Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Отчет о "Партия Еды"

22 ноября 2014 14:05 · https://open-cook.ru/posts/otchet-o-partiya-edy



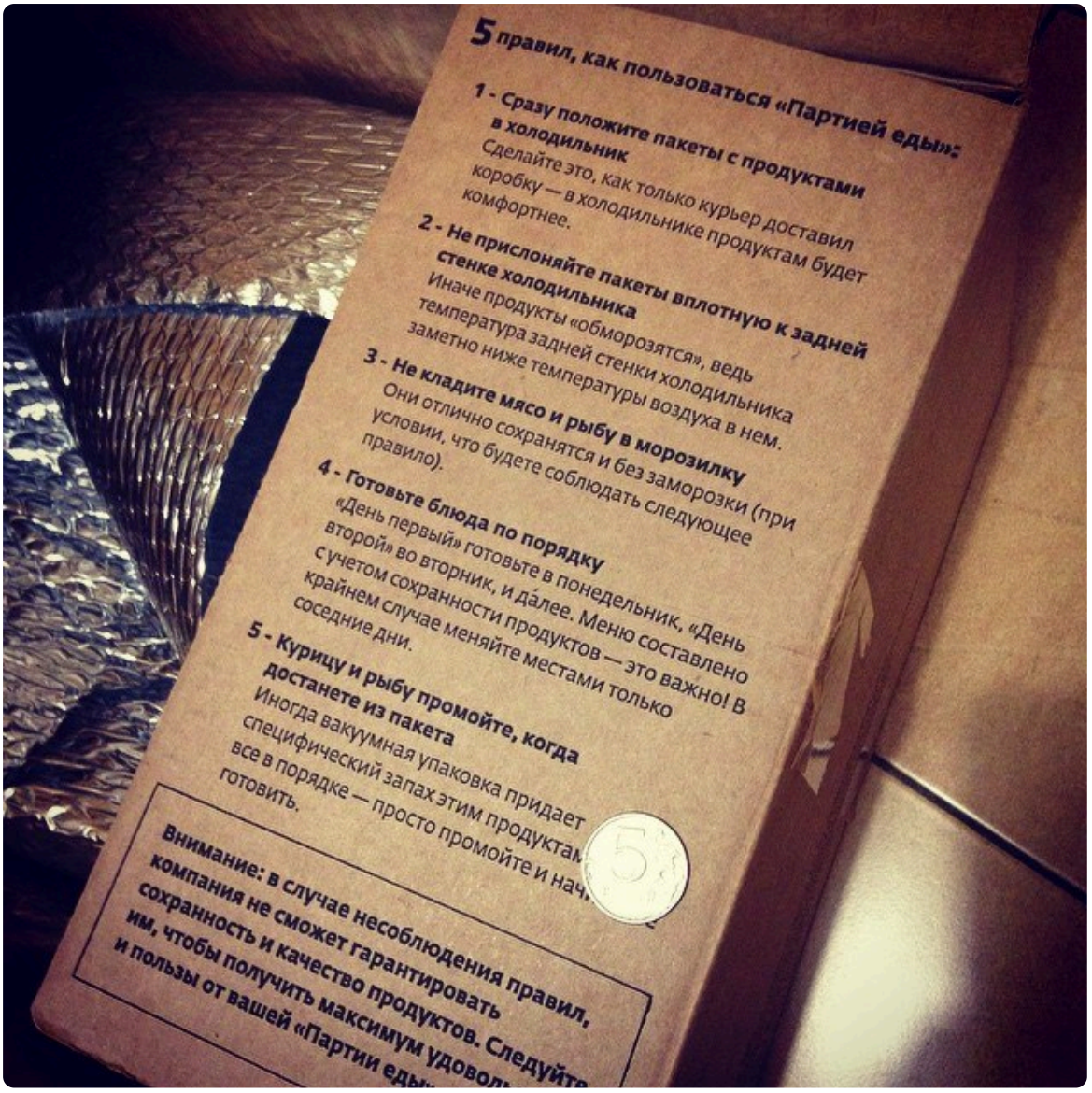
Друзья, сегодня мы расскажем вам про интересную идею, которую тестировали недавно. За последний год в Москве и Питере было создано много компаний, который воплотили в жизнь мечту занятых людей, не слишком любящих готовить. Суть этой идеи в том, что вам на дом в воскресенье привозят коробку еды и рецептов к ним. Все продукты разложены по отдельным пакетам в соответствии с рецептами, которые четко приписаны к каждому дню недели. Рай для ленивых: минимум манипуляций и максимум удовольствия. Мы довольно скептически относились ко всему этому, пока к нам не попала подобная коробка от "Партия Еды". Пришлась она очень кстати, потому что неделя, на которой мы ее тестировали, была довольно суетной и мы много времени проводили вне дома. О том что

