



День города трансформировался в фестиваль «Угличе Поле». Этот новый формат знакомого праздника дарит нам новые события и развлечения. Среди самых заметных в этот день – «Кухня на углях».

– Мы подумали, что же может быть объединяющим для всех угличан, да ещё и связано с углём, – делится Юлия Воронова, директор ТИЦ «Углич», – и решили, что будем готовить щи на углях. Абсолютно любой может присоединиться к этому действию, дети с огромным удовольствием нам помогают. Готовиться они будут несколько часов, угоститься щами может каждый!

На весь город щей, конечно, не хватило, но несколько десятков людей смогли их отведать. Всё это вкусное действо носит название «Щи да каша – пища наша». Угличане сначала стеснялись, но затем вошли во вкус и с удовольствием кромсали картошку, морковку, капусту и другие ингредиенты.

Конечно, изюминка этих щей не только в самом «народном» приготовлении, но и в

простом и легком общении, знакомстве угличан друг с другом, в приятном времяпровождении. На хорошем празднике должно быть вкусно и весело, именно этот принцип был реализован на главной площади Углича.

Свой вклад в приготовление щей внесли глава района Анатолий Курицин, директор Департамента туризма ЯО Юлия Рыбакова, сенатор Анатолий Лисицын и другие гости праздника. Пробовали получившиеся щи тоже все вместе.

Рядом, «за кулисами», в парке у кафе «Петушок» шёл конкурс «Кухня на углях», где не покладая ножей трудились уже профессионалы – 16 поваров от различных кафе и ресторанов.



– Однажды я прочитал настоящий рецепт бургера и решил по-пробовать приготовить в нашем ресторане, – рассказывает шеф-повар ресторана «Нефтино» Михаил Соловьёв. – Он пришёлся по душе нашим посетителям, и мы решили попробовать себя на День города. Наша фишка в том, что и хлеб, и колбаски, и кетчуп – всё это мы делаем сами. Кетчуп, кстати, варили по оригинально-му рецепту шесть часов!

Своими фирменными блюдами угличан угощали и другие повара, в национальной кухне

кото-рых много рецептов «на углях».

– Мы приготовили несколько блюд, – рассказывает повар Анаит Геворгян (ИП Исмаилов Н.С.). – Делали жаренные на углях баклажаны с другими ово-щами, ещё один, можно сказать, тёплый салат – мы запекли его на гриле. Также мы готовим рулети-ки: лаваш, сыр сулугуни, домаш-няя брынза, зелень. Хотелось бы успеть сделать бананы в шоко-ладе. Ну и, конечно, баранина, свинина уже почти готовы – это тоже отправляется на конкурс. У нас на родине, в Азербайджане, всегда проводятся подобные праздники, например фестиваль шашлыка, где умудряются даже голубцы на углях делать. Мне очень нравится такой формат праздника и возможность не только накормить, но и порекла-мировать своё заведение.

Итоги конкурса подводило экспертное жюри. В его состав входили и люди не кулинарных профессий, но мы же знаем, что «вкусноту» определять можно и не имея специального образо-вания. На суд экспертов было представлено почти 40 разно-образных блюд, но я думаю, что это лишь малая часть того, что могут изобрести угличане и го-сти города. По итогам конкурса в различных номинациях по-бедителями стали: «Гарнир на углях» ИП Филатова Е.А.; «Рыба на углях» ИП Лукьянов А.С.; «Закуска на углях» ИП Исмаи-лов Н.С.; «Мясо на углях» ООО «Яхт-клуб «Нефтино»; «Десерт на углях» ООО «Элма».

Новый формат мероприятий пришёлся по вкусу в прямом и переносном смысле этого слова и участникам, и зрителям. Ждём новых идей на будущий год.

Юлия ПЯТНОВА

Фото Павла КАРПОВА

«Угличанин» №28 (532) от 19.07.2017 года

{jcomments on}{loadposition yandex-kнопка}