

● ПЕРСОНА НА КУХНЕ

Перед Новым годом мы открываем в нашей газете новую рубрику «Персона на кухне». В ней о своих кулинарных секретах, а возможно и семейных тайнах, будут рассказывать ишимские знаменитости. Причём не на рабочем месте, а у себя дома: за плитой, у холодильника, над разделочной доской. Читайте нас – будет вкусно! Гарантируем!

Елена Бочкарёва: про путешествия, кошек и чай

Совладелица первого в городе телевидения, известный журналист, путешественница – все мы знаем о том, какой она бывает на экране. Но дома всё иначе. С Еленой Бочкарёвой мы пили чай незадолго до новогодних праздников у неё на кухне.

Вместе с гостеприимной хозяйкой встречать нас вышел и очаровательный кот Рамзес. Гордое имя египетских фараонов ему под стать, ведь Рамзик (так усатого питомца называют его домашние) – петербургский сфинкс. И ему, как любому другому представителю семейства кошачьих, очень интересно, зачем мы пришли и что будем делать.

А повод для встречи действительно был: Елена Михайловна пообещала раскрыть нам рецепт одного из своих фирменных праздничных блюд.

– Этот салат появляется на столе нечасто, потому что достаточно сложный, – поясняет Елена Бочкарёва, надевая фартук. – Для его приготовления нам потребуются, казалось бы, совсем несовместимые продукты: копчёная куриная грудка, стейк слабосоленой сёмги или форели, горсть обычных креветок, три средних томата, баночка консервированных колец ананасов. Для заправки возьмём две столовые ложки коньяка (подойдёт любой), майонез, ананасовый соус и кетчуп. Кетчуп в этом случае годится томатный, кисло-сладкий или яблочно-томатный (краснодарский). Никакие острые, татарские, мексиканские или чесночные вариации не подойдут.

– Как называется салат, который вы готовите?

– Назовите его просто – «Салат для друзей». Мы дружим четырьмя семьями и когда собираемся вместе за одним столом, в одну из моих обязанностей входит его приготовление. Это уже традиция.

Елена Михайловна режет кубиками (предварительно убрав кожу и кости) сёмгу и курицу, чистит креветки. Мы в это время с любопытством разглядываем сувениры, привезённые ею и её супругом из разных стран. Этим удивительным вещичкам в просторной квартире отведена целая стена. Доминикана, Таиланд, Мальта, Китай, Италия, Греция, Испания, Венеция, Египет, Финляндия, Камбоджа... – всего и не перечислить!

– Сколько же времени у вас ушло, чтобы собрать такую коллекцию?

– А мы её и не собирали специально. Просто из тех стран, где бывали, обязательно привозили различные сувениры: маски, статуэтки, кукол, тарелки...

– Особенно поражает обилие котов и кошек...

– Я их очень люблю. Да, Рамзес? (красавец-сфинкс в это время с аппетитом уминает перепавший ему кусочек курицы – прим. авт.). Вот



и покупаю. У нас есть коты и кошки из глины, камня, пальмы, зёрен кофе. Первый из них (кот в стиле Гауди) приехал сюда из Испании, это моя любимая страна.

– Наверняка, в каждой точке земного шара, где бываете, вы знакомитесь с местной кухней. Есть какие-то предпочтения?

– Смысл поездок именно в том, чтобы любоваться архитектурой, знакомиться с культурой, в том числе и с тем, что едят в той или иной стране. Но я всё-таки предпочитаю европейскую кухню, особенно греческую – там используется много натуральных продуктов.

– Ваш любимый праздник?

– Рождество и 9 Мая. Когда основные ингредиенты для салата порезаны, очередь доходит до томатов и ананасов.

– Тут есть маленький секрет. Все компоненты нашего блюда очень сочные, а потому лишнюю жидкость лучше заблаговременно слить, – рассказывает Елена Бочкарёва. – Семена из помидоров удаляем вместе с жидкостью вокруг них. Делать это лучше над раковиной, чтобы потом слегка отжать оставшуюся мякоть. С ананасов сливаем сок в отдельную ёмкость (её потом обязательно выпьют дети) – и их тоже чуть отжимаем. И ананасы, и помидоры режем кубиками.

Для заправки в отдельной миске смешиваем ананасовый соус (но если вы его не нашли, не отчаивайтесь: можно обойтись и без него), кетчуп, майонез и коньяк. Цвет получившейся смеси должен быть терракотовым.

– Ещё один нюанс. Заправлять салат лучше непо-

средственно перед подачей на стол либо минут за тридцать до этого. Если останется лишний соус – не беда: его съедат и без салата, например, он очень вкусен с жареным мясом.

И вот перед нами блюдо с долгожданным салатом. Выглядит очень аппетитно! А если попробовать... ммм, потрясающе! Неожиданно лёгкий, нежный и очень вкусный! Неудивительно, что гости всегда опустошают первую салатницу именно с ним.

Да и послеобеденный чай здесь всегда необычный. Чай в семье Елены Бочкарёвой и Александра Гопкина очень любят, а потому привозят отовсюду разные сорта. Ну и заваривают настоящие чайные листочки в специальном чайнике.

– Я не так много времени провожу дома, но чашка чая для меня это всегда тепло и уют, – говорит Елена Михайловна.