это такое и с чем его едят читайте далее...

Мы с Ильей Николаевичем очень тщательно осмотрели сначала упаковку продуктов и коробку, в которой их привезли. Потому что это важно. Итак, коробка была с аккумулятором холода и специальным материалом внутри коробки. Продукты для каждого отдельного дня разложены по бумажным пакетам. Мясо и овощи в вакуумных упаковках. Все продукты хорошего качества, мы честно пытались найти изъяны, но не нашли.



Порадовала инструкция на коробке по хранению продуктов в холодильнике, но в Инстаграме мы видели, что некоторые ее не замечают. Было бы лучше, если бы она была распечатана на отдельном листе и вложена в общий файл.



Опять же хорошо, что каждый рецепт на своем отдельном листе с фотографией готового блюда, пошаговыми инструкциями и фото. Хорошая бумага, несложные блюда, все понятно (не всегда, но в большинстве случаев).



Нам прислали коробку с рецептами на 2 порции, но как выяснилось впоследствии мы столько съесть не можем. Каждого блюда нам хватало на два дня, на ужин и обед, потому что осилить такое количество еды вдвоем очень сложно. И это, кстати, было приятным сюрпризом.

День первый. Ужин первый.

"Палтус с картофелем, морковкой и сельдереем в пряном бульоне" - очень вкусное блюдо, не смотря на то, что рыбу мы не жалуем. Особенно хорош оказался бульон с бадьяном.

Для чистоты эксперимента мы четко следовали инструкции в рецепте. Никаких лишних телодвижений, минимум манипуляций, чистая кухня, отсутствие грязной сопровождающей посуды. Все четко. Рыба была уже подготовлена, так что ее нужно было только промыть и отправить в кастрюлю.



Приготовилось все быстрее, чем за указанные в рецепте полчаса. Получилось очень вкусно, а бульон спас нас после долгой прогулки по городу, все-таки сейчас не июнь месяц. Только тимьян показался мне лишним, но это дело вкуса, да и было его очень много и использовался он только для украшения тарелки. В целом все прекрасно.



День второй. Ужин второй.

"Иранский плов с барбарисом и бадьяном".

В Инстаграме вокруг этого блюда было много шума, но это скорее от суетности самих людей и их недалекости. Не стоит забывать, что эти ужины рассчитаны на занятых людей, которым не досуг заниматься аутентичностью блюд и выискиванием недочетов. Основная цель - сделать быстрое и вкусное блюдо. В условиях мегаполиса и стремительного темпа жизни это вполне приличный плов без танцев с бубнами вокруг него. Я сейчас не рекламирую компанию, приславшую эту коробку, а пишу с позиции человека, который дико устал за день и был очень рад за полчаса получить вкуснейший ужин.

Использование бадьяна в половине ужинов вызвало массу шуток, но он был вполне к месту.



Нравится, что рецепт простой, не требующий особых телодвижений, большую часть времени все готовится само. Запах от бадьяна, конечно, интересный, очень похоже на детскую микстуру из детства. Не смотря на то, что мы любим покушать, 650 гр плова на порцию - это для сурового мужика, который целый день не ел.

Красиво, быстро, вкусно. Нам понравилось.

Забыла сказать, что в сети было много споров по поводу количества мяса в этом плове, многим его было мало. Вот честно, куда уж больше то, вполне гармоничное соотношение риса, овощей и мяса.



День третий. Ужин третий.

