

ГУРМАН

Каша — это гlamурно

Состоялся XVII открытый кулинарный фестиваль «Пермская кухня»

ВЕРОНИКА ДАЛЬ

Фестиваль — большое и сложное мероприятие, внутри которого нашлось место и для благотворительной акции, и для IX краевой олимпиады «Индустря питания» среди студентов профильных учебных заведений и учащихся школ; ну и выбрали региональных финалистов-представителей для всероссийского чемпионата Chef a la Russe. Победителей определила команда судей во главе с «кремлевским поваром» Виктором Беляевым.

Организаторы конкурса, прошедшего 14 и 15 марта во Дворце молодёжи, считают, что главным действом этого «праздника живота» нужно считать большой благотворительный салат: 100 кг легендарного оливье настрогали воспитанники детских домов края под чутким руководством студентов-кулинаров. Поместились всё это в огромную дежу — гигантскую промышленную кастрюлю, в которой обычно тесто замешивают. Но поместились же! Отрадно и то, что салатом угощали всех желающих.

Обычно подобные кулинарные соревнования — мука для сидящего на диете журналиста. Мало что можно пробовать, только любоваться вдосталь. Современные кулинарные конкурсы отличаются живописностью и декоративностью чрезвычайной, студенты из кожи вон лезут, чтобы всё приготовленное было не только вкусным, но и ещё и стильно поданным. Кулинарный дизайн процветает до такой степени, что арбузы, редиску, морковь и прочее теперь превращают в сложные скульптурные композиции, на какие и челюсть не развернется. Называется всё это «карвинг». Художественной резьбой по клетчатке занимались на конкурсе даже не студенты, а школьники. Организаторы решили сделать некоторый упор на профориентацию, поэтому школьники и салаты строгали, и бутерброды сочили, и напитки, и... стихи — сопроводительные. Блеснули старшеклассники из Кудымкара — с обожжённой рябиновой шпажкой, напитком из квасного сусла и старинным коми-пермяцким киселём.

Ещё была у организаторов благородная цель — возродить социальное питание. Понятия «рабочее», «корпоративное», «студенческое» питание почти ушли из нашей жизни. Не каждое предприятие с серьёзным режимом работы понимает, что людей нужно правильно кормить, чтобы сэкономить на больничных. Например, на одном из заводов Екатеринбурга усердно выводят радионукилиды из трудающихся посредством добавления яблок буквально во всё: там пектин, он и выводит. Поэтому рабочие едят салат с яблочками, пьют яблочный компот, закусывают яблочными пирогами и так здоровеют.

Но в этот раз на конкурсе блеснули не шахты и заводы, а обычный детский садик, повара которого приготовили вполне традиционную еду, но так вкусно, так качественно, что видавший виды Виктор Беляев был искренне удивлён. Особенно десертом с уральскими ягодами (интересно, в каком детском саду такое подают вне конкурсов?).

Конечно, самое «олимпийское» зрелище — это индивидуальные соревнования поваров в заданных номинациях. Судьи внимательно следят за тенденциями в мировом кулинарном искусстве и стараются придумать что-нибудь яркое и необычное. Например, в этот раз студенты соревновались в приготовлении каш и бургеров. Хватит уже отдавать быстрое питание на откуп производителям «розовой слизи», пора делать свои, уральские бургеры на зависть всем. Так, в общем, и получилось. В номинации «Мясное рубленое изделие» блеснули студенты из Екатеринбурга с бургером из лосося и курицы и говядины. Необыкновенно соч-



ным, как уверяли дегустаторы из жюри. Мы поверили, даваясь слюной...

Наверное, самым захватывающим был конкурс каш. Вы себе не представляете, какое это гlamурное блюдо — каша! Я теперь представляю. То есть всегда хотелось относиться к ней как к десерту, но идея затолкать кашу в сладкую вафельную трубочку, согласитесь, не самая банальная. Каши подавали с паштетами из рыжиков и прочими грибными соусами, к ним прилагался бульон (развели да и превратили кашу в суп), варенье из шишек, кисели, мёд и вообще всё! Одному из юных конкурсантов попалось на то, что не хватило воображения на что-то большее, чем клубника: «Вы же с севера, у вас же там жимолость, черёмуха!» Согласимся.

Вот что сказал Анатолий Кашев, судья конкурса: «Казалось бы, какая простая номинация, но вы посмотрите, сколько всего придумано! Кашу можно витаминизировать фруктами, ягодами, овощами, сиропами и ликёрами, придать ей кулинарный парфюм. Она становится произведением искусства. Чем проще продукты, чем проще блюдо, тем понятнее истинное мастерство кулинара». И опять согласимся.

Виктор Беляев, президент Национальной ассоциации кулинаров России, заслуженный работник торговли РФ, кавалер ордена «За заслуги перед Отечеством», кавалер золотого

знака «За долголетний труд в Управлении делами Президента РФ»:

— Я приезжаю в Пермь уже в четвёртый раз и вижу, как год от года растёт мастерство ребят. Участвовать в таких конкурсах совершенно необходимо, потому что ни книги, ни интернет, ни телевидение не заменят живого общения и обмена опытом, тайнами мастерства. Шефы вылезают из своих кухонь и учатся друг у друга соревнуясь, изобретают что-то новое. А изобретать нужно, опираясь прежде всего на собственные региональные традиции, используя свои, местные продукты. Мы уже сыты «золочёными этикетками» продуктов из-за границы. Сейчас гораздо интереснее обращаться к своему наследию.

Кто-то говорит, что русской кухни нет — есть только юги да каша. Но вы сумейте эту кашу сварить! Я, например, никогда не забуду, как в прошлом году приезжали на конкурс женщины из ваших деревень, маленьких городов и готовили выпечку. Какое потрясающее тесто, начинка из ягод, рыбы, грибов! Уральская кухня очень своеобразная, очень интересная.

За главный приз — участие в фестивале Chef a la Russe — боролись команды из Пермского края, Свердловской, Челябинской и Пензенской областей, Башкирии, Мордовии, Ямало-Ненецкого АО — всего более 400 участников. Победила команда «Парма». Наша, как легко догадаться по названию. Она и поедет в Москву.

