

Таланты

Одним махом – да с царским размахом

Последним шагом перед финалом традиционного конкурса «Женщина года-2018» стал кулинарный этап



Ещё у входа в ресторан «Астория», в котором проходил кулинарный этап конкурса, организованного первичной профсоюзной организацией Группы ПАО «ММК», ароматы сносят голову. В большом зале в два ряда столы ломятся от яств – и это притом, что конкурсантки должны были представить на суд жюри всего два блюда – холодную закуску и выпечку. Но какая женщина ограничится необходимым минимумом?

Даже при беглом взгляде отмечаю на столах и «икру красную, чёрную и заморскую – баклажанную», и торты, и заливное – с яичными лебедями на нём, и слабоалкогольный пунш из арбузной мякоти и коньяка с лимоном, и шашлычки из креветок... Кулинарное соседство поражает: неподалёку от русских блинчиков с икоркой французские гужеры, искусно разложенные под сахарной Эйфелевой башней – стол родины обожаемой Эдит Пиаф на кулинарном этапе конкурса приготовила представитель отдела комплексного проектирования ПАО «ММК» Елена Грин – лидер промежуточных этапов «Женщины года-2018».

– Обожаю Францию – её изысканный стиль, музыку, моду, – говорит Елена, даже вид которой – белое платье с открытой спиной и длинные белые митенки на руках – относит нас к Франции. – Муж подарил мне путёвку в любимую страну, в которой я отпраздновала 45-летие, – и по-новому влюбилась во Францию.

Потому на столе блюда лёгкие, миниатюрные и изысканные, венчает стол сахарная Эйфелева башня, сотканная словно с помощью новомодной 3D-ручки. Елена Грин рассказывает:

– Готовила башню дня четыре: день готовила, день она сохла, потом я её украшала, – в это время с удовольствием отмечаю, как муж, «окунувшийся» конкурсантку во Францию, показана даёт интервью, берёт на себя заботу об экспозиции стола. И немудрено: узнав, что конкурсантке, выглядящей максимум на тридцать, все сорок пять, журналисты долго не отпускают Елену.

Особенное количество гостей собрал стол № 2 с настоящим русским застольем. Радужная хозяйка – Юлия Пудовкина, представляющая управление подготовки производства ПАО «ММК», расстаралась: огурчики и помидорчики собственного соления, грибочки собственного квашения, и блинчики – с той самой икоркой, и жареные перепела, и молочный поросёнок, и заливное, и пироги, и роскошная презентация: русские народные костюмы, частушки, в которых участвовали и муж с дочерью и сыном, и родители. Под столом припасён целый сундук: как только закончилось на столе какое-то блюдо, хозяйка «ныряет» в сундук – и докладывает новую порцию.

– Нет, это разнообразие не стоило труда: я сама деревенская, мы хлебосольная семья, рады гостям, каждого стараемся накормить-напоить, так что для нас это обычная картина: как говорится, одним махом да с царским размахом, – рассказывая, Юлия всё накладывает угощения собравшимся вокруг её стола гостям. – Более того, у нас собственное хозяйство, и всё, что вы здесь видите – от букета рябины до поросёнка и перепелов, всё со своего подворья, выращено собственными руками.

Салат «Мимоза» со слоёным тестом вместо картофеля, французские сыры собственного приготовления, рыбные низкокало-

рийные пироги, фруктовые корзиночки и торт-бизе, приготовленный по мамину рецепту – чего здесь только не было!

Председатель первичной профсоюзной организации Группы ПАО «ММК» Борис Семёнов, кажется, не совсем доволен, когда журналисты отвлекли его от оценочной дегустации для интервью: «Я ж ещё и половину столов не прошёл!»

– Конкурс «Женщина года» – один из самых ярких, востребованных и любимых в нашем, если можно так выразиться, наборе мероприятий, – говорит Борис Михайлович. – Казалось бы: каждый год одни и те же конкурсы, несмотря на наши старания каждый раз вносить разнообразие. Но каждый раз девушки умудряются поразить жюри своим мастерством, фантазией и творчеством – и уж тем более на кулинарном этапе. Вот есть ошибочный стереотип: мужчина на кухне лучше. Может быть – если речь о разовом приготовлении чего-нибудь эдакого. А ежедневный рацион обеспечивает женщина: стабильно, вкусно, эффектно и, что удивительно, разнообразно. И вообще: как показывает практика, если женщина захочет, она обойдёт мужика в любой ипостаси.

Итак, дегустация домашних заготовок закончена, сытое и заметно подбравшее жюри занимает свои места, берётся за оценки

Признаются: трудное это дело – из всего многообразия представленных вкусов выбрать лучшее блюдо, несмотря на то, что некоторые члены жюри – компетентные в вопросах кулинарии люди, например, директор студенческого сервиса МГТУ Татьяна Шишкина. Конкурсантки же в это время приступают ко второму этапу кулинарного конкурса – импровизационному. На столе у каждой одинаковый набор продуктов – несколько видов фруктов, из которых берегиня очага предстояло сотворить десерт. На специальном столе «помощники» – сахар и ваниль, специи и прочие праности.

По результатам двух этапов из двенадцати конкурсанток победу единогласно присудили Юлии Пудовкиной – у неё 60 баллов, и это на пять больше, чем у Евгении Утарбаевой, представляющей ЦРМО-2 ООО «МРК». Французский стол Елены Грин занял четвёртое место, однако в общем зачёте по итогам всех отборочных этапов она сохранила первенство. Теперь претенденток на звание «Женщина года» ждёт грандиозный финал – готовить участниц будут повелительницы красоты нашего города – руководители модельного агентства «Краса Магнитки» Светлана Башкова и Лилия Леонтьева. Обе признаются: участвуют в подобном эксперименте второй год и получают огромное удовольствие, видя, как меняется взгляд и самосознание самой обычной женщины от – всего-то! – правильной походки, грамотного макияжа, вечернего платья и каблучка-шпильки.

Праздник красоты ждёт нас 26 октября во Дворце культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе.

Рита Давлетшина



Фоторепортаж смотрите на сайте magmetall.ru



Евгений Рухмалёв