



Ароматное состязание

В это же самое время в одной из беседок на свежем воздухе компетентное жюри, состоящее из поваров различной категории из Арамили и Екатеринбурга – делало свой выбор в пользу самой вкусной пиццы – от служб доставки готовой еды. Участие в нем приняло четыре заведения. Вкусное состязание проходило сразу в трех номинациях: «Лучшая пицца Маргарита», «Лучшая пицца 4 сыра», «Лучшая мясная пицца». Оценивали – отдельно по всем критериям качества – тесто (в частности, оно не должно быть пресным, а иметь свой ярко выраженный вкус), начинку (ее должно быть в меру – ничего лишнего) и соус (должен соответствовать заявленному блюду).

И тут развернулось серьезное действо: члены судейской коллегии со всей важностью и знанием процесса приступили к делу. Для начала тщательно осмотрели все представленные на конкурс блюда: как оформлены, не потеряли ли внешний вид при доставке, не потекли ли мучные изделия, а также представлен ли соус отдельно (что наиболее удобно) или густо нанесен на саму пиц-

ского аналога – сверху. Слишком много томатов класть не стоит – из-за него размокнет тесто, изделие «потеряется» или исказится. В пицце «4 сыра» допустимы в виде оригинального ингредиента мелко порезанные орехи, а вот соус вообще не кладется никогда. Внешне такая пицца не должна быть оранжевого цвета – только

Готовка как искусство

Параллельно с этим на поляне возле главной сцены состоялся мастер-класс по приготовлению ухи на открытом огне – от ресторана «Гуси-лебеди» «Парка сказов». Повар Александр не только делал свое дело, но и каждая пицца не должна быть подробно описывал, при этом



бледно-желтого или белого. Мясная пицца не должна быть слишком жирной, а кусочки колбасы или ветчины не кладутся друг на друга, а лишь заполняют пустые места на тесте.

В итоге спустя полтора часа судьи пришли к общему знаменателю и выбра-

еще и отвечая на вопросы любопытных зрителей, ведь за его действиями с интересом следило сразу пару десятков гостей фестиваля.

Готовится «Уха по-царски» – в конкретном случае – из трех видов рыбы: щука, морской окунь и семга, хотя могут быть и другие, кому как нравится. Бульон готовился из кусков семги и голов, бережно завернутых в марлю, которую затем из будущего супа в чугунном казане достали. Поставили вариться измельченный картофель, к которому потом добавили мелко порезанные лук, морковь и корень сельдерея, чуть обжаренные в масле на стальной сковороде. И только в самом конце в уху кладется рыба: она готовится всего за пять минут. Специи для блюда – соль, перец черный горошком и лавровый лист. На весь процесс уходит часа два: в отличие от рыбацкой – «на скорую руку», настоящая «Уха по-царски» требует неторопливой и кропотливой готовки.

Марьяна Марина,
фото автора



пиццу, и, конечно, соответствующий рецепт.

Например, в пицце «Маргарита» не должно быть соуса «песто», а обязательно – представлен базилик. Сыр – только «Моцарелла». Причем у итальянской пиццы он идет снизу, а у американ-

ли победителей конкурса. «Лучшую пиццу Маргарита» делают в компании «Суши Ям», «4 сыра» – в «Суши Гранд пицца», а «Мясная» – в «Токио». Представителям данных ресторанов доставки вручили дипломы победителей и денежные призы.

