

Праздник крутого пельменя в селе Крутое

## Что готовить по книге «Уральская кухня»?

### 52 рецепта от земляков собрали в новой поваренной книге

Дарья БЕЛОУСОВА

Вышла книга «Уральская кухня», которая готовилась к изданию почти четыре года. В ней 52 (на каждую неделю в году) оригинальных рецептов уральских блюд от шеф-поваров, рестораторов, бизнесменов и обычных свердловчан, которые неравнодушны к кулинарии. Об издании книги и о том, как она появилась, рассказывает автор проекта Марина ЧЕБОТАЕВА.

#### ОБ ИДЕЕ

— Я — директор немецкой компании, наш шеф из Германии приехал сюда раз в квартал, чтобы проверить финансовые отчеты. А мы ломали голову, куда бы его свозить, что показать. Лет через пять я поняла, что если я не знаю, куда его вести, то никто не знает. А как вы понимаете, в любой поездке важен не только интересный досуг, но и вкусный обед. Мы изучили все туристические места Урала и всегда особенно трепетно относились к еде. Немецкие коллеги в этом смысле очень избалованы, и было сложно продемонстрировать им то, что гастрономически отличает наш регион от других. Так я познакомилась с огромным количеством новой еды и задумала объединить эти рецепты в одной книге.

#### О ТЕХ, КТО ПОДДЕРЖАЛ

Шеф-повара и рестораторы — очень несговорчивый народ. Первое время на меня смотрели как на сумасшедшую. К тому же мы не просто приносили идею, но еще и просили вложить

Первый тираж книги — 3 тысячи экземпляров. Его планируют реализовать на сайте [nashural.ru](http://nashural.ru), а также в киосках в аэропорту Кольцово

в неё материально. Книгу же надо было не только выпустить. Для рестораторов участие в ней стоило 50 тысяч рублей. Но пока издание не вышло даже в ноль. Это больше идейная вещь. На переговоры ушла масса моего личного времени.

Интересно, что первым, кто нас поддержал, был не шеф-повар, а бизнесмен — президент группы компаний «Пенетрон» Игорь Черногоров. К нему тоже приезжали зарубежные гости, и он понимает, что знакомить их с уральской кухней — это хорошая идея. Из рестораторов нас первыми поддержала кулинарная студия «Модератор». Однажды мы водили к ним немецких коллег готовить пельмени. Для нас лепить пельмени — это обычное дело,

а у них нет этого в традициях. Они раскатывали тесто до дыр. Оказалось, что это потрясающий тимбилдинг.

#### О ПИАРЕ

— В мае прошлого года мы провели первый в истории Уральского гастрономический тур по екатеринбургским ресторанам, в котором участвовали туроператоры со всей России. Он прошёл на ура, рестораны подготовили для нас меню в два раза больше, чем мы договаривались. В какой-то момент мы поняли, что мастер-классы надо проводить. Захотелось сделать из этого события праздник. В итоге мы провели несколько кулинарных мастер-классов с министрами, жёнами дипломатов, представителями бизнеса и

туриндустрии — почувствовало в общей сложности человек 60.

#### О РЕЦЕПТАХ

— Из самых удивительных — кровавые лепешки. Из самых изысканных — перепечка из судака. Много личных рецептов, у которых есть семейная история. Например, рецепт кваса, который зародился ещё во времена Демидовых и в семье передавался из поколения в поколение. Мне наша книга про уральскую кухню очень нравится. Мы смогли побудить сотни людей говорить об уральской кухне, вспомнить рецепты бабушек и мам. Уральская кухня — это всегда открытие, не только новых рецептов, но и нового в знакомом.

### РЕЦЕПТЫ

#### «Посикунчики»

Это маленькие пирожки, буквально на два укуса. Главное, что отличает их от прочей выпечки — невероятно сочная начинка, во многом это роднит их с чебуреками. Говорят, их стали называть так из-за того, что мясо для начинки очень мелко рубили, буквально секли.

