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

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

Мастер-классы в КШ "Кашевары"

25 мая 2016 14:34 · https://open-cook.ru/posts/master-klassy-v-ksh-kashevary



Год назад я познакомилась с Шеф-поваром Робертом Винокуровым, с которым нас объединяет любовь к русской кухне. А уже в этом году Роберт обрадовал меня известием об открытии его Кулинарной Школы "Кашевары". На самом деле школа существует уже несколько лет, но своего помещения до недавнего времени не имела. Он пригласил меня в гости на несколько мастер-классов и я с удовольствием приняла приглашение. Интересно ведь! Тем более я стала одной из первых участников мастер-классов.

К сожалению, попасть на все мастер-классы курса мне не удалось, но о тех, на которых побывала, расскажу без утайки.

Знакомьтесь, это Роберт Винокуров, Шеф КШ "Кашевары". Молодой, харизматичный, веселый, с забавным чувством юмора, экспрессивный и заводной, балагур и шутник. Короче, приятный человек с которым не бывает скучно. Нельзя не отметить любовь Роберта к "кривлянию" на камеру, что невероятно веселит. И это очень хорошо, так как суровые и брутальные бородачи с грозным взглядом немножко приелись. По крайней мере это что-то новенькое.



На всех мастер-классах Роберта мы с другими гостями Школы смеялись до слез от его шуток, баек, рассказов из жизни поваров и их трудовой деятельности. Это радует. Но у всего этого есть небольшой минус: Роберт так увлекается рассказами и желанием дать как можно больше информации, научить многому, что времени на мастер-класс уходит больше, чем запланировано.



Первый мастер-класс, который я посетила, назывался **"Ножи против овощей"**. На нем Шеф рассказывал и показывал как правильно пользоваться ножом, как держать его так, чтобы снизить риск травмирования, и различные виды нарезки овощей.

Открытая кухня Анны Нечаевой
open-cook.ru



Готовили салат Коул Слоу из краснокочанной капусты с домашним майонезом и Быстрое рагу на венгерский манер. С заправкой для салата так увлеклись, что там чего только не было, даже мак. Ну а рагу было фантастически вкусным. Помимо овощей в нем была вкусная ветчина и подавали мы его с гренками. Просто, но очень вкусно!



В качестве бонуса Роберт с помощью жидкого азота приготовил мороженое.



Второй мастер-класс был **"Птичку жалко"**. На нем Шеф учил разделывать куриную тушку, рассказывал про виды домашней птицы и варианты ее использования.



А готовили шашлычки из куриного филе с черносливом в беконе. Можно подавать как самостоятельное блюдо, так и в качестве закуски на семейном застолье или дружеской вечеринке.



Было в программе блюдо с интригующим названием "Петух по-люксембургски", которое представляло из себя куриную ножку, фаршированную грибами и белыми кореньями. Вкусно, конечно, но для меня это слишком замороченное блюдо, да и возиться с фаршированием куриной кожи то еще удовольствие.



Самым большим по количеству приготовленных блюд был мастер-класс "Знакомьтесь, Форель!". Правда, найти в городе большую форель оказалось делом трудным и неосуществимым, поэтому Миссис Форель заменял Мистер Лосось. Как по мне, так даже лучше вышло. Роберт и рассказал, и показал как разделать рыбу, какую часть на что пустить и как готовить.



В итоге мы засолили хвост (каждый потом забрал с собой кусочек засоленного хвоста домой, лакомиться им на следующий день), а с остальными частями развлекались как могли. Приготовили Карельскую уху.



Сделали Тартар из свежего филе на пшеничных гренках. И тартар этот вышел превосходный! Мне, признаться, он больше всего понравился. На фото вы можете любоваться цветком из каперса. На мой взгляд, тартару из лосося отлично подходит небольшая гренка, но так тоже было вкусно.



Еще Шеф показал как делать стейки-бабочки. Другие участники столкнулись с этим впервые и были поражены :)



Мало того, готовились они в ореховой корочке. Запах стоял потрясающий!



К стейкам-бабочкам приготовили вкусное картофельное пюре. Посмотрите, какое оно фотогеничное. Я называю эту фотографию - "Роберт и его кулинарное баловство".



А вот и подача стейков-бабочек лосося с картофельным пюре.



Ужины с курицей и рыбой сопровождались вином, что делало трапезу приятнее, а беседу оживленнее. Вообще мастер-классы получились очень душевные и веселые и расходиться по домам совершенно не хотелось. Тем более за столом ничто не отвлекало Роберта от забавных рассказов из поварской жизни.



Еще в первый день я обнаружила на подоконнике у ребят целые посадки зелени. Это удобно: приготовил блюдо, подошел к окну, отщипнул травки ароматной и тут же украсил.



Группа Кулинарной школы "Кашевары" Вконтакте.

Посмотреть больше фотографий с этих мастер-классов можно ЗДЕСЬ.