"Сытная свинина с инжиром и лапшой" - с одной стороны это добротное и сытное блюдо, но нам оно не понравилось. На листе с рецептом в перечне продуктов значилась лапша удон, а на пошаговой фотографии были спагетти, которые варить нужно было 8-12 минут. Удон сварилась за 4 минуты и умерла к моменту готовности мяса. По рецепту значился сушеный инжир, он же был на фото, но ребята из "Партия Еды" решили сделать подарок и положили вместо нескольких штук сушеного инжира, один свежий, с которым нам, видимо, не повезло, потому что он был безвкусным. Так же в рецепте был соевый соус. Я так понимаю, что свинина с томатами должна была быть сладковатой из-за инжира, а в итоге она получилась очень-очень кислой. Пришлось добавлять сахар, чтобы это можно было съесть. Инжир не чувствовался совсем, так что замена оказалась неудачной для нас.



День четвертый. Ужин четвертый.

"Рагу по-Алжирски с сухофруктами" - прекрасное и вкусное блюдо! Но так как оно было без мяса, пришлось готовить что-то мясное в дополнение к рагу для Ильи Николаевича. Все было хорошего качества, кроме сухофруктов. По рецепту их нужно было залить горячей водой, а потом вместе с ней добавить в кастрюлю к остальным продуктам. Но сухофрукты были в песке, а изюм с палочками, так что пришлось еще перебрать и тщательно промыть сухофрукты и только потом заливать водой.



Но само рагу прекрасно!

Отчет о "Партия Еды"

День пятый. Ужин пятый.

"Паста с тремя видами мяса" - красиво звучит, да? По факту это макароны с фаршем, но какие макароны! Это очень и очень вкусное блюдо! А все дело в том, что вначале морковка обжаривалась с чесноком, тимьяном и розмарином. Это потрясающее сочетание и безумный запах! Я готова была есть только ее, но эксперимент есть эксперимент.



Без косяков, просто, быстро и очень вкусно)



Вот, что я вам скажу друзья: идея прекрасна! В целом, "Партия Еды" отлично воплощает ее в жизнь. Неделя эксперимента проходила в делах, поэтому мы могли оценить быстроту приготовления блюд и минимум сил, прикладываемых для готовки.

Пока все готовилось, я еще успевала снимать на телефон, делать коллажи и писать короткие отчеты в Инстаграм. Ни одно блюдо не выбилось из указанного временно промежутка, многое готовилось быстрее. Шеф-повар у них придумывает интересные блюда, некоторые идеи я взяла на заметку (это я про морковь с чесноком и розмарином, конечно же). Недочеты были, но не смертельные. Хотя для людей, далеких от кулинарии, они могли стать очень неприятными.

Так что мы на собственном опыте убедились, что такая услуга серьезно облегчает жизнь занятым людям, у которых нет времени на кухню или нет желания думать над тем, что готовить. Все решено и придумано другими, тебе остается лишь следовать инструкциям. Для мегаполиса цена не высока, а порции так огромны, что мы питались этими блюдами не 5 дней, как планировалось, а всю неделю.

Так что если вы являетесь сотрудниками подобной компании, вы - молодцы!

Если вы только думаете воспользоваться подобной услугой, то тщательно выбирайте компанию.

Ну и если вы хотите узнать больше про компанию, ужины которой мы тестировали, то велкам на сайт "Партия Еды".

Комментарии: 3



Наталия Бирюкова # 13:43 1.08.2015

Классная идея! Недавно попробовала Партию еды и Дома вкуснее, сейчас тестирую Foodrobingood,они подешевле,вроде.



Максим # 11:47 1.11.2015

Сделал заказ а его не привезли. Когда я начал выяснять почему они сказали что звонили мне а я трубку не взял. Хотя пропущенных вызовов не было. Даже не извинились за свой косяк, считают, что так и надо работать.

> 
>
> **Илья Николаевич** # 12:40 1.11.2015
>
> Всякое, конечно, бывает, но, зная подход к работе Михаила Перегудова могу сказать, что это не похоже на принципы работы этого сервиса. Руководитель проекта более чем открытый для контактов человек, вы могли обратится к нему напрямую и постараться выяснить причины проблемы с доставкой и возможности её решения. В любом случае ваше мнение имеет право на существование, если вы реальный клиент, а не заинтересованное лицо со стороны конкурентов.