

Время с пользой

С любым огнём на «ТЫ»

Металлургам Магнитки подвластны и горячая печь прокатного стана, и небольшой костерок под котелком с наваристой ухой



Кулинарный дебют для команды «СССР» стал победным



Строгое жюри не такое уж и строгое: Сергей Ненашев, Григорий Щуров, Павел Шилиев, Николай Лядов



Молочный поросёнок от УГМ



Главное блюдо всех команд — нажористый супчик



Евгений Рухмалёв

Редкие корпоративные выезды руководящего состава Магнитогорского металлургического комбината – это не просто встреча в неформальной обстановке, где галстуки уступают место спортивным костюмам и джинсам, а отчёты о тоннах стали и энергосбережении – разговорам на непроизводственные темы.

Встреча с природой обязательно сопровождается соревновательной составляющей, будь то сдача нормативов ГТО, состязания по стрельбе или кулинарный поединок – пожалуй, излюбленная программа выходного дня на природе. «Кухня – дело для настоящих мужчин!» – тезис, снова подтверждённый командами руководителей ПАО «ММК» в первые выходные лета.

Программа начинается в десять утра, но «кулинары» сосредоточенно разводят огонь и держат совет, разбирая привезённые продукты, уже с семи часов. Поляна перед домиком Фомина близ детского загородного комплекса «Уральские зори», сначала благоухающая дымком, постепенно наполняется ароматом жарящегося мяса. Команды поваров сгруппировались вокруг своих костров: и совет держать, и погреться – первая суббота нынешнего лета порадовала нулевой температурой и даже редкими снежинками, срывающимися с неба. Впрочем, магнитогорцев уральской непогодой не удивишь. «Главное – чтобы не дождь, а снег готовке не помеха», – смеются мужичины, расходясь по «кулинарным постам»: один режет овощи, другой разделяет мясо, третий творит маринад... Проявленное единство: в морозный летний день главным блюдом у всех команд стал горячий нажористый супчик.

Шесть команд, несмотря на то что меж собой все дружны, настроены на победу

Главный повар в команде управления главного металлурга ПАО «ММК» Сергей Савинов не сразу признаётся, что по основной профессии он заместитель начальника рудообогатительной фабрики ГОП ПАО «ММК» – смеётся: в бане и столовой все равны.

– В нашем городе, сплотившем многие народы, культуры и традиции, мы против деления на национальности, чины и звания, – мешая в котелке кипящий ароматный мясо-овощной харч, улыбается Сергей Геннадьевич. – Потому и стол у нас будет многонациональный.

В котелке под присмотром поваров-металлургов кипит восточный шулюм, в который Сергей Савинов сыплет две щедрых горсти зелени, а потом бросает стручок перца чили. Дольками лимона обкладывают прожаренного до хрустящей корочки молочного поросёнка – это русское блюдо. А в другой котелке тем временем поспевает масло – оно уже сердито огрызается кипящими пузырьками воздуха, готовое принять целую партию малюсеньких кавказских чебуречков – Сергей Савинов особо отмечает: не с собой замороженные привезли, а приготовили здесь – и тесто замесили, и фарш накрутили, и зелень в него нарубили. Пока говорим, первая подрумянившаяся партия, шкворча, выжигается огромной шумовкой из масла. Дают снять пробу: «Угощайтесь!» Что сказать: потрсающе – не то слово.

Возле стола следующей команды – это сборная ООО «Объединённая сервисная компания» – колдуют над бешбармаком: мясо, картофель и лук, уже готовые, выложены на противни, последний штрих – в котелке варятся листы теста, которые вот-вот выложат верхним слоем. Для комиссии ингредиенты положат в тарелку и зальют сверху горячим мясным бульоном – таков рецепт этого тюркского блюда. На второе уже поспевает баранья нога по-уральски. Рецепт вроде бы прост: запечённая нога в традиционном маринаде с травами. Откуда уральский дух? – в крепком напитке, настоящем на кедровых орехах, клюкве или бруснике: пара капель любого из представленных напитков придаст маринаду неповторимый вкус

и пикантную горчинку.

