

Ароматно, ярко, сытно!

В минувшую субботу в «Парке Сказов» прошел гастрономический фестиваль «Вкус лета»

Организаторами мероприятия стали фонд поддержки предпринимателей города Арамил и Администрация АГО.

В программе праздника было заявлено множество событий: работал фуд-корт, была организована ярмарка, проводилась развлекательная программа, состоялась череда мастер-классов и были подведены итоги конкурса на самый вкусный пирог.

Вкусное мастерство

Фестиваль начался с самого раннего утра: огромные ворота «Парка сказов» были гостеприимно распахнуты. Вход стоил 400 рублей. По данному билету можно было не только стать гостем фестиваля, но и пройти на «Скотный двор бабы Нины» – в мини-зоопарк.

Первым делом открылся фуд-корт: различные общественные заведения Арамилского городского округа предлагали свои блюда – за умеренную цену. В частности, можно было попробовать шашлыки и стейки, овощи на гриле, гамбургеры, настоящий плов из казана, вкусную горячую и сочную кукурузу и десерты.

Рядом с зоной общепита – в тереме «Урал-Мороза» – «раскинулась» ярмарка товаров ручной работы, где можно было попробовать и приобрести на память самые разнообразные вкусности и сувениры. Оказалось, что мастера съехались в поселок Мельзавод на один день из самых различных населенных пунктов Свердловской области.

Екатерина из Новоуральска приехала в Арамил впервые: здесь у нее живет сестра.

Девушка решила совместить приятное с полезным: и с родными познакомиться, и город посмотреть, и своим умением делать трафареты на текстильных сумках поделиться.

Елена – мыловар из Сысерти – рассказала нашему изданию о том, что делает оригинальные подарки из мыла уже года три: множество формочек из силикона делает сама. К творческому процессу «подключила» всю семью: домочадцы помогают в оформлении и продвижении фигурок и букетов из мыла.

Елена из Первоуральска призналась, что изначально делала только авторские пряники, а потом стала готовить еще и мармелад, зефир, ириски и молочный шоколад, а также леденцы – с необычными вкусами, из сока ягод с собственного огорода.

Поделиться секретом

Мастера на ярмарке в рамках фестиваля «Вкус лета» не только торговали своими изделиями хенд-мейд, но и проводили мастер-классы: по созданию украшений из драгоценных камней для детей и взрослых, по приготовлению «трайфлов» – десертов в стаканчиках, по рисованию на шопперах, по созданию заколок для волос, ароматного мыла, рисованию и умению справляться с гончарным кругом.

В рамках фестиваля прошли кулинарные мастер-классы и от именитых поваров. Ассы делились своими умениями по приготовлению ухи на открытом огне, пшеничных блинов «Блины, как у бабушки», а также легких закусок – рулетиков из ветчины с грушей и рукколой,

канапе Тонато с кинзой, профитролей с паштетом, тар-таром из форели с укропом, индейки теряйки на ореховой подушке, а также по созданию соусов для маринада. «Изюминка» мастер-классов от шеф-повара Ивана Хромцова из Екатеринбурга заключалась в том, что – по его словам – все это любой из нас может приготовить у себя дома!

Прямо на глазах у гостей фестиваля готовилась и наваристая «царская» уха – из трех видов рыбы: лосося, речной радужной форели и щуки.

– *Чтобы готовить по царскому рецепту, нужна печь. Мы уху варим в казан на открытом огне. Для этого нужно часа полтора. Минут сорок уходит на бульон – из головы и плавников, а также костей лосося. Из специй – только соль, перец и лавровый лист, овощи – лук не чищенный, прямо в кожуре, а морковь – крупно порезанная, – поделился секретами повар ресторана «Гуси-Лебеди» Дмитрий.*

Пироги да танцы

В рамках гастрономического фестиваля «Вкус лета» был проведен конкурс «Добро пожаловать на пирог». Участники соревновались в приготовлении выпечки с различными начинками. Причем, это могли быть как мясные, так и сладкие пироги.

Примечательно, что Глава Арамилского городского округа Марина Мишарина тоже стала конкурсантом! Мэр города призналась, что просто очень любит готовить. На суд жюри она представила свой пирог с треской.

– *Я его готовлю по маминому*



рецепту – тесто ставлю сама. Секрет прост: все продукты должны быть «домашние» – молоко, яйца, – рассказала Марина Сергеевна.

Пироги оценивались компетентным жюри по самым различным критериям: вкусовые качества блюда, внешний вид, творческий подход, эстетичность, оригинальность рецепта, а также оформление презентации представленного на конкурс изделия.

В итоге в номинации «Лучший пирог национальной кухни» победила Катерина Ситникова, «Лучший семейный пирог» испекла Елизавета Тупоногова, «Лучший праздничный пирог» сделала Яна Спирина, а лучшим «Юным пекарем» признали Максима Бойко.

Победители получили кухонные наборы от Фонда поддержки предпринимательства города Арамил, сладкие подарки от «Парка сказов» и сертификат в термальный бассейн «Экватор» на 2000 рублей.

Кроме того, в рамках фестиваля состоялась еще и развлекательная программа: на протяжении всего дня на сцене «Парка сказов» проходили различные «активности».

Это была зажигательная зарядка от сказочных героев, выступление вокальных, танцевальных и спортивных коллективов и солистов Арамилского и Сысертского городских округов и веселая анимационная программа от артистов «Парка сказов».