#### ДЛЯ ТЕСТА

- Мука — 400 г
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 100 г
- Вода — 100 мл
- Соль — чайная ложка

#### ДЛЯ ФАРША

- Говядина — 250 г
- Свинина — 250 г
- Соль, перец молотый, сушёный укроп — по вкусу
- Рассол от огурцов или вода — 10 мл

#### ДЛЯ СОУСА

- Горячая вода — 50 мл
- Чеснок — 6 зубчиков
- Уксус 9%, молотый чёрный перец — по вкусу

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● Приготовление теста. Яйца, сметану, соль и воду перемешай-

те, добавьте постепенно просеянную муку, замесите мягкое тесто. Тесто должно получиться менее крутым, чем пельменное. Готовое тесто положите в холодильник на 30 минут.

● Приготовление фарша. Мелко порубите свинину и говядину. В фарш добавьте соль, перец, сушёный укроп, рассол от огурцов или холодную воду, тщательно перемешайте и слегка выбейте для пышной консистенции. ● Тесто разделите на две части, каждую скатайте в колбаску и порежьте на кусочки, которые надо расплющить в лепёшечки.

● Лепёшку раскатайте скалкой до диаметра 6–7 см, чтобы пирожок не порвался во время жарки и остался сочным. Выложите начинку на половину лепёшки.

● Заверните пирожок, пальцами плотно прижмите его края. Край заверните «гребешком».

● Разогрейте масло на сковороде, обжарьте посикунчики с двух сторон на среднем огне.

● Приготовление соуса. Раздавите зубчики чеснока и заварите их кипятком. Добавьте по вкусу уксус и молотый перец. Поставьте в холодильник.

#### «Дружная семейка»

Пирог ассоциируется со сплочённой семьей «из одного теста». Есть ещё одна особенность выпечки: начинки маленьких сладких булочек могут быть как одинаковыми, так и разными, поэтому это ещё и пирог-сюрприз.

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 1 кг
- Дрожжи (сухие) — 11 г
- Яйца — 2 шт.
- Молоко — 550 мл
- Соль — 15 г
- Сахар — 75 г
- Масло сливочное — 80 г
- Конфеты (карамель) — в зависимости от количества булочек
- Масло растительное (для смазывания листов) — 50 г
- Яйцо для смазывания булочек

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

● Муку просеиваем, масло сливочное растапливаем, дрожжи активируем в тёплой воде (40 грам-

мов при температуре 30 градусов) с добавлением части сахара (1 ч.л. от общего количества).

● В кастрюлю соединяем яйца, сахар, соль, тёплое молоко (35 градусов), часть растопленного сливочного масла, подготовленные дрожжи, перемешиваем, добавляем муку и замешиваем тесто до консистенции густой сметаны, затем вводим оставшееся масло.

● Готовое тесто оставляем в тёплом месте, через 1–1,5 часа делаем обминку.

● Готовое тесто делим на шарiki, в середину каждого шарика закладываем карамель. Карамельки лучше брать разного цвета, так веселее получится.

● Сформированные булочки выкладываем на лист, смазанный растительным маслом, ставим в тёплое место на 15–20 минут, затем смазываем яйцом и выпекаем при температуре 220 градусов в течение 15–20 минут.

## Свердловскую область завоёвывают «праздники живота»

Галина СОКОЛОВА

В минувшие выходные в Екатеринбурге состоялся летний фестиваль «О, да, еда!» — это одно из многочисленных гастрономических мероприятий, которые крупный год проводит в столице Урала. Тема еды становится модной, и эту тенденцию подхватывают жители малых городов и сёл — там проводят День окрошки, Праздник пельменя, Сосиска-фест и другие вкусные фестивали.

**Фестиваль «Земляничный джем».** В Камышловое ежегодно проходит международный джазовый фестиваль Ural Tetta Jazz и параллельно с ним — кулинарный фестиваль «Земляничный джем». Идея объединения любителей музыки и поедания варенья принадлежит известному российскому джазовому пианисту Данилу Крамеру. К этому мероприятию изготавливаются символика, сувениры, баночки с земляничным вареньем.

