

Шашлык на 2000 едоков

Вы только представьте: жарить мясо нельзя даже на дачных участках, а у нас можно было это делать массово, да ещё и в самом центре города!

НАТАЛЬЯ ФОКИНА

к у л и н а р н о - ж и т е й с к а я и с т о р и я № 5 5



Автор — журналист газеты «Семилукская жизнь», Воронежская область, (первая справа), фото автора

В начале года в нашей газете, а точнее, в её коллективе произошли существенные изменения.

Сменился главный редактор. И у руля встала известный в областных кругах журналист Елена Головань. Спросите, зачем вам знать такие подробности? Всё просто — с её приходом редакционная жизнь заиграла новыми красками.

Изменился подход ко многим темам, редакционные планёрки превратились в дискуссионные площадки. На одной из таких оживлённых планёрок Елена спросила: — Вот с чем у вас ассоциируется весна?



— С цветением, теплом и... шашлыками, — слглатывая слюну, перечисляли мы.

— А почему бы нам всё это ни объединить и не устроить первый в районе фестиваль шашлыка? — предложила она.

Идея нас вдохновила. Буквально за час на тетрадном листке появился план мероприятия, возможные участники и, конечно, название фестиваля — «Покорители мясного олимпа». Приурочили его к 1 мая — Дню весны и труда.

Близость Семилукского района к Воронежу накладывает свой отпечаток. Жители нашего города избалованы и часто посещают праздники в областном центре. Перед нами стояла задача удержать их на майские в Семилуках. Ловили, можно сказать, на живца. А точнее — на мультиварку (приз победителю).

Разместили информацию о фестивале в группах «СЖ» в социальных сетях, коллеги из РИА «Воронеж» опубликовали афишу предстоящего праздника на областном портале. И сработало! Стали поступать звонки от будущих команд.

Да, и ещё один важный момент: согласно нашим условиям, участники должны были работать в одном месте и обязательно иметь группу поддержки. Для них мы придумали отдельный конкурс и приз.

За две недели мы зарегистрировали два десятка команд (!) из организаций и предприятий Воронежа и Семилукского района. Желающих было даже больше. Но для первого раза решили ограничиться и этим количеством.

О каждом этапе подготовки мы рассказывали в соцсетях. Набирали лайки, просмотры. И, конечно, увидев такую реакцию от жителей, идею с мясным фестивалем поддержала местная власть.

О собственном пиаре тоже не забыли. Изготовили большой баннер для сцены с нашей символикой, специально приглашённый художник по аквагриму на лицах маленьких горожан рисовал рыжего кота — символ «СЖ».

Можно сказать, что этот кот за последние несколько лет (благодаря в том числе и массовым мероприятиям, организованным журналистами «СЖ») стал брендом районной газеты. Его узнают и старики, и дети. Отдельное внимание уделили стойке с подпиской на нашу газету.

Новость о «Покорителях мясного олимпа» передавалась из уст в уста. Мы придумали большую развлекательную программу и для зрителей. Установили батуты, тир, «резинку». Катали на лошадях и пони. Пригласили аниматоров и воронежских предпринимателей.

Здесь было всё: начиная от ароматного чая, сладкой ваты, шашлыков (командам свои мясные блюда продавать категорически запретили) и заканчивая светящимися игрушками, воздушными шарами и даже павлопосадскими платками.

Так сложилось, что 30 апреля по всей Воронежской области был введён особый противопожарный режим. Запретили разведение костров и пикники. И только для первого в Семилукском районе шашлычного фестиваля, организованного «СЖ», сделали исключение. Во-первых, потому что заявку подали до вступления в силу запрета, во-вторых, за безопасностью на празднике следили сотрудники МЧС.

Этот запрет, к слову, тоже сыграл в нашу пользу. Вы только представьте: жарить мясо нельзя даже на дачных участках, а у нас можно было это делать массово, да ещё и в самом центре города!

В парке 2-й Воздушной армии собрались более двух тысяч жите-





лей района и гостей из Воронежа. Земляки признавались, что никогда ещё площадка возле пруда не выглядела так аппетитно.

По условиям фестиваля на приготовление шашлыка с момента маринования и до полной стадии

готовности командам давалось всего два часа.

В 12.00 мясо зашкворчало на углях. Знакомые ароматы мгновенно разносились по аллее. К счастью, и этот момент мы продумали заранее. «Боевое братство» бесплатно накормило всех желающих кашей, приготовленной на полевой кухне.

Пока кулинары не сводили взгляда с мангалов, группы поддержки завоёвывали дополнительные очки песнями.

Самым сложным испытанием по мнению жюри стал выбор лучшего шашлыка. Участники постарались, чтобы всё было по высшему разряду, начиная от оформления и заканчивая вкусом. И всё же победитель один. Им стала команда Сергея Шедогубова из Семилукского сельского поселения. С праздника они увезли кубок, диплом и главный приз — мультиварку.

В редакцию «СЖ» поступило множество положительных отзывов о мясном празднике. Из этого мы сделали вывод, что первый блин получился не комом, и решили сделать фестиваль ежегодным.

О ПЛЮСАХ

Массовость фестиваля. Его посетили более двух тысяч человек. Далеко не каждый районный праздник получается таким многолюдным.

Фото и видеотчёт с праздника мы разместили в группах газеты «Семилукская жизнь» в социальных сетях. Просмотры били все рекорды. В общей сложности их было более 60 (!) тысяч, сотни лайков и десятки комментариев.

Благодаря фестивалю удалось привлечь 35 новых подписчиков. Возможно, это количество вас не впечатлит. Но для нас оно играет важную роль, ведь 90% из них люди в возрасте от 25 до 35 лет.

Несмотря на конкуренцию в журналистской сфере, о фестивале написали и коллеги из региональных изданий. Теперь сомнений нет: в следующем году гостей будет ещё больше.

РЕЦЕПТ ОТ ПОБЕДИТЕЛЯ ШАШЛЫЧНОГО ФЕСТИВАЛЯ

ШАШЛЫК С МАРИНАДОМ ИЗ КИВИ

Используя этот маринад для шашлыка с киви, получаем самое нежное и вкусное мясо. Способ не совсем обычный.

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 киви, 1 луковица, 1 лимон, черный молотый перец, паприка, соль, рубленая кинза

1. Нарезьте свинину, посолите, добавьте специи и зелень, посолите.
2. Лук измельчите в блендере.
3. Очистите лимон от кожицы, порежьте на кусочки и также измельчите в кашницу, смешайте с луком.
4. Залейте этой смесью свинину, хорошо перемешайте. Оставьте до утра в холодильнике.
5. За час до жарки добавляем в мясо пюре из киви и перемешиваем.
6. Жарим.
7. Наслаждаемся.

