по-ярославски

чай в... сифоне, состоящем из двух стеклянных колб, соединенных на одном штативе. В нижнюю на три четверти заливается вода, желательно горячая для экономии времени. В верхнюю – заварка. Под нижнюю колбу устанавливается газовая горелка. А дальше... настоящий фокус-покус. Нагретый кипяток с веселым бульком устремлялся в верхнюю колбу, мгновенно меняя цвет на чайно-коричневый. Затем Сергей деревянной палочкой мешал заваренный чай в верхней колбе, протирал нижнюю смоченной в прохладной воде кисточкой. И – о чудо! – чай из верхней колбы перетекал вниз. Пара минут – и можно угощать гостей.

– Этот способ напоминает традиционное русское чаепитие, – вещал Хорольский, проделывая ловкие пассы над колбами. – Раньше самовар выполнял важную роль, и она состояла не только в приготовлении чая. Вся семья собиралась за ним и общалась.

Теперь эту роль может на себя взять сифон. Священнодействие по приготовлению чая, конечно, займет меньше времени. Но поговорить за общим чайным делом можно.

– Обычные черные или зеленые чаи, конечно, можно заваривать таким способом. Но лучше всего – китайские, тайваньские чаи или делать чайные коктейли, добавлять к заварке стружку имбиря, мяту, эстрагон, другие травы, – комментировал Сергей.

В качестве доказательства этого постулата чайный гуру к традиционному черному пуэру, пахнущему прелой травой, добавил несколько ингредиентов. Пара минут – и в чашки посетителям мастер-класса разливали горячий ароматный напиток.

Продолжение банкета

А для непрофессионалов от гастрономии практическая часть была на Стрелке в субботу, 20 августа, на первом городском пикнике «Пир на Волге». Около ста участников – производители продуктов питания, рестораторы, медицинские центры, спортивные клубы, любители рукоделия, ремесленники – знакомили ярославцев со своей продукцией и услугами.

Утром дождь заставил горожан остаться дома, до пикника добрались немногие. Но по мере того как уходили тучи, очищая небо, народу на Стрелке прибывало. Самые голодные пошли на дегустации. Местные товаропроизводители и их коллеги из других регионов представляли свою продукцию. Любой желающий мог на деревянную шпажку наколоть несколько кусочков и отправить себе в рот. Кто-то таким способом неплохо подкрепился. Кто-то спешил достать кошелек и купить понравившийся продукт. А кто-то мог поучаствовать в интерактивном действе по лепке пельменей. Усыпанные мукой, с перепачканными фаршем лицами, взрослые и дети с удовольствием лепили пельмени, а потом их варили и ели. Но один пельмень в каждой партии оказывался с сюрпризом – кусочком копченой колбасы. Кому он доставался, того ждал сувенир от мясной компании.

Маленькие поварята готовили пиццу.

Алексей Малютин выступил на форуме.

Угощайтесь кумысом.

Забавный аквагрим.

Те же, кого интересовала не только дегустация, но и возможность улучшить собственные кулинарные таланты, шли на мастер-классы от ведущих шеф-поваров. Записываться на уроки мастерства приходилось заранее. Зато счастливчиков ждал почти целый час занятий. Ну а те, кто не смог попасть в их число, смотрели и слушали, как приготовить салат из тунца – от ярославского шефа или сальморехо по-кордовски – от испанского.

– Я в Ярославль приехала второй раз. Мне понравился город, когда была здесь на туристическом форуме, – сказала чемпион мира по кондитерскому искусству Мария Шрамко (Исландия). – Я считаю, что главная задача повара – не испортить продукты, сохранить их вкус, запах, витамины, чтобы принести людям радость и здоровье.

Ярославцев Мария учила изготавливать сахарные цветы с элементами аэрографии. Из мастики она делала ландыши, розы, маки.

– В Европе повар, кондитер – высокое звание, люди учатся этой профессии много лет, постоянно совершенствуют свое мастерство. Отношение к ним в обществе такое же, как к художникам, скульпторам, дизайнерам, – пояснила Мария Шрамко. – В России же престиж этой профессии пока ниже. Но ситуация постепенно меняется, уровень мастерства российских поваров растет. И доказательство тому – успехи россиян на международных конкурсах.

Чья кухня лучше

Далеко за конкурсами ходить было не надо. На городском пикнике прошел чемпионат кухонь России, его провели ведущие программы «Контрольная закупка» на Первом канале Антон Привольнов и Наталья Семенихина. Победителей должны были определить гости «Пира на Волге», попробовав блюда и проголосовав за понравившиеся. Участвовали команды, представлявшие национальные кухни – якутскую, крымскую, удмуртскую, ненецкую, татарскую. Якуты презентовали строганину из рыбы чир, фаршированные желудки оленя, десерт из взбитых сливок с ягодами. После того как повара приготовили кушанья, волонтеры вынесли тарелки к публике. Со всех сторон потянулись руки. Словом, деликатесы разошлись на ура.

А для непрофессиональных поваров был организован турнир по приготовлению гриля. Самое вкусное мясо получилось у команды Волковского театра.

Среди гостей пикника были замечены известные повара. Так, у ярославских любителей сэлфи популярностью пользовалась фотосессия с шеф-поваром, а по совместительству и телеведущим программы «На ножах» телеканала «Пятница» Константином Ивлевым. Как раз в эти дни он снимал свою программу в одном из ресторанов Ярославля.

Сытый голодному друг

Но городской пикник запомнился не только пиром на весь мир. В рамках мероприятия прошли благотворительные акции. Одна из них – раздача бездомных животных.

– 20 августа – это еще и день бездомных животных, – проинформировала руководитель фонда «Жизнь дана на добрые дела» Алла Волкова. – И мы приняли решение принять участие в городском пикнике.

Правда, неизвестно, как бы отреагировали животные на такое количество людей, и первоначально было решено ограничиться псом Мишкой. Он, несмотря на свою непростую судьбу и опыт бродяжничества, абсолютно добродушное создание, стерилизованное и привитое. Маленькие детки с удовольствием гладили его. Мишке, казалось, это в радость – он с готовностью подавал лапу малышам.

Остальные животные были представлены заочно – в формате фотовыставки с краткой аннотацией. Удивительно, но спрос на собачку или кошечку был не меньше, чем на изысканную кухню.

– Мы здесь с восьми часов ходим! – восклицала пара, подошедшая к фотовыставке, когда время уже перевалило за полдень. – Специально приехали за собакой – хотим, чтобы она охраняла двор.

Спрос на кошечек и собачек – взрослых и маленьких – был огромен, пришлось отправлять машину в приют за питомцами.

Ольга СКРОБИНА

Фото Сергея ШУБКИНА

Пусть беспородные, но добрые и ласковые.