**День рождения шоколада.** В городской библиотеке Волчанска принято широко отмечать 11 июля — День рождения шоколада. На мероприятие не нужно никого приводить силой — от желающих нет отбоя. В этот раз дети изучили историю

лакомства, вспомнили книги и мультфильмы про сладкое. Под занавес прошла дегустация разных сортов шоколада.

**День окрошки.** В невьянском селе Кунара к первому урожаю огурчиков приурочивают народное гулянье в честь Русской окрошки. Нынче его провели 17 июня. Во время праздника жители угощались окрошкой и делились рецептами приготовления этого самобытного блюда.

**Праздник пельменя.** В селе Крутое Тавдинского ГО провели Праздник пельменя.

— Сначала гости познакомились с собратями наших пельменей из разных стран, изучили особенности приготовления мантов, хинкали, вонтонов, копыток, чучвары и вареников. Налепили не одну сотню пельменей с разными начинками: с мясом, капустой, рыбой и грибами. Из оставшегося теста нажарили лепёшек, рассказала «О!» художественный руководитель Крутинского Дома культуры Алёна Скутина.

**День молока.** Особенно широко он отмечается в Ирбите и на севере области. Так как праздник совпадает с Днём защиты детей, то проводится он для юных свердловчан, а молокозаводы поставляют для участников угощение.

## Сезон большого молока

Компания «Молочная Благодать» лидирует в регионе по качеству продукции

Галина СОКОЛОВА

Животноводы и переработчики называют лето «сезоном большого молока». Как только в меню бурёнок появляется свежая трава, растут надои. Фермы увеличивают поставки сырья на заводы, и производители молочной продукции должны быть готовы к приёму пиковых объёмов. Готовясь к летним нагрузкам, компания «Молочная Благодать» провела крупные ремонты зданий и производственных линий. Причём выпуск продукции и сохранению её высокого качества десанты ремонтников ничуть не помешали.

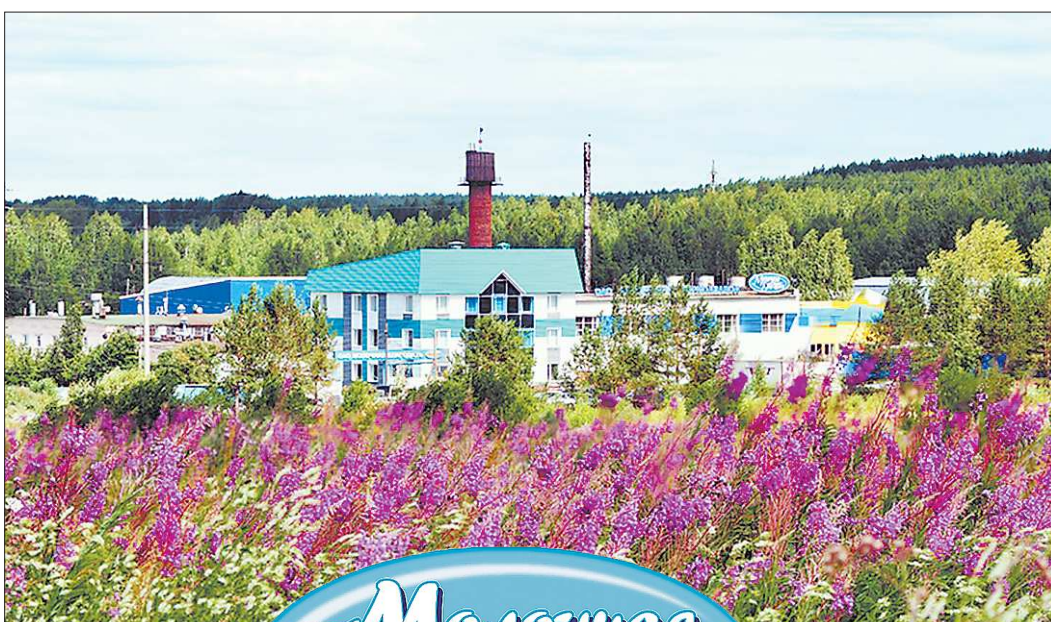
#### ОБНОВЫ К ЛЕТУ

В производственный комплекс «Молочной Благодати» входят корпуса как новые, так и советской постройки, помнящие молоко, упакованное в трёхугольные пакеты, и стеклянную музыку бутылки с кефиром. Зданиям-старожилкам уделяется особое внимание. Нынче проведены ремонты помещений аппаратного и творческого участков корпуса №1, ведётся замена кровли. Новая крыша обойдётся в восемь миллионов рублей.

