

В ГОРОДЕ ПРОШЕЛ ФЕСТИВАЛЬ ЛЮБИТЕЛЬСКОЙ КУЛИНАРИИ

минувшую субботу Петербург участвовал в Международном фестивале «Ресторанный день». о дворах и скверах работали две сотни ресторанных форматов «поп-ап», что в переводе означает «однодневная торговая площадка». Хозяевами и гостями временных кафе были обычные горожане. Одни приготовили и вынесли на улицы свои коронные блюда, а другие угощались — за символическую плату. числе последних побывала корреспондент «ежёрки».



Ресторанный день — это прежде всего праздник, который горожане устраивают друг для друга.

Рестораторы вышли на улицы

БЛАГОДАря КАРТЕ мы заранее составили маршрут похода по однодневным ресторанам, чтобы успеть заглянуть в несколько мест.

Первое обнаружилось на улице Восстания, 24. На входе во дворик нового арт-пространства «Флигель» прохожих встречала юная фея неземной красоты. Помахивая легкими крылышками, небесное создание вручает «карту местности» и обещает подарить волшебную палочку. Вот это сервис!

Во дворе разместились с полтора десятка кафе. Тут и нежные домашние вафли со всевозможными начинками. Бутерброды невиданных размеров и форм. Маленькие пирожки с румяными боками. Торжественные пирамиды многоярусных тортов. Какие-то диковинные закуски и салаты всех цветов радуги и еще десятки невероятных блюд, ни одно из которых не повторяет другое! А какие запахи! А цены? Все по 10, 20, 30 рублей, а самое дорогое блюдо стоит 150. «Эх, пропадай, моя телега, все четыре колеса!» — говорю я себе и иду туда, где пирожные.

Тут хозяйничают две подруги, Маргарита и Евгения. Обе недавно закончили вуз и впервые участвуют в Ресторанном дне.

— Мы любим путешествовать и про-



Больше всего на фестивале было сладостей и выпечки.

бовать необычные блюда разных стран, — рассказала Маргарита. — Особенно легкие, свежие и полезные. Вернувшись, учимся готовить то, что больше всего понравилось. Так набралась целая копилка рецептов.

В ассортименте у Маргариты и Евгении — пирожные и шоколадные торты без муки, фруктовые смузи, злаковые печенья, зеленые салаты и многое другое. Цены — от 30 до 50 рублей за порцию.

Многие кафе-прилавки даже имели собственные названия: «Булочная Алиса», «Дино Фалафель», «Аптека»... Самое большое впечатление на меня произвел коллектив «Жарочный шкаф». Торговое место и в самом деле соорудили из разрисованного старого шкафа, а за этим «нарисованным очагом» находился настоящий. На больших сковородах жарили лапшу и рис с овощами и курицей, а за соседним продавали вкуснейший домашний сидр. Этот однодневный бизнес — се-

мейный. Шеф-повар Николай в обычной жизни — врач. Его жена Лиза — биолог, сестры Люба и Александра — финансисты.

— Мы дома часто жарим вок, то есть рис или лапшу с овощами и мясом, — рассказал Николай. — Даже когда выезжаем на природу, готовим не шашлыки, а фирменное блюдо нашей семьи.

Очередь к «Жарочному шкафу» была самой длинной. А все потому, что тут была полноценная еда, а не сладости и закуски.

Следующая площадка расположилась на Моховой улице. Тут однодневное кафе поселилось в помещении обычной парикмахерской. Называлось «Тяп-Ляп» и открыто было целым девчачьим коллективом. Тут три вида окрошки, необычные рулеты с селедкой под шубой и другими салатами и шоколадный пирог. Любое блюдо — 50 рублей.

— Это французский шоколадный пирог, — говорит Оксана. — Я преподаю французский язык и неплохо знаю кухню Франции. Этот пирог я сначала приготовила своим гостям, а потом для своих студентов. Все одобрили. И вот — мой фирменный пирог перед вами!



На улице Восстания взрослых и детей развлекали феи.

При всей старательной подготовке, без завтрака и даже ужина накануне, мне удалось обойти всего несколько пунктов с карты Ресторанного дня. Уж очень сытными оказались испробованные произведения кулинарии. Полученный опыт позволил сделать несколько выводов.

Во-первых, хочется пожелать рестораторам делать порции поменьше. Понятно стремление накормить гостя до отвала здесь и сейчас, но ведь хочется сравнить максимум вкусов. К тому же цена маленьких порций будет еще ниже.

Во-вторых, в меню Ресторанного дня явно преобладали разного рода сладости и выпечка, тогда как публика — и это очевидный факт — стремилась к чему-то сытному, а еще лучше — жареному.

В солнечный день нарасхват были домашние лимонады и морсы — это тоже следует учитывать будущим поп-ап-рестораторам и напитков заготавливать побольше.

Оксана ЕРМОШИНА, фото автора



Петербурженки могут все: и наукам обучить, и вкусно накормить.