Главное блюдо команды управления главного энергетика ПАО «ММК» – мясное рагу по-казачьи. Старший менеджер группы развития ООО «ОСК» Сергей Чашников поясняет: на Урале все так или иначе казаки.

– Всё, что есть в доме, кидай в котёл, – поясняет Сергей Александрович. – Три вида мяса, грибы, кабачки, баклажаны, болгарский и острый перец, морковь, лук и чеснок – но только не картофель, ибо не полезный. К главному блюду – сочные рулетики: нарезанные сало, окорок, огурцы, помидоры, болгарский перец и зелень, горчичный соус в лаваше обжариваем на гриле.

Старший мастер производства толстого листа Андрей Негреев представляет команду прокатного передела: у них наготове победительница прошлого года «Кулинарного поединка» хашлама, новинкой к ней – шашлычки из креветок. Есть ещё молочный поросёнок – в отличие от команды металлургов, фаршированный рисом с грибами и луком.

Команда научно-технического центра ММК во главе с начальником отдела качества Алексеем Кузнецовым готовит в котелке свиные рёбрышки в бульоне с картошкой и овощами, а также сухой рассольник – перловую кашу с жареными куриными желудочками и классический шашлык из свинины.

В списке оценок кулинарного поединка, кроме вкусовых качеств и разнообразия блюд, оригинальность подачи – презентация стола, костюмы участников

Дебютанты «Кулинарного поединка-2018» команда «СССР» – «Сборная сбытовиков, снабженцев и рыбаков» под управлением директора департамента продаж по РФ ПАО «ММК» Алексея Кузьмина – решили побить все номинации сразу. В меню рыбные блюда: традиционная закуска из селедки с картошкой, стейки из осетра и, разумеется, царская уха – её готовит старший менеджер управления закупок оборудования и услуг ПАО «ММК» Сергей Герман: вынув из котелка «первак» – мелочь и рыбы головы, забрасывает в бульон «главную» рыбу – осетра.

– Видите жёлтый жир на поверхности бульона? Ни грамма масла – всё от рыбы, – говорит Сергей. И на мой вопрос: «Что, с женой не повезло, раз научились готовить?» – отвечает со смехом: – Наоборот, жене повезло, что я умею не только работать, но и готовить.

Презентация стола «СССР» – отдельная песнь. Была здесь и форма – тельняшки и синие банданы «СССР», и легендарная тройка – Трус, Балбес и Бывалый, прибывшие на «том самом» «Запорожце», взятом напрокат у коллекционера раритетных авто. Появление салатного «ЗАЗ» произвело фурор: сначала очередь из желающих сфотографироваться в ретро-авто, потом – проехать за рулём сотню метров. Генеральный директор ПАО «ММК» Павел Шилиев, смеясь, потом делился впечатлениями: «Одним плечом окно подпираю, другим – соседа на пассажирском сиденье, а как раньше мы в таком же «Запорожце» по двенадцать человек в лес за грибами ездили? А директор Объединённой сервисной компании богатырь Сергей Ласьков почти поднял авто – даже с фотографировавшимися за рулём «Запорожца».

Словом, победу одержала команда «СССР» – на удивление, кстати, заместителя генерального директора по продажам ПАО «ММК», члена жюри «Кулинарного поединка» Николая Лядова. Хотя члены команды, по сути, его подчинённые, но и экзотичный «Запорожец», и удивительно вкусная царская уха стали для Николая Владимировича сюрпризом. Просто ответственность новичков в конкурсе, традиционно доказывающем: «Металлурги Магнитки могут всё» – сыграла свою роль. И даже обычная уха, приправленная волнением дебюта, оказалась царской.

Рита Давлетшина



Фоторепортаж смотрите на сайте magmetall.ru