Значительно обновилась котельная. Здесь тоже появилась новая кровля, укреплен фундамент охладителя пара. Стала более надёжной система вентиляции, смонтирован новый деаэратор. Серьёзно потрудились ремонтники на станции фильтрации. Помещение — как с иголочки, плюс проведённый ремонт оборудования компрессорного участка.

Производственные линии кушвинских производителей молочной продукции самые передовые в регионе, но, как известно, совершенству нет предела. За последние месяцы парк оборудования пополнился ещё одним фасовочным автоматом и дополнительными модулями централизованной моечной сети. В гараже «пропихались» бортовой КамАЗ и четыре фургона-рефрижератора. Укрепление технической базы на заводе является нормой.

— Как только останавливаешься, в современных условиях тебя просто могут обойти, — считает директор «Молочной Благодати» Александр Жуков.



Чтобы оценить результаты подготовки предприятия к летнему сезону, по его цехам прошлись главному филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» Светлана Созинова, глава Кушвы Михаил Слепухин и сотрудники мэрии. При этом гости не скупились на комплименты.

— Вашу продукцию любят все без исключения за качество, натуральность. Продукция — это конечный результат труда всего коллектива. Я увидел компактную, высокотехнологичную производственную территорию. Хочу отметить высокую культуру производства, — заявил Михаил Слепухин. По мнению Светланы Созиновой, коллектив сделал всё, чтобы обеспечить санитарно-благополучие в жару.

В подписанном акте проверки готовности техно-санитарного состояния завода к работе в летний период была поставлена оценка «хорошо».

#### МОЛОЧНЫЙ «ОСКАР» ЗА КАЧЕСТВО

Надёжные кровли и мощная вентиляция — это хорошо. Но главное для завода — выпуск качественной продукции. Последние три года «Молочная Благодать» становилась победителем регионального смотря конкурса качества. Это состязание проходит ежегодно, место его проведения определяется

по принципу «Евровидения» — гостей принимает прошлогодний победитель. Нынче «Молочная Благодать» уже привычно приняла у себя коллег — соискателей на получение молочного «Оскара». В Кушву приехали специалисты 13 предприятий, составляющих основу молочной отрасли Свердловской области.

Конкурс проходил по двум номинациям: «Лучшая продукция. Стабильность и качество», где соревновались продукты, хорошо знакомые каждому покупателю: кефир, сметана, творог и ряженка. В номинации «Новинка-2017» лицензия представляли продукцию, недавно освоённую на предприятиях.

Члены дегустационной комиссии попробовали на вкус 60 образцов. — Все образцы продукции участников конкурса были расфасованы в одинаковые ёмкости и получили номера. Члены комиссии не знали, чьи это сметаны или твороги. Продукты оценивали на вкус и выставляли оценки. По сумме баллов определили победителей, — рассказал о работе дегустаторов председатель конкурсной комиссии начальник отдела министерства АПК и

продовольствия Свердловской области Андрей Князев. Конкуренция на состязании была высокой, ведь наш регион занимает первое место в стране по количеству молочных заводов. В этих условиях каждое предприятие стремится завоевать предпочтение клиентов и держит высокую планку по качеству. На смотр-конкурс приехали сильнейшие переработчики, чтобы выбрать первого среди лучших.

По итогам дегустации молочной продукции Гран-при конкурса с вручением кубка был присужден ООО «Молочная Благодать». Очередные медали и кубок пополнили богатую коллекцию наград завода, но в числе выигравших и мы с вами — покупатели вкусных и полезных молочных продуктов от кушвинских профессионалов.



