

процесс – от приготовления теста до выхода готового продукта – ему хорошо знаком.

– Оладьи, блины и в целом чаепитие – это объединяет курян, – подытожил Николай Овчаров.

А семьи в Курском крае замечательные. Вот и на нынешнем фестивале чествовали лучшие «семейные коллективы». Нагрудные знаки «За заслуги в воспитании детей» вручили семьям Белых и Титяевых, медали «За любовь и верность» – семьям Бобровых и Быковых.

Организаторы мероприятия все продумали до мелочей. Подготовили развлекательно-познавательную программу, рассказали легенду о Петре и Февронии (праздник-то в честь них назван). Устроили концерт курских кавер-групп. Выделили зоны для фотосессий (ну куда без селфи!) и для конкурса рисунков на асфальте. Здесь же работали несколько интерактивных площадок в рамках проекта «Лето в городе», «Летний парк чтения»...

Не забыли и про спортивные состязания: на Боевке можно было сдать нормы ГТО, поиграть в волейбол, мини-футбол, бадминтон, посмотреть показательные выступления трейсеров (мастеров паркура) и велотриалистов. Одним словом, скучно не было. Да и погода в этот день стояла как на заказ – настоящая



Мастерство кулинаров оценивает строгое жюри

летняя, без порядком надоевших курянам дождя и холодного ветра.

Но вернемся к главной задачке. Волонтеры раздавали гостям праздника перчатки и тесто для приготовления оладий и даже помогали в процессе жарки тем,

кто нуждался в дружеском совете и практическом содействии. Атмосфера была такой доброжелательной, что хозяйки с удовольствием раскрывали свои кулинарные секреты.

А вот изюминкой фестиваля, по общему мнению, стал конкурс профессионального мастерства поваров, организованный городским департаментом

развития предпринимательства, потребительского рынка и защиты прав потребителей совместно с

региональной Ассоциацией рестораторов и отельеров.

– Перед жюри стояла нелегкая задача: оценить уровень мастерства по пяти критериям и отдать пальму первенства лучшим из лучших. Соревновались в трех номинациях: «овощные» оладьи, «традиционные» и «авторские». Времени на все – полчаса, – подводя итоги праздника, отмечает Ольга Чичирина. – И пролетели они очень быстро. Огласим имена победителей: «авторские» оладьи лучше всего удались поварам кафе «SAVA» (ООО «Ленин Сити Т», генеральный директор Ольга Мамзурина), «овощные» – команде гриль-бара «Серебряная фабрика» (ООО «Территория», генеральный директор И. Локтионова), «традиционные» – ресторану «Невский» ГК «Аврора» (генеральный директор Ирина Андреева).

К радости горожан, сообщаем, что устроители праздника решили сделать фестиваль традиционным. За год можно хорошо натренироваться в пекарском искусстве, так что спешите.

Кстати, а где моя большая сковорода?

Александра ЧЕРНЫХ



Свою сноровку в искусстве выпечки оладий продемонстрировали десятки курян



Мировой рекорд установлен! Дегустация