



(Окончание. Начало на с. 1)

На фестивале постной кухни свое кулинарное искусство продемонстрировали монастырские подворья и храмы, рестораны и кафе города и области, учреждения образования. Ярославский фестиваль постной кухни был первым в России, и проводится он уже в течение 16 лет.

— Каждый год повара удивляют новыми блюдами, — отметил председатель правительства Ярославской области Дмитрий Степаненко. — На фестивале особое внимание уделяется возрождению традиций русской кухни, которая является неотъемлемой частью нашей национальной культуры.

Фантазии участников можно только позавидовать. Полсотни кулинаров приготовили множество разнообразных блюд. Пирог и пирожки с разными начинками, заливное и салаты, джемы и маринады, варенья и соленья, кисели, соки, муссы, чай... Многие участники фестиваля постной кухни не только устроили дегустацию своих блюд, но и щедро делились рецептами. Напри-

Традиции русской кухни



▶ Каждый год из закрюмов достаются забытые рецепты, выставочный стол обогащается большим количеством блюд, которые очень полезны, их можно использовать в своей домашней кухне.



мер, гости из Любима предложили приготовить сахарно-медовые пряники. В составе этого постного угощения — мед, сода, мука, растительное масло и пряности.

Настоящим украшением стола стали пряничный самовар и чашки. В меню представителей Любима также корзиночки картофельные с грибами, картофельные ежики и даже поросенок... из картошки. Кстати, кар-

тофель в этом году стал главным продуктом фестиваля. Блюда из этого любимого многими корнеплода приняли участие в специальном конкурсе. Победителей выбирало строгое жюри.

Мэр Ярославля Владимир Волков по достоинству оценил мастерство кулинаров.

— Мы очень рады, что фестиваль стал традиционным и с каждым годом появляются новые участники, — сказал, при-

ветствуя всех, кто пришел в «Миллениум» на открытие, Владимир Волков. — В этом году к числу традиционных участников прибавилось еще 6 монастырей. Интерес к фестивалю огромный.

Свои блюда участники фестиваля постной кухни готовят не только по современным, но и по старинным рецептам.

— Каждый год из закрюмов достаются забытые рецепты, так наш выставочный стол обога-

щается большим количеством блюд, которые очень полезны, и мы можем использовать их в своей домашней кухне, — подчеркнул митрополит Ярославский и Ростовский Пантелеимон. — Ведь у нас были мудрые прародители: на основании возможностей пусть и не очень богатой северной природы старались сделать пищу вкусной и полезной.

На фестивале каждое блюдо было затейливо украшено. Можно было увидеть бабочек и розы из морковки, цветы из свеклы и сладкого перца, целые овощные и фруктовые букеты. По традиции в день фестиваля в КЗЦ «Миллениум» прошли мастер-классы от шеф-поваров и «круглый стол» на тему «Развитие заготовительной деятельности на территории Ярославской области».

Ирина ШТОЛЬБА
Фото автора



ГОРОДСКИЕ
НОВОСТИ



Учредитель — мэрия города Ярославля
Директор — главный редактор —
МИХИЕНКОВА Юлия Игоревна — 30-84-45
Издатель — МКП «Редакция газеты «Городские новости» г. Ярославль

E-mail: news@city-news.ru
Сайт: www.city-news.ru
Адрес редакции и издателя: 150000,
г. Ярославль, ул. Комсомольская, д. 4 (вход со двора, 3-й этаж)
Приемная, факс — 30-76-08
Адрес для писем: 150000, г. Ярославль, ЦОС, а/я 685
Редактор выпуска официальной документации —
АГУЛЕНКО Ирина — 32-90-78
Зам. директора — гл. редактора — ЧЕКАЛЕВА Юлия — 32-90-78

Корреспонденты: СОЛОНДАЕВА Елена,
КОНОНЕЦ Анатолий — 30-85-46
Редактор сайта: СКРОБИНА Ольга — 30-85-46
Бухгалтерия — 30-75-65
Отдел маркетинга — 30-56-60
Отдел реализации и подписки — ТРОИЦКАЯ Лариса —
30-76-08
Отдел рекламы — КЛИМОВА Ольга, ГРИБКОВА Ирина,
ЗАХАРИКОВА Ирина — 30-56-60, e-mail: reklama@city-news.ru

Газета зарегистрирована в Верхне-Волжском МТУ
МПТР РФ Рег. номер ПИ № 5-0743 от 13.08.2003
Адрес типографии: ООО «Типография «Премьер»
160011, г. Вологда, ул. Элеваторная, 37а
Тираж 8680 Заказ 588 Объем 5 п.л.
Время подписания номера в печать 2 апреля
по графику в 14.00, фактически в 14.00

Подписной индекс: П4774, П5263.
Цена свободная.