



02.08.22

ВКУСНОТИЩА

Россоньская столовая открывает свои двери каждый день на завтрак, обед и ужин, и все к этому привыкли: всё приготовлено, накрыто – садись кушай. Но знаете ли вы, на что способны россоньцы, если дать им в руки несколько овощей, нож и тарелку?



ЭТО ДНЕВНИК СМЕНЫ, ТУТ СЕГОДНЯ ВКУСНЕЕ, ЧЕМ ОБЫЧНО

ВКУСНО И ВОСКЛИЦАТЕЛЬНЫЙ ЗНАК!



Цветочек из огурца?

Волшебство...



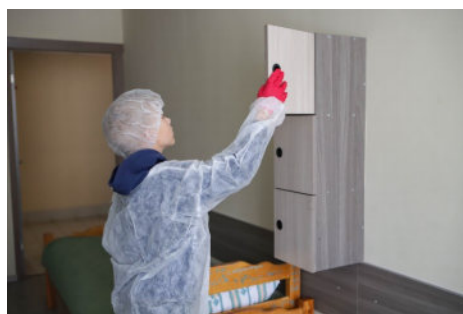
РЕВИЗОРРО

Перед тем, как кухня, ресторан или отель, совмещающий в себе вышеперечисленное, начнёт работать, его проверяет россоньский ревизорро. На идеально чистый кафель корпусов ступает Неля Летучая со своей командой, чтобы убедиться в чистоплотности россоньских поваров.

Ревизорро НЕ рекомендует мусорить в корпусах



Пусто — значит чисто

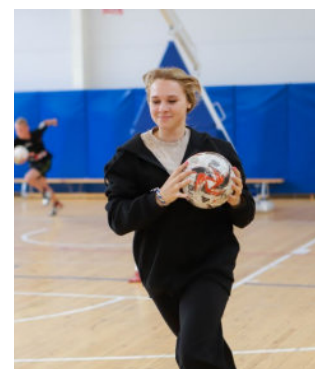


Мой путь становления Ревизорро был долгим и кропотливым, я очень долго шла к этому. Он начался еще когда я проверяла квартиры и корпуса у нас на Россони. Я думаю, что смогла бы заменить Елену Летучую, потому что у меня были хорошие помощники в этом нелегком деле. Наклейку от Ревизорро точно заслужили ребята из I-го отряда, но хочу отметить, что все ребята прекрасно постарались и навели чистоту.

**Неля Васильевна Мельникова,
администратор и Ревизорро**

ОХОТА И СОБИРАТЕЛЬСТВО

Конечно, мало кто нынче пойдёт охотиться, чтобы приготовить мясо или выращивать огурцы, чтобы порезать из в салат, но россияне настолько привыкли добиваться всего самостоятельно и так хотят шоу, что ингредиенты для главного блюда с большим удовольствием получали за победу в эстафетах.



Да, это вам не картошку выигрывать



А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ИЗ ЧЕГО ГОТОВИЛИ Оливье В НАЧАЛЕ 20 ВЕКА?

122. Салатъ Оливье.

Нарѣзать тоненькими ломтиками филе хорошо изжареннаго рѣбчика и смѣшивать его съ такими же ломтиками отвареннаго, но не размятаго картофеля и ломтиками очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, добавьте каперсовъ и оливокъ и залейте большимъ количествомъ соуса провансаль съ добавлениемъ къ нему сои кабуль. Остудите и переложите въ вазу, уберите очищенными раковыми шейками, салатомъ и мелко изрубленнымъ ланспикомъ. Подавать на столъ въ холодномъ видѣ. Зимомъ свѣжіе огурцы и вообще по желанію можно замѣнить корншонами.

Припасы: 2—3 рѣбчика, $\frac{1}{2}$ ф. картофелю, 3 шт. огурцовъ, салата $\frac{1}{8}$ ф., лансника стаканъ, каперсовъ и оливокъ по $1\frac{1}{2}$ ложки.

ЕДА – ЭТО ИСКУССТВО

Именно так думают россоньские карвингисты. Кто-то? Объясняем: те ребята, что делают из овощей красоту: вырезать розочку из редиски – только начало...



На карвинге мы составляли красивые композиции и вырезали их из овощей и фруктов. Например, мы нарезали огурцы ножницами на листья, разрезали персик красиво на дольки и делали из этого целую композицию. Мне понравилось, что в данном деле все может ограничиваться только вашей фантазией, да и сам процесс показался мне довольно увлекательным.

Леша Сорокин, 3 отряд



ОЛИВЬЕ-ШОУ

Фирменное блюдо наших поваров и главное блюдо вечера – Оливье а-ля Россонь! Но «Оливье-шоу» не было бы «Оливье-шоу», если бы не весёлые конкурсы и вкусные призы на фоне кулинарного действия.



Мы готовили салат оливье. Выбиралось по два человека, которые должны были нарезать продукты, а остальные ребята участвовали в конкурсах на сцене за разные призы. Я и дома часто готовлю с мамой разные салатики или пельмени – мне это очень нравится.

Анжелика Абрамова, 8 отряд

ОЛИВЬЕ-ШОУ



Сейчас мы готовили оливье и это было очень круто и забавно. Нам помогали наши прекрасные вожатые. Больше всего на "Оливье Шоу" мне, конечно, понравилось кушать курицу. А ещё у нас были конкурсы с танцами и завязанными глазами, и был конкурс, где ребятам нужно было показывать и составлять цифры из самих себя.

Алла Нуромская, 5 отряд



ГОЛЛИВУДСКАЯ УЛЫБКА

Самое вкусное блюдо – это то, что приготовлено в отличном настроении и с душой



Салатики
вечером!



Это наш салат с курицей



Хорошее
мероприятие,
и конкурсы
интересные



Сценарий Дневника смены: Екатерина Захарова,
Карина Иноземцева, Арина Щукина