**Open FOOD. Сам себе Шеф-повар**.

**Что это такое**. Опен Фуд - это **инновационный уникальный** продукт, который разработан Бренд-Шефом клуба «Дикий Север» Зиновьевым Дмитрием для очень экономных участников вертолётных экспедиций.

Open FOOD представляет собой **полное обеспечение** группы путешественников не только сбалансированным меню, блюда которого может приготовить каждый, но и **правильно** купленные, правильно упакованные, правильно подготовленные и доставленные до места проведения мероприятия продукты.

**В чём преимущество**. Услуга «Open FOOD» **очень необычна**, но, тем не менее, разработчик продукта гарантирует, что любой участник экспедиции, четко следуя указанному рецепту, способен приготовить ужин гарантированного **ресторанного** качества буквально за 30–40 минут.

На каждый день недели разработано **индивидуальное меню** из четырёх - пяти блюд — по одному-два на каждый приём пищи (обед, завтрак, ужин) в течение сплавного дня. Необходимые для приготовления еды ингредиенты и специи, вплоть до соли и растительного масла, фасуются в отдельную, обычно вакуумную (или пластиковую), упаковку и вместе с подробной инструкцией **доставляются** на вертолётную площадку каждой команде.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-1.jpg)[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-2.jpg)

**Что предоставляется**. Кроме этого, участники путешествия, на время проведения экспедиции, **БЕСПЛАТНО** получают **всю** необходимую клубную **кухонную** **амуницию**: котлы, кастрюли, газовые горелки и конфорочные плиты, газовые баллоны, решётку для жарки мяса и рыбы – всё необходимое для приготовления еды оборудование и полный комплект экспедиционной посуды (тарелки, ножи, вилки, ложки, миски, бокалы, кружки). Все продукты герметично упакованы в термо-сумки, которые на момент проведения путешествия, также предоставляются участникам клуба «Дикий Север» **абсолютно бесплатно**.

Так как продукты и ингредиенты доставляются вертолётом в экспедицию сразу на неделю, меню составляется таким образом, чтобы в первые дни использовались продукты с коротким сроком хранения, а в последующем — специально подготовленные, замаринованные, замороженные или просто вакуумированные.

**Всё очень просто**. Теперь Вам не нужно чистить овощи или открывать консервные банки. Для вашего удобства все расфасовано в термо и вакуум-пакеты и для использования подготовленного продукта нужно **всего лишь разрезать пакет**. Мясо или овощи в таких пакетах хранятся 10 дней и более, без использования холодильного оборудования.

Также, вам не нужно тратить много времени на длительное сжигание мусора, его закапывание и утилизацию. Достаточно просто сжечь обычный полиэтиленовый пакет в костре. В каждую экспедицию, для удобного хранения и транспортировки продуктов питания,  мы предоставляем удобные термоизоляционные сумки-холодильники, которые также защитят весь экспедиционный продуктив от жары, дождя, снега и мороза.

Огромное внимание, в целях снижения стоимости продуктов, закупаемых для экспедиций, а также для предоставления высококачественных составляющих и ингредиентов, клубом уделяется работе с поставщиками.

Наши специалисты работают с оптовыми компаниями, базами и фермерскими хозяйствами в Уральском регионе. Мы сотрудничаем только с проверенными поставщиками и частными фермами.

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-3.jpg)

**Как это работает**. После закупа продуктов наши Cу-шефы обрабатывают всю продуктовую корзину от лишних материалов (стекло, жесть, металл), расфасовывают в облегчённую пластиковую возвратную тару. Производится чистка овощей и фруктов. Затем всю продукцию фасуют согласно инструкции по использованию в меню, вакуумируют для увеличения срока хранения, облегчения и удобства транспортировки. Полностью обработанные и упакованные в клубные гермо-сумки продукты доставляются прямо **на борт вертолёта**.

**Цель** инновационного продукта **Open FOOD** – **наибольшая отдача при минимуме затрат**. Руководителем подразделения питания клуба для каждой экспедиции разрабатываются индивидуальные уникальные рецепты.

**Всё предельно доступно**. Формирование продуктовой корзины экспедиций происходит таким образом, чтобы каждый участник путешествия, даже не обладающий навыками повара, смог удивить свою команду и приготовить отличную ресторанную еду в походных полевых условиях дикого севера.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Меню "Open FOOD"**. Сам себе Шеф-Повар. Меню предназначено для очень экономных участников вертолётных экспедиций. | | | |
|  | | |
| **Прибытие** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/1-den_-1.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/1-den_-1.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Овощное ассорти | | Подбор сала домашнего | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед по прибытию |
| **Ужин** | |  | | --- | | Шашлык из свинины с маринованным луком и томатным соусом с кинзой | | Малосол из хариуса | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |
| **2 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/1-den_-1.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/1-den_-1.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Кашка 7 злаков с ягодами на сухом молоке | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Уха из хариуса да с жареными потрошками и чесночком диким приправленная | | Малосол из хариуса | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Жаркое из свининки с овощами и сметанкой | | Копчёный хариус | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |
| **3 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/3-den_-3.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/3-den_-3.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Омлет с ветчиной и зеленью (используется яичный порошок) | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Щи с белыми грибами и сметанкой домашней | | Сугудай из хариуса | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Котлетки из хариуса с отварным картофелем и сливочным сыром | | Хариус копчёный на можжевеловых веточках | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/4-den_-4.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/4-den_-4.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Кашка овсяная с изюмом и корицей (на сухом молоке) | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Похлёбка мясная с овощами и листьями кинзы | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Жареный в хрустящей панировке речной хариус с мятым картофелем и сливочным сыром | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |
| **5 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/5-den_-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/5-den_-5.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Кашка ячневая с черносливом | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Картошечка жареная с мясом молодого барашка хрустящим лучком и листьями базилика | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | Поджарка из свинины с отварными спагетти   |  | | --- | | Малосол из хариуса | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |
| **6 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/6-den_-6.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/6-den_-6.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Кашка пшённая на маслице топлёном (сухое молоко) | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Рагу из молодого поросёнка с кабачками и домашней сметанкой | | Хариус копчёный | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Шпикачки свиные приготовленные на углях с картофельным пюре | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/7-den_-7.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/7-den_-7.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Кашка 7 злаков с ягодами на сухом молоке | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Похлёбка мясная с овощами и листьями кинзы | | Хариус копчёный на можжевеловых веточках | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Жареный в хрустящей панировке речной хариус с мятым картофелем и сливочным сыром | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд. Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |
| **8 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/8-den_-8.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/8-den_-8.jpg) Open FOOD-2016 | |  | | --- | | Сэндвичи с ветчиной и сыром | | Ассорти разносолов | | Ассорти колбас | | Ассорти сыров | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Кофе | | Чай | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | При задержке вертолёта (в связи с погодными условиями) предоставляется обед (ужин) исходя из требований - предпочтений команды. Дополнительное питание группы, связанное с задержкой вертолёта по погодным условиям осуществляется за счёт средств клуба "Дикий Север". Для каждой команды в экспедициях с вертолётной заброской предусмотрен неприкосновенный запас (НЗ). | Обед 14:00 |
| Дополнительно предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущенное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | | |
| **Выход блюд /.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 200гр.** | | |

