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

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

Тест-драйв доставки продуктов с рецептами "Сытый чемодан"

2 января 2016 14:55 · https://open-cook.ru/posts/test-drajv-dostavki-produktov-s-retseptami-sytyj-chemodan



Последняя неделя 2015 года выдалась у нас очень вкусной, нам на тест-драйв привезли 5 ужинов от компании "Сытый чемодан". Учитывая напряженный декабрь, эти ужины стали для нас настоящим подарком, так как мы были избавлены от походов в магазин и от необходимости придумывать что-то покушать. Это позволило нам насладиться праздничными хлопотами. К тому же, ужины получились по-ресторанному красивыми и вкусными.

Почему мы взялись за очередной тест-драйв доставки ужинов? Потому что это интересно. Да и очень хотелось попробовать блюда, придуманные Шеф-поваром Константином Балахановым, которого мы знаем уже несколько лет.

Итак, начнем по порядку.

Привезли нам 5 ужинов от "Сытого чемодана", но пакетов было больше. Оказывается, в отдельном пакете были сложены вакуумные упаковки мяса и рыбы. В еще одном было кое-что интересное, покажу вам его содержимое ниже. В самом начале приятное впечатление произвели логотипы веселого чемодана на крафтовых пакетах, множество наклеек, в том числе милые наклейки на пакетах с мясом, чтобы точно не перепутать где курица, а где индейка. Вообще, упаковка была продуманной и очень милой. Я тогда еще подумала, что у Чемодана хозяйка женщина, так как все было очень милым. Так оно и вышло.



Полиграфия отличного качества: и дизайн, и бумага, и печать. По инструкции сложили пакеты в холодильник, а мясо отправили в морозилку.



Вернемся к седьмому таинственному пакету. В нем оказались бутылочки с растительным и оливковым маслами. Это здорово, на мой взгляд. Еще обнаружились пакетики со специями (красный перец чили, белый перец и черный перец) и отдельный пустой пузырек для них с названием "Формула любви". Нужно было высыпать эти специи в пузырек в желаемых пропорциях. В рецептах так и было написано "добавьте формулу любви". Это доставило нам не мало приятных эмоций и веселья :) Специи то мы соединили в пузырьке, но вот размешали их не равномерно. В итоге одно блюдо было прямо страстным-страстным, а другое нежным и деликатным.



Для чистоты эксперимента мы строго следовали рецептам и рекомендациям.

Первый ужин: Лосось в соусе терияки с печеным картофелем. В пакете первого дня нашлись стейки лосося приличных размеров, свой я даже не доела. Помимо рыбы, большого количества картошки и большого лимона в блюде была фасоль. В итоге получилось ооочень сытное блюдо. Ингредиентов для двух порций было много, можно было бы накормить двух вахтовиков. Соус терияки был хорош.



Ну а блюдо помимо красоты было безумно вкусным!!! Каждая составляющая блюда была хороша: рыба и фасоль в терияки, обжаренный ароматный лимон и волшебный картофель, запеченный в "Формуле любви" и паприке.



Второй ужин: Фрикасе из курицы с мангольдом. Помимо самой курицы и листьев мангольда в блюде были рис на гарнир (смесь с диким рисом), помидоры черри, чеснок, розмарин и сливки. Понравилось, что мангольд был завернут во влажную тряпочку, а уж потом в пакет.

В тот день я моталась по городу по делам, поэтому ужин готовил муж. Илья Николаевич справился с ним на 5+. Т.е. все было достаточно просто, проблем у него не возникло. Илья снимал каждый свой шаг и делился своими впечатлениями, почитать и посмотреть как все происходило вы можете в его профиле в Инстаграм или по тегу #сытый чемодан. И да, это то самое блюдо, которое оказалось адски страстным. Порции очень большие, и гарнира, и курицы было много.



Третий ужин: Тушеная свиная вырезка в соусе демиглас с запеченными баклажанами. В пакете также были соус демяглас в порошке, баночки с майонезом и соусом песто (очень вкусный), помидоры, пармезан, свежий базилик (благодаря влажной тряпочке базилик отличный без единого увядающего листика). Свиная вырезка была отменного качества. Банальные "запеченные баклажаны" в названии на самом деле оказались башенками из баклажанов и помидоров, которые промазывались смесью из майонеза, соуса песто, тертого пармезана, чеснока и свежего базилика. Они и без мяса сами по себе были потрясающе вкусными!



Чуть жареная, чуть запеченная, а потом чуть тушенная в демигласе свинина была крайне хороша. Вот только для соуса понадобилось больше жидкости и он все равно был очень густым, намного гуще, чем на фото в рецепте. Но это мой косяк, я такое впервые готовила.

Рецепт крайне прост, но предполагает много телодвижений. И много грязной посуды в итоге. Хотя, когда на тарелке появляется такая красота, которая и видом, и ароматом, и вкусом сводит с ума, то все остальное уже не важно. Блюдо отличное, но все же оно хорошо для выходных. В конце тяжелого рабочего дня я на этот рецепт не решилась бы.



Четвертый ужин: Фаршированное филе индейки в апельсиновом соусе с булгуром. Внутри филе индейки тушеная зелёная паприка с тимьяном и "Формулой любви". Честно говоря, по поводу этого блюда меня мучили сомнения, потому что я не люблю делать рулеты и не люблю булгур. И не люблю, когда используется много посуды, а тут и пара сковородок, и сотейник с крышкой, и противень. Но знаете что? Плевать на все это, потому что блюдо оказалось чертовски вкусным! Нежнейшее филе индейки, а внутри вкусненькая паприка со специями...ммм. Соус получился отличный! И хоть я своего мнения о булгуре не изменила, но тут вместе с индюшиным рулетом и апельсиновым соусом он был откровенно хорош! Получилось очень красивое и праздничное блюдо!



