«Открытая» кухня

Чтобы гости не скучали по своим любимым местам, кафе и рестораны стараются не только привезти им полюбившиеся блюда домой, но и предоставляют интересные решения для времяпровождения в самоизоляции дома.

Михаил ОШАРИН показал на «Фиштивале» наши брендовые ярушки.

Далеко не секрет, что в период самоизоляции средний и малый бизнес несет огромные убытки, и для кого-то этот период стал решающим – некоторые владельцы поняли, что «не потянут», и закрылись.

Но другие руководители предприятий общепита, несмотря на сложную ситуацию, перешли на новые форматы работы. Одни ушли полностью «в доставку», вторые работают в режиме «to go», то есть «на вынос». У многих заведений появились сайты, где можно заказать еду с доставкой. Да, конечно, теперь не посидишь в уютных местах с чашечкой кофе, лакомясь десертом, но и не останешься без блюд и напитков от любимых кафе и ресторанов.

Кстати, некоторые заведения активно показывают «внутреннюю» кухню в аккаунтах социальных сетей, играют со своими подписчиками. Очень понравилась ярославцам идея еды-конструктора, когда тебе привозят все ингредиенты для приготовления определенного блюда, инструкцию или рецепт, и вуаля – ты уже шеф-повар, который делает для себя и домочадцев салат «Цезарь», пасту или даже бургер.

Многие предприятия общественного питания Ярославля поменяли формат обслуживания клиентов.

– У нас авторский продукт, который рекомендуем есть, так сказать, с пылу-жару, сразу же с гриля. Как вы понимаете, обстоятельства изменились, но мы смогли удачно перенаправить себя в режим работы на доставку и на вынос, отработали многие моменты, – рассказывает **управляющий бургерной лавки в Ярославле Владислав ЧЕРЕВКО.** – Если раньше мы возили не дальше 8 км от нас, чтобы опять же сохранять качество и температуру продуктов, то теперь смогли расширить зону доставки и развозим еду по всему городу. Сейчас у нас большая «армия» курьеров, и даже после выхода из самоизоляции планируем и дальше развивать данное направление.

По словам управляющего, в Ярославском регионе более лояльная самоизоляция, нежели, например, в Краснодаре. Есть и определенные трудности, но заведения стараются все же адаптироваться к условиям.

– Помещения и поверхности обрабатываем, сотрудники работают постоянно в масках, хотя в горячем цеху и без них достаточно непросто, но ребята справляются. Разработали несколько комбо-наборов, а также «бургеры-конструкторы», которые можно приготовить самим в домашних условиях.

А еще повара и бармены некоторых заведений принимают участие в онлайн-фестивалях.

Так, в минувшие длинные майские выходные калининградский «Фиштиваль» (Fishtival Online) устроил рыбные дни всему интернету, собрав в большую пятидневную онлайн-программу кулинарные мастер-классы, лекции, концерты и Zoom-разминки. Ярославскую кухню представил проект «Знай наших» от создателей «Пира на Волге», собравший перед камерами поваров и барменов с блюдами из местных продуктов по ярославским рецептам.

Первым вышел в эфир шеф-повар «Облаков» и автор кулинарных курсов Антон Останин, приготовивший свои фирменные лепешки с начинками из нескольких видов сыра и с волжским судаком. А еще рассказал, почему любит использовать в блюдах белковую икру.

Бренд-менеджер «Сказки», «Мамуки», «Гуд карма лаунж», «Чайхона Сайора» Роман Визе предложил дачные лимонады и коктейли из выращенных на грядках продуктов. Например, вы сами сможете сделать щавелево-гороховый лимонад. Нужны лишь щавель, зеленый горошек, смородина, немного алкоголя и растворимый кофе. Неожиданное сочетание, не правда ли?

А вот шеф-повар гостиницы «Royal Hotel» Михаил Ошарин представил ярушки – блюдо, несколько лет назад разработанное как брендовое для Ярославля: это рыбные пельмени в виде ушек. В начинку пошли судак и щука с салом. А еще он открыл секрет, почему повар во время приготовления блюда никогда не наденет белые перчатки, а выберет синие или черные. Оказывается, из-за заботы о нас, клиентах, ведь если кусочек перчатки случайно срежется ножом, то цветной будет лучше заметен в блюде и его можно быстро удалить.

Управляющий ресторана «Иоанн Васильевич» и создатель кулинарной школы «Русский шеф» Александр Седухин поступил оригинально: вместо рыбы он предложил приготовить «ни рыбу ни мясо», а beaver-строганов. Что же это за beaver такой? Как оказалось... бобер, и Александр рассказал, как его правильно приготовить.

Кстати, если вам захочется приготовить какое-то из этих блюд, то можно посмотреть видео участников на ютуб-канале «Пир на Волге».

Екатерина РУДЕНКО.
Фото из соцсетей

ПОДДЕРЖКА

Без паники! Кушайте пряники!

Оказывается, наши ювелиры и художники, кузнецы и столяры, кондитеры, валяльщики, швеи и вышивальщики также могут получить господдержку во времена ограничительных мер в связи с пандемией коронавирусной инфекции.

А какую именно и что для этого нужно, представители туристической отрасли – мастера, ремесленники, производители народно-художественных промыслов – узнали в подробностях в ходе вебинара в рамках проекта «Час туризма», организованного департаментом туризма Ярославской области. Его участниками стали около 40 мастеров.

– Кризис открывает новые возможности современных рынков и создает условия для того, чтобы как можно больше использовать новые технологии и digital для освоения продаж в интернете, – отметила **директор департамента туризма ЯО Юлия РЫБАКОВА.** – В помощь умельцам региона совместно с Центром развития туризма Ярославской области планируем создать электронную витрину фестиваля творческих индустрий «ЯрКрафт».

Своими предложениями и полезным опытом в ходе вебинара поделились представители департамента туризма региона, виртуальной торговой площадки «Ярмарка мастеров», Центра экспорта Ярославской области,