Вес (масса) переработанных и упакованных в гермо-сумки продуктов и всех необходимых ингредиентов, закупаемых для питания по данному меню составляет **120**кг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Памятка** | |
| В ассорти разносолов входят: | Огурчики бочковые, огурчики маринованные, капустка квашеная, перчик соленый, помидоры соленые. |
| Ассорти колбас состоит из: | Колбасы сырокопчёной, ветчины, окорока, буженины, грудинки |
| Ассорти сыров: | Сыр адыгейский, сыр гауда, сыр маасдамер , сыр мраморный |
| Ассорти сладостей: | Печенье, вафли, пряники, шоколад конфеты |
| Чай | Чёрный, зелёный |
| Кофе | Натуральный для турки и растворимый |
| Хлебная корзинка | Чёрный, белый ,бородинский, батон |
| **Дополнительно** предусмотрено угощение к утренним и вечерним напиткам и сладости: (печенье, вафли, пряники, шоколад, ассорти конфет, карамель, молоко сгущёное). В зависимости от местности пребывания экспедиции к рациону блюд основного меню могут быть добавлены блюда их рыболовных и охотничьих трофеев, добытых в течение дня, а также гарниры, чаи, морсы и настойки из ягод и дикоросов. | |

|  |
| --- |
| Дополнительно в рационе данного меню могут быть изготовлены: закуски из маринованных красноголовиков с домашней сметаной и луком, сашими из свежевыловленного хариуса, малосл из хариуса, юккола из щуки, котлетки рубленные из хариуса с диким чесночком, хе из щуки и овощей, согудай из свежего хариуса с овощами, шулюмы из боровой северной дичи, чаи таёжные со смородиновым листом, ягодами жимолости, брусничным листом, чагой и сосновыми молодыми побегами. |

\* Данное Меню может быть изменено в зависимости от кулинарных предпочтений команды, а ингредиенты для основных блюд могут быть использованы для приготовления других, более предпочитаемых командой, блюд.  При согласовании с командой возможна корректировка меню (увеличение или уменьшение рыбных и мясных блюд).

\*   При задержке вылета в связи с погодными условиями возможно увеличение экспедиционного меню на срок задержки вертолёта.

|  |  |
| --- | --- |
| [file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-5.jpg) |  |

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/open-food-2016/zastavka-6.jpg)

**ВАЖНО :** При подготовке продуктов после переработки для доставки в место пребывания команды в процессе проведения экспедиции, все необходимые продукты транспортируются упаковываются в транспортировочную тару, доставляются на маршрут в специальных термо-контейнерах и термо-сумках. Во время активного движения команды на маршруте - хранение продуктов также предусмотрено в специальных термо-контейнерах, принадлежащих клубу "Дикий Север", разработанных отечественными производителями для транспортировки продуктов в экспедиционных условиях полевой кухни.

Информацию о предоставлении услуг по организации питания в соответствии с данным меню Вы сможете получить, связавшись с нами по телефонам: +7 (912) 22 33 777 Евгений.  
  
Приведённый выше вариант меню - рабочий (**Open FOOD. Сам себе Шеф-повар**), разработан Зиновьевым Дмитрием Игоревичем. Зиновьев Д.И. Образование: Уральское  Профессиональное училище «Кулинар», Факультет: Технолог общественного питания, специальность: Повар-кондитер, диплом: «Мероприятия по улучшению работы предприятия общественного питания», в разное время руководил кухней в должности "Шеф-повар" таких ресторанов как Паризьен, Сливки, Пан, Русь Великая, Бен-Холл, Барин, In-Salad и других, не менее известных ресторанов Екатеринбурга.  
  
**Общая стоимость** закупаемых продуктов по матрице меню для обеспечения группы питанием на маршруте в течение семи (десяти) дней составляют, рублей :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Наименование меню** | **Закуп** |
| 1. | Меню "Open FOOD. ЛЕТО-2016" на **СЕМЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **35.000руб.** |
| 2. | Меню "Open FOOD. ЛЕТО-2016" на **ДЕСЯТЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **50.000руб.** |

Информацию о предоставлении услуг по организации питания в соответствии с данным меню Вы сможете получить, связавшись с нами по телефонам: +7 (912) 22 33 777 Евгений