Пятый ужин: Нежное филе говядины с вешенками и пастой тальятелле. Паста была со шпинатом и чесноком и это восхитительное сочетание. Ну а мясо получилось фантастически вкусным и, действительно, нежным. Меня смутил только один момент: если строго следовать рецепту по указанным в нем шагам, то когда мясо будет готово, паста уже остынет. Пришлось самой рассчитывать, когда ставить мясо в духовку, а когда готовить пасту. Но в целом блюдо чудесное и очень вкусное!



Нам очень понравился этот сервис, начиная с момента когда пакеты "Сытого чемодана" только появились в доме. Ребята хорошо потрудились над этим проектом, рецепты простые, а блюда очень вкусные. Причем, на ужин получается не просто вкусное блюдо, но ресторанного уровня. Это отлично поднимает настроение и улучшает пищеварение. Отдельно отмечу отличное качество продуктов. Мяса очень много, так что голодным не остаться даже при желании. Приятно было обнаружить большие порции! Так что тест-драйв прошел успешно! Спасибо, "Сытый чемодан"!

Ну а теперь немножко критики:

- Рецепты простые. Но, на мой взгляд, требуют определенной подготовки.

- Блюда получаются восхитительными, но для их приготовления нужны определенные телодвижения, т.е. нельзя сразу приготовить что-то одно или гарнир и мясо, не используя несколько сковородок и кастрюль. Если у тебя был тяжелый день, то вечером приготовление, например, ужина четвертого дня, займет больше времени, чем указано в рецепте и не сильно облегчит жизнь.

- Про апельсиновый соус к ужину четвертого дня: я знаю как разделать апельсин на сегменты, иначе очищать каждую дольку от пленок было бы не весело. Вы сами пробовали очищать апельсиновые дольки? То еще развлечение...

- Кроме второго ужина везде требовалось много посуды. Если на профессиональной кухне найдется все, то не на каждой домашней кухне имеется несколько сковородок (у меня, например, нет маленькой сковороды, потому готовила в большой) и сотейник с крышкой. По опросу друзей выяснилось, что мало кто из обычных людей вообще знает, что такое сотейник. Я, наверное, сейчас стану для вас динозавром, но у нас нет электрического чайника, он нам не нужен, а вот во многих рецептах без него никуда. Опять же не всегда весело, когда тебе почти одновременно нужно готовить на паре сковородок и ставить что-то в духовку. Но может не все такие ленивые, как я? :)

- Пошаговые фотографии есть, но их мало. На первом кадре просто лежат продукты, на втором некоторые порезаны. Из пяти ужинов, три фото были только к четвертому дню, в нем на третьем кадре показали как завернуть паприку в филе индейки. На самом деле, это совсем не проблема. Рецепты так просты, что им пошаговые фото не нужны.

Все гладко не бывает, но мы получили кайф от этих блюд!

P.S. от Ильи Николаевича:

Я был искренне удивлен качеством продуктов. Добротные свежие куски мяса, свежие овощи и свежайшая зелень.

Мяса было столько, что мне даже стало немного неловко. Это вообще правильно, что мяса было столько? Откровенно говоря, от коробочных сервисов обычно ожидаешь меньшего, т.к. жесткие экономические условия не дают развернуться таким проектам. Все стараются экономить и это понятно. Но здесь я лично получил то, чего не ожидал. Больши-и-и-ие порции, достаточные для того, что бы всю неделю чувствовать приятное ощущение уверенности в завтрешнем ужине.

В один из вечеров я сам готовил. У меня все получилось легко и очень быстро. Но не могу не отметить, что в другие вечера я наблюдал как готовит супруга и я то и дело отмечал для себя, что ей достались рецепты более трудоемкие. Я, вероятно, будучи уставшим после работы, наверняка бы без лишних заморочек кинул составляющие рецепта на сковороду и попытался сделать блюдо как можно скорее, вне зависимости от инструкций.

Да, рецепты простые, информационно поданы очень хорошо. Но я не могу не принять во внимание "тупняк" который догоняет дома после рабочего дня и не дает выполнить даже простые операции по приготовлению блюда, особенно если это требует некоторой концентрации внимания. На мой взгляд, разрулить ситуацию можно очень легко - достаточно давать два рецепта к составляющим: "основной вариант" и "для уставших". Да, так пока никто не делает. Но может кто-то захочет попробовать?

У меня не возникло сомнений по качеству сервиса сейчас. Но мне трудно понять, что будет чуть позже и к какому масштабированию готов этот сервис. В соц. сетях присутствие пока слабое, хотя сервис, кажется, работает уже несколько месяцев. Обширного пользовательского отклика я не увидел. Организовать поставки отличных продуктов и сборку коробок на 50 человек в неделю - никаких проблем. А вот что будет если коробок будет в 3, 5, 10 раз больше? Не понятно. Не упадет ли качество? Как его удержать? Хорошо, если авторы проекта к этому готовы. Но я пока загадывать не берусь. Могу только пожелать авторам проекта успехов. Если они готовы к масштабированию с удержанием такого качества - то это очень серьёзная заявка на успех. Очень-очень серьёзная заявка.

Не знаю, что будет с сервисом через несколько месяцев или год, но прямо сейчас я лично могу дать рекомендацию попробовать заказать "Сытый чемодан" и от души порадоваться предстоящим ужинам. Очень надеюсь, что вам будет так же вкусно и здорово как было нам на прошлой неделе.