– Как скоро вы вновь отправляетесь в дорогу?

– Пока не собираюсь. Я лишь недавно вернулась: ездила в Москву на личном авто. С собой брала только навигатор, авторегистратор, ноутбук и сотовый телефон. Такое своеобразное испытание себя на прочность. До столицы добиралась по северной ветке, обратно – по южной.

...Прощавшись с хозяевами, мы выходим на улицу. Откуда-то с тёмных небес на нас летят мягкие крупные снежинки, но думается почему-то про солнечную Испанию и про кошек, которые, в отличие от нас, людей, могут всегда счастливо гулять сами по себе.

В гости ходили Юлия КРОО и Василий БАРАНОВ.

Салат «Для друзей»

Для салата потребуется: 1 копчёная куриная грудка, 1 стейк слабосоленой сёмги или форели, горсть креветок, 3 средних томата, баночка консервированных (лучше кольцами) ананасов.

Для заправки: 2 столовые ложки коньяка (подойдёт любой), майонез, ананасовый соус, кетчуп (сладкий, кисло-сладкий, но НЕ острый!).

Приготовление. Курицу и сёмгу очищаем от кожицы и костей и режем кубиками, так же (предварительно освободив от лишней жидкости) – ананасы и томаты. Чистим креветки. Для заправки отдельно смешиваем кетчуп, ананасовый соус, майонез и коньяк. Заправляем салат непосредственно перед подачей на стол.

● КОРОТКО

В администрации Ишимского района изданы приказы о проведении новогодних и рождественских праздников. В эти дни для селян распахнут свои двери 35 учреждений культуры. До 20 декабря продлится месячник по праздничному оформлению сельских домов культуры и приклубных территорий. Готовятся ледовые городки и горки, разработан план новогодних мероприятий. 20 декабря у работников культуры состоится аппаратное совещание, на котором будет проведён инструктаж по пожарной и электробезопасности новогодних мероприятий.

К Новому году члены профсоюзной организации Ишимского механического завода и их дети получают подарки от Деда Мороза и Снегурочки. Как сообщила профсоюзный лидер предприятия Наталья Ропалец, подготовлено 147 детских подарков и 187 взрослых. Для 70 мальчишек и девчонок родители через профсоюзную организацию уже приобрели билеты на ёлку в ГДК. Надо отметить, что за текущий год на предприятии с 68 до 72 процентов увеличилось количество членов профсоюза.

За последние два года коллектив ОАО «Ишимское ПАТП» заметно омолодился. Только в 2012 году на работу трудоустроились 65 человек. Соответственно выросло и количество детей сотрудников предприятия. В этом году 240 детей в возрасте до 14 лет от профсоюзной организации ПАТП отправится на новогоднюю ёлку в цирк «Мечта». Профсоюзный лидер Татьяна Смирнова отметила, что, по сравнению с 2011 годом, увеличение количества детворы можно отнести к главному позитивному моменту уходящего года.

Елена ТЮМЕНЦЕВА.

● ВСЛЕД ЗА СОБЫТИЕМ



«Моя мама – лучшая на свете!»

В конце ноября в школе № 8 прошёл семейный конкурс «Моя мама – лучшая на свете!». Мероприятие было организовано при поддержке профсоюзного комитета областной больницы № 4 и Ишимского городского спорт-комплекса.

В весёлых состязаниях принимали участие мамы с детьми – всего семь семей. Для того, чтобы продемонстрировать свои умения, таланты и артистизм, конкурсанты участвовали в пяти этапах: «Визитка», «Семейный праздник», «Танцевальный микс», «Угадай-ка», «Мамин рецепт». Без исключения все семейные команды показали отличные способности в кулинарии, умении петь, танцевать.

Настоящим украшением праздничной программы стало выступление вокалистов Даниила Гилёва, Христины Зуевой и Кристины Сорокиной. С восторгом публика приняла танцевальный номер от Максима Лузина.

Самым ярким, запоминающимся этапом стал «Танцевальный микс». Проводила его Анастасия Зрюмова – менеджер тренажёрного зала Ишимского городского спорткомплекса. Под динамичную зажигательную музыку двигались не только участницы конкурса, но и болельщики в зале. После конкурса Анастасия вручила каждой маме приглашение на бесплатное занятие по аэробике. Следует отметить, что все участницы удостоены дипломов и подарков, ведь, как справедливо заметила заместитель директора по УВР Т.Н. Холмова, в таком конкурсе проигравших быть не может. А состязались в искусстве быть мамой Е.И. Кузнецова, И.В. Носкова, Н.А. Мошкова, Н.А. Наговицына, С.С. Пунигова, Т.А. Ваганова, А.А. Бражина.

Выражаем отдельную благодарность администрации областной больницы № 4 за помощь в приобретении призов. Надеемся, что такие семейные мероприятия станут традиционными. В апреле детей и родителей ждёт новый конкурс – Конкурс семейных портфолио. Приглашаем семьи, чьи дети учатся в школе № 8, принять в нём активное участие. Подарите себе приятные минуты общения!

Алёна СИМОНЕНКОВА, 8«б» класс,
Галина АВРАМКОВА,
председатель ТОСа «Северный».