## Екатеринбуржцы заказывают экзотические фрукты из Таиланда

Ольга КОШКИНА

С недавних пор в Екатеринбурге набирает популярность необычная услуга — доставка экзотических фруктов из Таиланда и Вьетнама. Манго и ананас — самые обычные из лакомств: в коробке можно обнаружить драконий фрукт или гроздь лонгана, канталупу, сапонилу и даже фрукт, с которым не пускают в общепитные места... из-за неприятного запаха — дурриан.

— Люди заказывают фрукты из тёплых стран, потому что в супермаркетах ассортимент, как правило, небогат, а экзотические фрукты привозят зелёными, чтобы они могли лежать на прилавках месяцами — витаминов и вкуса в плодах, которые дозревают на Урале, очень мало, фактически вы платите за клетчатку, — рассказывает менеджер одной из компаний по доставке тайских фруктов Наталья. — Мы же работаем по индивидуальным заказам, и если человек сделал заказ, то точно может быть уверен, что через несколько дней получит спелые и сочные фрукты. Транспортировка зани-

мает около суток и проходит при прохладной температуре, так что плоды приходят в целости и сохранности, и вы можете быть уверены, что они не будут побитыми или гнилыми.

Экзотический груз привозят на самолёте, фасуют вручную и отправляют в регион. Экзотику можно заказать из пунктов самовывоза или заказать доставку прямо к столу. Штучный товар стоит от ста рублей, без учёта доставки. Наборы из нескольких наименований фруктов стоят от полутора до десяти тысяч, в зависимости от веса посылки и разнообразия фруктов.

Сколько килограммов импортных фруктов привозят на Урал разные компании, подсчитать сложно. Больше всего заказов, по словам Натальи, приходится на предпраздничные дни: «частичку южного солнца» любят заказывать в подарок. Урожайный сезон в Таиланде, в отличие от России, длится с осени до весны, поэтому сейчас некоторые фрукты купить нельзя. В качестве маркетингового хода компания размещают рецепты блюд с тайскими фруктами.

## В Екатеринбурге начали продавать съедобную бумагу

В уральских интернет-магазинах появились пищевые принтеры и расходные материалы к ним, которые позволяют самостоятельно печатать съедобные фотокартинки для тортов и печенья, не прибегая к помощи профессиональных кондитеров.

Самый дешёвый принтер с комплектом пищевых чернил, сделанный на базе струйного принтера, стоит от 10 тысяч рублей. Профессиональный — в 3–4 раза дороже. Упаковка сахарной или вадфельдовой пищевой бумаги А4 обойдётся в 500–2000 рублей, в зависимости от количества листов. Отдельно можно купить пищевые чернила: баночку с нужным красителем можно купить за 350–800 рублей.

Как отметили сотрудники одного из интернет-магазинов, новинка не пользуется популярностью из-за высокой стоимости, и самый ходовой товар — это съедобные листы с готовым изображением.

## В уральской столице появилась кулинарная книга для слабовидящих

В Свердловской областной специальной библиотеке для слепых одним из самых востребованных изданий стала книга рецептов для людей с нарушениями зрения от лучших шеф-поваров Санкт-Петербурга.



Умная книга содержит десять необычных рецептов, продублированных шрифтом Брайля. Например, тартар из лосося, салат с крабом или кофейные маффины от Юлии Высоцкой

Изданию стало итогом совместного проекта Санкт-Петербургской государственной библиотеки для слепых и слабовидящих и команды фестиваля «О, да! Еда!». Ведущие шеф-повара страны поделились рецептами холодных и горячих блюд, закусок и десертов. Все рецепты адаптированы для людей, у которых есть проблемы со зрением — текст каждого рецепта напечатан крупным шрифтом, продублирован брайлевским шрифтом и дополнен яркими картинками. По замыслу авторов проекта, издание должно помочь людям расширить свои повседневные возможности и раскрыть творческий потенциал в новой сфере.

Сборники передали в специализированные библиотеки разных городов России, в том числе и Екатеринбург. По словам заместителя директора по научно-методической работе Свердловской областной специальной библиотеки для слепых Виктории Арсеньевой, книга пользуется популярностью, особенно у молодежи.

Ольга КОШКИНА