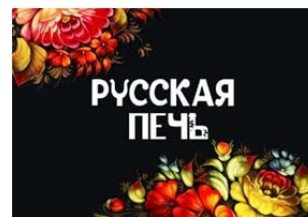


ПОСТ-РЕЛИЗ

«Русская печь» — то, с чего всё начиналось!

24 – 26 мая 2015,

ГРК «Русская деревня», г. Владимир,



26 мая в городе Владимире завершилась обучающая программа для профессиональных поваров «Русская печь», организованная фондом сохранения русской кухни «Русская поварня» и компанией «ПИР Экспо».

В основу проекта «Русская печь» легла тенденция возрождения русской кухни и ее давних традиций, а именно традиции приготовления блюд в русской печи.

Участники обучающей программы провели три незабываемых и насыщенных событиями дня со звездами российской кулинарной арены и не только получили знания и навыки приготовления блюд в печи, но и узнали тонкости работы с сезонными продуктами, а также рука об руку поработали с известными поварами и получили от них ценные рекомендации.

В качестве наставников в проекте «Русская печь» выступили: Денис Перевоз – шеф-повар группы ресторанов «Урюк» и призер российских и международных кулинарных соревнований; Василий Емельяненко – бренд-шеф компании «Шефмаркет», постоянный ведущий и эксперт всевозможных кулинарных шоу, Александр Гончаров – бренд-шеф проекта «Добрянка» и, конечно, главный адепт русской кухни, идеолог и куратор проекта «Русская печь» Максим Сырников.

В первый день программы для участников была организована обзорная экскурсия по городу Владимиру, в ходе которой они посмотрели местные достопримечательности. А после — наставники рассказали много интересного из истории русской кухни, ее давних традициях и особенностях приготовления блюд в русской печи.

На протяжении четырех дней эксперты проекта проводили мастер-классы, работая в восемь рук, завораживали увлекательными рассказами и своим высоким кулинарным мастерством. За время программы участники научились готовить калачи, голубцы, ленивые пельмени в сметанно-свекольном соусе, глазированные ржаные пряники, ботвинью, русские щи и другие традиционные блюда, а также узнали все тонкости приготовления блюд из рыбы и мяса в русской печи и многое другое.

«Готовили до устали, узнали много нового, забытого старого, отличные ребята повара, все увлеченные и стремятся, стараются, очень похвально! Заряд бодрости и великолепного кулинарного настроения получен, уверен всем понравилось, лично мне очень!!!», — Василий Емельяненко.

Для того, чтобы участники смогли закрепить полученные в ходе программы знания, ну и, конечно, для того, чтобы поощрить самых внимательных и способных учеников, организаторы проекта провели специальные соревнования.

Все участники были поделены на 4 команды, за каждой командой был закреплен свой наставник, который выбирался путем жеребьевки. По условиям конкурса, команды должны были приготовить за два часа по два блюда: холодную закуску и горячее.

Победу в этой нелегкой кулинарной битве завоевала команда Дениса Перевоза, в которую вошли: Петроченков Максим (г. Владимир), Захарова Оксана (г. Псков), Зотин Виталий (г. Ульяновск), Корыстин Михаил (г. Воронеж), Марусич Евгений (г. Красноярск), Подгорнов Сергей (г. Пенза) и Макарь Денис (г. Воронеж). Победители получили ценные подарки в виде книг с автографами экспертов проекта.

Помимо этого, организаторы учредили специальную номинацию проекта «Русская печь», победителем которой стал шеф-повар тюменского ресторана «МаксиМыч» Павел Зубарев. Он проявил небывалую активность, энтузиазм и своей позитивной энергией зарядил всех присутствующих, за что получил уникальную награду — вместе со знаменитыми шеф-поварами со всей России Павел выступит на проекте «Русская кухня — Новые горизонты», который пройдет в рамках выставки «ПИР. Продукты питания—2015» (5–8 октября, МВЦ «Крокус Экспо», Москва). На Центральной арене «ПИРа» он проведет мастер-класс, в котором расскажет о своём видении русской кухни и о региональных продуктах.

Также в рамках обучающей программы гастрономический бренд «Борщёвка», партнер проекта, провела конкурс на лучшую горячую закуску к их продукту. Победителем стала Федорова Ольга (ресторан «В некотором царстве», г. Рязань) и ее «Крестьянский суп. Затируха».

Церемония награждения победителей проекта «Русская печь — 2015» состоялась вечером 26 мая на торжественном гала-ужине, в подготовке которого принимала участие вся дружная команда проекта, включая наставников и их учеников.

Партнерами «Русской печи», без поддержки которых проект не воплотился бы в жизнь, выступили: гастрономический бренд «Борщёвка», компания по производству печей «Жарушка», компания Istina V Ede и гостинично-ресторанный комплекс «Русская деревня», на территории которого проходила программа.

Подробнее о проекте «Русская печь» —

https://docs.google.com/file/d/0B_tX5aiuRalAd3B6bEJ1bUd2MGc/edit?pli=1

<https://www.facebook.com/events/1088657614494654/>

Подробнее о русской кухне — в группе [«Русская кухня — Новые горизонты» на Facebook](#).