

Арктический мастер-класс по приготовлению северных деликатесов

Место проведения: парк Активного отдыха Северное Сияние

1. Встреча гостей и ознакомление с программой мероприятия.

Гостей встречают шеф повара Мурманской области.

В первую часть мероприятия входит:

- Торжественная встреча с угощением фирменными настойками и легкими закусками (настойки из: морошки, черники, клюквы, брусники, вороники; закуски: канапе из печени трески, семги в сырном соусе, паштет из оленины).

- Знакомство с местной территорией и оборудованием приготовления северных деликатесов, при этом гостей при необходимости поделят на группы не более 10 человек в каждой, к каждой группе будет закреплен шеф-повар.

- Шеф-повара своим практикантам будут выдавать: поварской одноразовый халат, чепчик, одноразовые латексные перчатки, две разделочные доски, нож.

- Для каждой группы будет приготовлена своя зона кулинарного поединка, а также очаг с живым огнем

Меню программы:

1) **Арктические гребешки.**

- Приготовление Арктических гребешков на гриль сковороде. В состав входит: 200 г. очищенного гребешка, соуса, контейнер для маринования продуктов.

- Живой Арктический гребешок в количестве 2 шт. (по желанию гостя гребешок можно будет запечь в сырном соусе).

2) **Камчатский краб.** Приготовление Камчатского краба будет осуществляться в общем казане. В состав входит 300 г. камчатского краба, лимон, соус.

3) **Арктические морские ежи.** Приготовление живых Арктических морских ежей в количестве 2 шт. (дополнительно: соевый соус, перепелиное яйцо).

4) **Оленина.** Приготовление ленивой мышцы северного оленя на гриле. В состав входит 200 г. охлажденной оленины (ленивой мышцы), соль, перец, чеснок, оливковое масло.

5) **Овощи-гриль** по арктическому рецепту.

В первую очередь гости Арктического меню, будут начинать мастер-класс с морепродуктов, так как требуется небольшое кол-во времени на маринование морского гребешка.

Вот здесь у нас уже подойдет время для самого интересного, а это, друзья, одно из самых интересных действий. В Ваших руках окажется самый настоящий Арктический морской еж и морской гребешок. Повар лично продемонстрирует правильное открытие морского ежа и створок раковин морского гребешка, поможет с чисткой морских самых полезных деликатесов Баренцева моря. Конечно, без настойки здесь не обойтись, но настойка ягодная здесь не подойдет. Тут мы Вас приятно удивим ежовой настойкой по старинному рецепту Кольских поморов.

Вот наш морской гребешок промариновался и готов уйти на раскаленную сковороду с растительным маслом. Удивительное зрелище – мы добавляем гребешок в раскаленное масло, и происходит карамелизация нашего блюда за счет добавления меда в маринад. И это еще не все!!! Как только появляется золотистая корочка мы добавляем виски и тут в нашей сковороде начинается огненное шоу! Как только виски прогорел, наше блюдо готово к употреблению, пикантность вкуса дополнит 40 г. морошковой настойки.

Камчатский краб объединяет. Все гости собираются у нашего казана, где смогут закинуть в общий чан свою порцию краба, время приготовления 15-20 минут. И здесь Вам не придется скучать, опытный гид парка Северное Сияние расскажет про саамские и поморские поселения, которые находились на землях расположения парка. В это время пройдет дегустация северного чая, который состоит из дикорастущих ягодных листьев с добавлением ягеля.

Вот и пришло время для нашего Северного оленя, а именно приготовления ленивой мышцы. Уже далеко не практиканты, а молодые повара арктической кухни будут приглашены к своим поварским столам, где пройдет маринование нашего древнейшего деликатеса. Без ножа не обойтись, но он нам нужен только для чеснока. Каждый из Вас должен будет проявить свое мастерство и мелко-мелко измельчить чеснок, добавить соль и перец, оливковое масло, наша основа для маринада готова. Теперь берем ленивую мышцу и начинаем втирать в нее нашу подготовленную основу в течении 3-5 минут. Такую вкуснотищу можно съесть в сыром виде, так как оленина является одним из самых чистых и гипоаллергенных продуктов. Но мы с Вами сделаем термическую обработку. Предпочтительно воспользоваться сковородой, для этого мы ставим ее на живой огонь и дожидаемся необходимой прожарки, в среднем время приготовления 5-7 минут. Очень важный факт, нельзя пересушить!!!

Пока готовится наша ленивая мышца, наступает процесс приготовления, а именно жарки овощей, которые великолепно будут сочетаться с мясными деликатесами северного оленя.