, у нас закуски, горячее и десерт – это тысяча рублей.

Как ты находишь новые идеи? – Я часто летаю в другие города, хожу по ресторанам, стажировку на кухню. Когда в Москве открылся бар «Китайская грамота», там было такое интересное блюдо – телячий язык в свином ухе. У нас в «Креп Де Шине» как раз был ребрендинг, мы вернулись и решили это приготовить. Плохались-плохались и не понимали, как телячий язык можно завер-

нуть в ухе, он же большой. Поэтому мне подсказали взять свиной язык. Блюдо получилось, но люди его так и не поняли. В MOMO мы попытались взять лучшие новинки и адаптировать их для нас. Мы заказываем тунца из Японии. Для суши мы берём калифорнийский рис, готовим домашний соевый соус с саке. Когда меня спрашивают, какая у нас кухня, я отвечаю, что современная.

Расскажи, как начиналась твоя карьера? – Когда я учился в Институте связи, друг позвал меня в

«Ем Сам» на лето подработать. Придя туда, я не понимал, как можно платить 300 рублей за четыре квадрата риса с рыбой. Однако по тем меркам «Ем Сам» был рестораном высокого уровня, даже сейчас так немного. Японская кухня переключалась в доставку. И вот интересный парадокс: во всем мире эти заведения самые дорогие, а у нас – самые дешёвые. Чуть позже на кулинарном конкурсе «ЕврАзия» я встретил Романа Юдина. Увидев, как он готовит, я понял, что хочу работать именно с ним. У него в то время было кафе «Журавли». Ещё один повар в команду был не нужен, и прежде чем он меня взял, я звонил и навязывался целый месяц. Ушёл на меньшие деньги, но только чтобы учиться у него. Мы с Ромой много поехали по соревнованиям. Я даже выступал на чемпионате мира среди поваров в Люксембурге, где получил бронзовую медаль.

Помнишь первое серьёзное приготовленное тобой блюдо? – Блюдо нет, а вот серьёзную ошибку японки. Когда я

делал, простые блюда – они одновременно и самые сложные. Раньше, когда повар приходил к нам и завывал, какую зарплату мы должны ему платить, мы приводили его на кухню и просили приготовить пюре и жарить дракиров. 95 процентов не могли этого сделать. – В Екатеринбурге проходит много кулинарных конкурсов. Тебя тоже периодически приглашают судить. – Я два года судил на «ЕврАзии», на третий мне стало неинтересно. На соревнованиях по сути все катают ролл с лососем. Что там оценивать? Зато я люблю ходить к детям и учащимся колледжей и техникумов. Стараюсь поделиться с ними тем, что знаю. Молодежь поколение нужно учить.

По моим наблюдениям, сегодня даже домашняя кухня стала более сложной. – Согласен. Например, на днях один посетитель MOMO попросил меня показать его жённое меню. Я никогда не откликался на такие просьбы.

ФАС проверит кафе в аэропортах из-за высоких цен

Глава Федеральной антимонопольной службы (ФАС) Игорь Артемьев пообещал возобновить проверку ценообразования в заведениях общепита, расположенных на территории аэропортов России. Об этом он заявил в ходе правительственного часа в Совете Федерации РФ. По мнению одного из участников слушаний, стоимость воды и чая в аэропортах в разы выше, чем в подобных заведениях на железнодорожных вокзалах. Игорь Артемьев с этим согласился и отметил, что в границах аэропортов зачастую работают или монопольные компании, или 3-4 кафе, которые занимают доминирующее место на этом участке потребительского рынка. Последняя масштабная проверка ФАС по этому поводу прошла в 2010 году, когда тысячи пассажиров засыпали ведомство жалобами на непомерно высокие цены на продукты питания. Проблема завышенных цен в заведениях общепита касается всех аэропортов, в том числе Кольцово.

Елизавета МУРАШОВА

РЕЦЕПТ

Сливовый пирог от Галины Левиной

Галина Левина – ведущая программы о здоровье «Рецепт» на ОТВ. Кроме того, читатели «ОГ» знают её как супругу главы Союза журналистов Свердловской области Александра Левина (см. проект нашего издания «Зажумем за...»). Она поделилась с нами рецептом своего любимого сливового пирога, который часто готовит дома.

Впервые этот рецепт был опубликован в газете «Нью-Йорк Таймс» в 1983 году. Пирог так понравился американским домохозяйкам, что они раз за разом просили публиковать его. В итоге издание опубликовало рецепт сливового пирога в сезон слив с 1983 года по 1995 год. Затем редактор кулинарного раздела сообщил читателям, что это последний раз, когда они публикуют рецепт, и предложил домохозяйкам вырезать его из газеты, заламинировать и прикрепить к двери холодильника, чтобы никогда его не терять.

ИНГРЕДИЕНТЫ: сахар – 200 г, сливочное масло – 120 г, мука пшеничная – 250 г, разрыхлитель – 1 ч. ложка, яйцо куриное – 2 шт., молотая корица – 1 ч. ложка, слива тёмных сортов – 24 половинки, соль – щепотка, ванильный сахар – по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Духовку разогреть заранее до 175 градусов. Миксером или венчиком взбить масло с сахаром, затем добавить соль, разрыхлитель и яйца по одному. Убедиться, что получилось однородная масса. Ложкой понемногу ввести муку и тщательно размешать до получения однородного густого теста. Полученное тесто выложить ложкой в застеленную пекарской пергаментной бумагой (или смазанную маслом и присыпанную мукой) разъемную форму 21-22 см в диаметре и разровнять поверхность. Сверху на тесто выложить сливы срезами вниз. Сливки вдавливать в тесто ни в коем случае не надо, так как тесто само поднимется при выпечке, а сливы немного переместятся вглубь. Смешать 1 ч. ложку корицы с двумя ст. ложками сахара и обсыпать сливы и тесто сверху. Печь 45-50 минут до «сухой спички».