

ТОП КУЛИНАРНЫХ ИЗЫСКОВ

Всем известно, что Артек кэмп входит в тройку мировых самых элитарных лагерей мира. Основным критерием оценивания лагерей из этого списка было и всегда будет меню. В нашем лагере работают лучшие повара и мастера кулинарного искусства, прошедшие трудный отбор. С их помощью в лагере ежедневно создаются самые настоящие кулинарные изыски, которые не видывал даже самый модный и фешенебельный ресторан Парижа – «Claude Monet». Для вас, мы составили список настоящих шедевров кулинарии приготовленных в «Столовке Кэмп». Этот список составили для вас известные кулинарные критики: *Маргаритта Коростылесённ* и *Стейси Селиванчез*.

Шестое место – отдаётся блинчикам с творогом. Утреннее блюдо, даёт заряд бодрости на весь день. Ватный творог, обволакиваясь картонно-жёстким, но при этом сладким блинчиком – оксюморон формы, который обязательно принесёт удовольствие в ваш рот.

На пятое место опрошенные нами артековцы поставили Бутерброд с красной икрой. Мы их полностью поддерживаем: просто, элегантно, лаконично. Кремовый вкус нежного масла, прекрасно смягчает грубовато-кислую красную икру. Все это, уложенное на свежий batoni, тая на языке и обволакивая все вкусовые рецепторы, порождает в нашем рту палитру вкусов и переносит нас во фьордистую Норвегию.

Четвёртое место по праву отдаётся запеченной курице с сыром и грибами. Этот рецепт приехал к нам из утончённого Парижа. Там, тайна приготовления передаётся из поколения в поколения. Французы, привыкшие к пикантным вкусам, используют бархатистые шампиньоны для оттенения слегка пресноватого вкуса курицы.

Люсьен Оливье, создавший салат «Оливье», который покорила миллионы русских сердец, даже и подумать не мог, что его шедевр войдёт в такой элитарный топ аж на третье место. Однако, здесь заслуга великого кулинара не слишком велика. Из его оригинальной рецептуры остался только майонез и картошка. Лучшие советские повара обыграли его салат и смогли довести его до апофеоза, разбавив мягкий привкус майонеза терпким солёным огурцом, а нейтральную картошку бойким сочетанием яиц и мяса. Некоторые смельчаки добавляют в салат зелёное яблоко, для придания свежести российских лугов.

Борщу опрошенные нами кэмповцы дали второе место. И это не удивительно. Ведь борщ не только самый популярный суп в нашей стране, но и настоящее произведение кулинарного искусства, без которого невозможно

представить современную российскую кухню. Вы только вдумайтесь какие компоненты входят в это уникальное украинское блюдо. Сладкая свекла обрамляет утончённый букет из капусты, картофеля и петрушки. А нежные кусочки мяса – разбавляют лёгкий soupe активным диким вкусом.

Слоёная запеканка – предел удовольствия для многих кемповцев. Поэтому она получает достойное первое место. Сочетание картофеля и мяса по мнению многих кулинарных критиков и артековцев – самая удачная композиция кулинарного сезона «зима 2013». В запеканке собрались лучшие вкусы американских и белорусских корнеплодов. Слегка подслащённые фаршем в мясном соусе, слои картофеля твёрдо закрепились в рационе наших солагерников.

*Маргарита Коростылёва, 1 отряд,
Анастасия Селиванникова, 6 отряд*

