

**События,
достойные
внимания**



с.4-5

Ремонт дорог.
Время
подводить итоги.



с.12

Домашнее
обучение:
за и против.



с.17

Пруды в Тутаеве:
мнение
специалистов.



ГОРОДСКИЕ НОВОСТИ



№ 83
(2043)
среда
25 октября
2017

12+

www.city-news.ru

газета издается в Ярославле с 1990 года

news@city-news.ru

Даешь ярославские пельмени!

Сегодня лучшие повара Ярославля будут состязаться в приготовлении пельменей. Первый городской фестиваль пельменей состоится в Парке 1000-летия, в кафе «Миллениум». Организатор мероприятия – мэрия Ярославля.

– На фестивале шеф-повар Михаил Ошарин покажет, как готовить пельмени рыболопные «ЯрьУшки». Рецепт этого блюда уже был использован на общегородском пикнике «Пир на Волге». «ЯрьУшки» с начинкой из волжской рыбы достойно украсят меню ресторанов и кафе города в качестве фирменного блюда. Они появятся в меню всех ведущих ресторанов города, – приоткрыла секрет начальник управления потребительского рынка, предпринимательства и туризма мэрии Ярославля Наталья Скорюкова.

После презентации рыболопных пельменей повара поспорят в их приготовлении. На изготовление десяти порций и их представление на суд жюри времени будет немного – всего час. Юлия Конвурова, шеф-повар одного из ведущих ресторанов, планирует приготовить красные пельмени с утиным фаршем на гороховом пюре. Необычный цвет пельменям придаст добавленная в тесто свекла.

– Конечно, дома многие едят покупные пельмени. Но насколько приятно порадовать домашних пельменями, слепленными собственноручно, – говорит Юлия. – Пельмени – уникальное блюдо. Оно есть в кухне разных народов, но везде имеет свои особенности. В русской кухне пельмени могут быть как



Юлия Конвурова к участию в фестивале готова.

первым, так и вторым блюдом. Их можно варить на бульоне: с рыбной начинкой на рыбном, с мясной – на мясном. И тогда это будет полноценный суп. А можно пельмени есть и как второе – отварные или жаренные на сковороде или во фритюре. Для жареных пельменей тесто лучше делать потолще, тогда фарш сохранит свою сочность, а тесто станет хрустящим.

А еще Юлия советует удивить домочадцев цветовым разнообразием пельменей. По мнению повара, привычное белое тесто – это скучно. То ли дело красные, зеленые, желтые,

оранжевые и даже черные пельмени. «Покрасить» пельмешки просто: нужно добавить в тесто соответствующий ингредиент, прокрученный в блендере. Красный цвет даст свекла, зеленый – шпинат, оранжевый – морковь, черный – мука из ягод черемухи с косточками. Ну а для желтого цвета можно добавить куркуму.

Приятного аппетита!

Ольга СКОРОБИНА
Фото Сергея ШУБКИНА



УВАЖАЕМЫЕ ЯРОСЛАВЦЫ!
Идет подписка на газету «Городские новости»
на I полугодие 2018 года

ЦЕНА ПОДПИСКИ НА 6 МЕСЯЦЕВ:

ИНДЕКС	ЦЕНА
СРЕДА – П5263	317 руб. 64 коп.
СРЕДА + СУБ. – П4774	939 руб. 24 коп.

ЧЕРЕЗ
РЕДАКЦИЮ:

ИНДЕКС	ЦЕНА
СРЕДА	102 руб.
СРЕДА + СУБ.	240 руб.

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, КОТОРЫЕ
ВЫВОЗЯТ СВОИМ ТРАНСПОРТОМ:

ИНДЕКС	ЦЕНА
СРЕДА	75 руб.
СРЕДА + СУБ.	168 руб.

Справки по тел. 30-76-08 (редакция).
Адрес: ул. Комсомольская, 4 (вход в арку), 3-й этаж.
Отдел подписки Главпочтамта – 48-61-47.

Реклама