Формат празднования на различных площадках интересен и мотивирует выбрать наиболее интересное. Здесь есть место и гастрономическим познаниям, и мастер-классам по ручной работе, и интеллектуальным соревнованиям.

Для гостей фестиваля работала площадка «Кухня на углях», которая открылась мастер-классом по приготовлению хотдогов от шеф-повара кафе «Опята» Артура Дудкина. Оказывается, круто срежиссированный мастер-класс даже по фаст-фуду, к которому мы часто относимся несколько свысока, смотрится стильно и интересно.

Артур рассказал зрителям про приготовление колбасок, оболочек для них, которые тоже важны, и бывают как искусственными, так и натуральными. В качестве специй шеф-повар рекомендовал брать немолотые продукты, например, перец, и пользоваться мельницей, так как продающиеся молотые продукты безвкусные. Гости воочию увидели такой агрегат, как колбасный шприц, с помощью которого и формовались колбаски – оказалось, это целая технология. К слову, колбаски для хот-догов готовились из экологически чистого, качественного мяса «АгриВолги». По словам Артура, плюсы приготовления фаст-фуда в том, что, на самом деле, эта пища открывает большие возможности для экспериментов с соусами – помимо использования различных кетчупов и майонезов, можно смешивать эти соусы в разных пропорциях, а также пробовать добавлять что-то ещё. Кстати, Артур в соус для аргентинского хот-дога, и без того острого, добавил немного табаско, поскольку вкус на острое у каждого свой.

Но не хот-догом единым. На фестивале «Углече Поле» были и игровые программы для детей, спектакль кукольного театра «Петрушка». Масштабно смотрелась ярмарка-презентация некоммерческих организаций Углича. На территории Угличского кремля миловидные девушки в русских народных одеждах предлагали поучаствовать в викторине – всего-то три правильных ответа, и можно было получить шоколадку, однако на практике сладкую жизнь было выиграть трудно. Подходивший иногда к эрудиционной площадке боярин предупреждал, что ответов на эти вопросы нет ни в одном путеводителе.

А напротив, рядом со зданием бывшей городской Думы, расположилась библиоскамейка. Здесь можно было почитать стихи и прозу любимых писателей и поэтов или свои творения, а можно было и знания показать – поучаствовать в интересной лотерее, где по тэгам, проще говоря, ключевым словам, надо было отгадать литературное произведение. Браво, библиотекари, за хорошую идею и грамотную подачу!

Праздник города проходил бодро, вкусно и душе полезно. Кстати, важный нюанс – начался он с зарядки и утренней пробежки у Дворца культуры, как бы задавая верный, здоровый тон.

Александр ГЛАДЫШЕВ

Фото автора и Ивана БИЗИНА

Александра Борисовна: – Праздник, как мне кажется, изменился, а самое главное – изменились люди, и в лучшую сторону. Мы успели попрыгать на батутах. В основном, посещали пока только развлекательные площадки.

Стас, внук: – На Дне города я люблю пострелять в тире, попрыгать на батуте. А самое хорошее – пострелять в шарики и получить приз.

Владимир: – Если честно, пока не знаю, что конкретно спланировать, но пока погуляем. Мы в первый раз выбрались на праздник. Впечатления смешанные – и весело, и суетно, ребёнок маленький, надо постоянно приглядывать за ним и не упускать из виду режим его дня. Семья из Угличского района Илья, отец: – Не всегда получается выбраться на праздник города, но стараемся. Площадки, в основном, пока развлекательные посетили.

Юля, мама: – Мы ради детей и приезжаем – сводить на батуты, машинки, аттракционы. Так-то на познавательные площадки тоже хочется попасть. Пока мы только приехали, ходим, всё осматриваем.

Артём, сын: – Мне очень нравятся батуты, могу долго на них прыгать. А младшей дочери в семье всего два года – у неё интервью взять не вышло, но праздник она воспринимала спокойно и на момент беседы с родителями уже успела покататься на лошадке.

Артур ДУДКА, шеф-повар кафе «Опята»: – «Кухня на углях» – программа молодая, только начинает расти, проходит всего второй год. В прошлом году мы здесь делали бургеры. Решили в этом году отказаться от бесплатной дегустации, так как это определённый фильтр, чтобы на мастер-класс пришёл человек, заинтересованный именно в технологии приготовления блюда. Чтобы двигаться дальше, мы постепенно прощупываем формат, делаем выводы.

«Угличанин» №29 (635) от 24.07.2019 года

{jcomments on}{loadposition yandex-knopka}