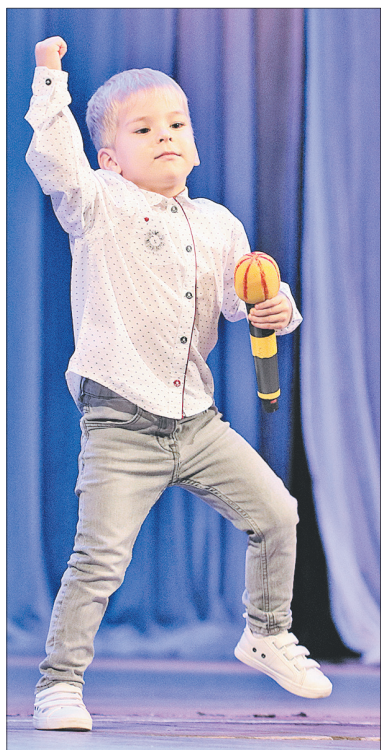


## ЮНЫЕ ТАЛАНТЫ

## БРЕНД

# Большая перемена в Ярославле



Юный Мирон Проворов,  
Рыбинск.

За годы существования фестиваля-конкурса «Большая перемена» в нем приняли участие юные таланты почти всех регионов России — от Калининграда до Улан-Удэ. Творческие коллективы и солисты, вокалисты, танцоры, инструменталисты, театры моды, хоровые коллективы, музыкальные театры. В течение трех дней участники фестиваля выступали на площадках Дворца культуры имени Добрынина и детской школы искусств имени Собинова. Каждый коллектив, каждый участник фестиваля поистине уникален.

Цель фестиваля-конкурса «Большая перемена» — не просто выявить лучших исполнителей или танцоров, а помочь юным артистам найти новые возможности для саморазвития.

В школе искусств имени Собинова звучали домра и баян, духовые инструменты и скрипка. Перед членами жюри и зрителями выступали мастера художественного слова и вокалисты.

Гала-концертом завершился 24 октября XXI Общенациональный фестиваль-конкурс творческих дарований «Большая перемена». В Ярославле он проводился уже восьмой раз.

— Я учусь в пятом классе школы искусств на специальности «Народный вокал», — рассказала участница из Москвы Елизавета Антонио. — На прослушивании исполнила две народные песни Брянской области: «Солнышко, за бор, за бор!» и «Святой Егорий». Эти произведения помог выбрать мой преподаватель, обе песни плавные, напевные, красивые, мне кажется, они звучат немного мистически.

На второй день фестиваль «Большая перемена» переместился во Дворец культуры



Ансамбль танца «Радость», Ярославль.

туры имени Добрынина. Здесь прошли прослушивания эстрадных вокалистов, ансамблей и солистов, показали себя театры моды, мастера оригинального

жанра и танцевальные коллективы.

Завершился фестиваль-конкурс во вторник вечером ярким, фееричным гала-концертом. Выход на большую сцену самого юного участника — четырехлетнего Мирона Проворова из Рыбинска — вызвал у зрителей бурю восторгов. Мирон не просто исполнил песню «Лада», но и станцевал.

— Участники и жюри вместе преодолели трехсуточный марафон. Лучшие из лучших выступили в гала-концерте, — отметила композитор, певица, педагог по вокалу, лауреат международных и российских фестивалей и конкурсов, организатор фестиваля Елена Сокольская. — Самое главное, что у ребят есть их творчество, есть постоянное желание работать.

Дипломы участников и сувениры достались всем. Гран-при «Большой перемены» были вручены эстраднему вокальному ансамблю «Крылья» из Твери, ансамблю «Мозаика» из Рыбинска и ансамблю «Джэст» из города Кологрива Костромской области.

Ирина ШТОЛЬБА  
Фото автора



Молодежный ансамбль танца «Клевер», Рыбинск.



Ансамбль «Мозаика», Рыбинск.



Финал. Награждение.

## Урок «яръушек»

Первый городской фестиваль пельменей прошел в кафе «Миллениум» 25 октября.

Гран-при фестиваля завоевала Юлия Конгурова. О ее подготовке к конкурсу «Городские новости» писали в прошлом номере. Как Юлия и обещала, она приготовила ярко-бордовые пельмени. Такой оттенок блюду придала добавленная в тесто отваренная и измельченная в блендере до состояния пюре свекла.

Юлия опередила девять ярославских поваров, представляющих ведущие рестораны города. Каждый хотел удивить своим вариантом приготовления блюда считающегося традиционным русским. И их труды не остались незамеченными — все блюда получили награды в той или иной номинации: как самые красивые, самые оригинальные, самые сочные...

Но прежде чем повара приступили к изготовлению собственных пельменей, для них был организован мастер-класс по приготовлению нового фирменного ярославского блюда — «яръушки рыболопные».

— «Яръушки рыболопные» впервые были представлены 19 августа этого года на традиционном городском пикнике «Пир на Волге». Тогда это блюдо готовили глава региона Дмитрий Миронов и руководители городов, входящих в маршрут Золотое кольцо России, — отметил заместитель мэра Алексей Торопов. — И сегодня мы решили продолжить эту инициативу, сделав «яръушки рыболопные» еще одним брендом Ярославля.

По сути яръушки — это рыбные пельмени. Но главный секрет их приготовления — наваристый бульон из судака и мелкой речной рыбы. В нем и должны вариться пельмени с начинкой из рыбного фарша. А чтобы пельмени выглядели оригинально, мастера предлагают делать тесто разноцветным. На фестивале пельменей предложили добавлять шафран для желтого цвета и шпинат для зеленого.

Такие «яръушки» должны появиться во многих ресторанах. Но каждое заведение добавит к ним свою изюминку. Ведь борщ или солянку предлагают многие, и везде есть свои особенности и в приготовлении, и в подаче.

В следующем году фестиваль пельменей продолжится. И к участию в нем пригласят поваров из городов Золотого кольца.

Ольга СКРОБИНА