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

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

Битва блоггеров от Партии Еды

21 апреля 2016 15:11 · https://open-cook.ru/posts/bitva-bloggerov-ot-partii-edy



Год прошел с тех пор, как я участвовала в Кулинарной Битве блоггеров от "Партии Еды". Наконец-то я смогла восстановить потерянные файлы весны 2015 года и показать вам интересные события того времени. Вот эта битва была очень интересной и веселой :) Восстановить, к сожалению, получилось не все, поэтому кадры с камеры будут вперемешку с кадрами с телефона.

Битва проходила в Кулинарной школе "Красиво Подано". Очень красивое и светлое место.

С "Партией Еды" мы уже были знакомы на тот момент, они присылали нам свою коробочку еды для тестирования и отчет об этом вы можете посмотреть вот здесь.

Суть этой битвы заключалась в том, что нужно было разделиться на команды и выбрать коробку, в которой находился рецепт от Шефа Партии Еды и приготовить блюдо за 30 минут. А сам Шеф должен был потом выбрать лучшее по виду и вкусу блюдо. Выигравшая битву команда получала по коробке с 5 ужинами в качестве приза :)

Блоггеры были разные, друг с другом практически не знакомые, но все дружелюбные и веселые, поэтому битвой это было сложно назвать, скорее приготовление различных блюд в дружеской обстановке. Когда мы собрались все вокруг коробок "Партии Еды", нам предложили разбиться по парам. Одна девушка выделялась из всех, потому что я была уверена, что уже видела ее, но не могла вспомнить где именно. Подошла к ней и предложила вместе готовить.

Оказалось, что это Оксана, с которой мы общались в ЖЖ и которую я видела на фотографиях общей знакомой. Так у нас получилась команда кулинарных блогеров. Вот эту фоточку пришлось позаимствовать у Оксаны :) Как видите, готовить было весело, а с вином еще и расслаблено.



На самом деле битва была немножко экстримальной и оттого не скучной. В коробке с нашим блюдом не оказалось одного ингредиента и Шефу пришлось искать для нас недостающий томатный соус. Но он был найден и мы довольно дружно и слаженно принялись за готовку.



Мы выбрали "Мясную запеканку в картофельном пюре". Простенькое блюдо. Мы контролировали время и немного волновались, когда запеканка никак не хотела запекаться и приобретать красивый колер. Но мы успели вовремя :)



Порций было две и формочек для запекания тоже две, но они были разными. Поэтому пока запеканки томились в духовке, мы успели убрать свою часть стола и даже придумать сервировку и композицию для фотографий :) Да-да, мы обе шизанутые кулинарные блогеры.

Для блогеров приготовили всяческий реквизит (полотенца, доски, приборы), но так как только мы успели в срок, то и выбор для нас был больше. Для ровной миски мы взяли полотенце, деревянный спил, табличку для зелени и нож с деревянной рукояткой (к блюду не подходит, но в деревенскую тему вписался).



А вот для запеканки в кастрюльке я стащила с подоконника деревянный маленький ящик. Мне на это ничего не сказали, хотя он и не относился к предоставленному реквизиту. Ну вот смотрите, запеканка эта - чисто деревенское блюдо ведь, так почему бы не поставить его в этот ящик и не пойти обедать куда-нибудь на лужайку, в крайнем случае на крыльцо? Не хватало только черного хлеба и суровой вилки с мощной ручкой.



Видите вялую веточку кинзы? С ней тоже было весело. Ну не смотрится никак эта запеканка без зелени, ну хоть листочек ей да нужен. Попросила у Шефа зелени и мне выдали веточку чудом уцелевшей кинзы (ну не предполагалась зелень там). Отщипнула по чуть-чуть для каждой запеканки, а остальное ушло другим ребятам. Они краем глаза заметили ветку у меня в руках :) А мне что, мне не жалко, сами ее выцыганили.



А знаете почему мы приготовили все раньше других? Потому что у нас было простое блюдо и опыт. Опыт не пропьешь. Зато мы могли долго крутиться с камерами вокруг стола с блюдами и снимать, снимать, снимать... И сходить с ума от запахов, которые нас преследовали в каждом уголке школы. Пробовать то ведь нельзя было, пока все не будет приготовлено и Шеф все не попробует.

Ох, сколько красоты там было и какие потрясающе композиции ребята выкладывали для своих блюд...ммм. Очень красиво было и красочно. Это я ленивая, а ребята так втянулись в процесс, что все придумывали и придумывали, творили и творили :)



Наконец-то все было готово, красиво выложено, сфотографировано и Шефом опробовано. Думаете, все бросились на еду и жадно поглощали вкуснятину? Как бы не так. Блогеры же собрались, поэтому еще минут 10 все "втыкали" в телефоны и делились своими впечатлениями и чудесными блюдами. Я хоть и большой поклонник мяса, но больше всего мне понравились вегетарианские котлетки с гарниром из шпината (они в центре стола).



Именно на этой вечеринке мы познакомились с чудесными ребятами из Гоголь-shop и дружбе нашей уже год. Надеюсь, что мы с ними замутим совместный проект. Всем блоггерам этой битвы ребята подарили именные деревянные теги ~~(я свой благополучно потеряла, но недавно нашла таки).~~ Подарки - это очень здорово и приятно!



Все накушались, наобщались и тут бац! Десерты от Шефа сети вегетарианских кафе "Укроп"!

Были вот такие пироженки, уже не помню с какими вкусами, но точно знаю, что желтые понравились мне больше всего. Еще был офигенный морковный торт!



Вот такой вкусный блоггерский баттл. И Илья Николаевич там был, наблюдал и дегустировал.



Самое интересное я оставила на потом. Та-да-дам! Мы с Оксаной и нашими запеканочками в этой блоггерской битве победили! Очень неожиданно для себя, кстати. Но приятно, черт побери. И каждой из нас досталась коробка с едой на 5 ужинов. А те, кто хоть раз пробовали "Партию Еды" знают, что порции у них большие, так что еды нам хватило почти на неделю :)



Как готовить эту запеканку победительницу:

- мясной фарш, чеснок и специи обжарить на сковороде в чуточке растительного масла
- добавить томатный соус или томаты в собственном соку или томатную пасту на худой конец
- перемешать, довести до кипения и выложить в формы (или одну большую)
- картошку отварить, сделать пюре, посолить и выложить ровным слоем на фарш
- вилкой можно сделать волны для красивой поверхности
- отправить в духовку примерно на 10 минут при 200-220 градусах
- посыпать зеленью (да, я утверждаю, что зелень здесь нужна) и подавать

В холодном виде, кстати, запеканка тоже очень вкусная! Проверено.
