1)

**title:**

Лучший повар!

**intro\_text:**

Французский шеф-повар возглавил рейтинг 100 лучших поваров мира в 2017 году!

**full\_text:**

Мишель Труагро, шеф-повар легендарного ресторана Maison Troisgros на юго-западе Франции и потомок известной поварской династии, был признан лучшим шеф-поваром 2017 года. В издании «100 Chefs», выпущенным французским журналом Le Chef, были предложены 552 кандидатуры шеф-поваров со всего мира, которые имеют от двух до трех звезд Michelin. В результате жюри выбрало 100 поваров, которые являются лучшими в своей профессии и вносят значительный вклад в развитие мировой высокой кухни. Победители были объявлены на Всемирном саммите шеф-поваров в Монако.

Мишель Труагро – обладатель трех звезд Michelin и повар в третьем поколении, продолжающий гастрономические традиции своей семьи. Семейный ресторан Maison Troisgros уже более 85 лет является одним из самых знаменитых заведений Франции и с 1968 года имеет три мишленовских звезды.

В целом, Франция доминирует в рейтинге 100 лучших шеф-поваров мира, и французские повара занимают 41 место в почетном списке. Также высоких отметок были удостоены шеф-повара из Испании, Италии и Японии.

2)

**title:**

Сырный чизбургер!

**intro\_text:**

Чизбургер, полностью сделанный из сыра!

**full\_text:**

Британская платформа Hungryhouse, специализирующаяся на заказе продуктов онлайн, подняла чизбургер на совершенно новый уровень, предлагая потребителям закуску, целиком и полностью сделанную из сыра.<br><br>

Вместо традиционной котлеты в чизбургере – колесо сыра Камамбер, помидоры заменены ломтиками сыра Красный Лестер, а Эдам и американский сыр исполняют роль салата. Что касается корнишонов, то они выполнены из ломтиков голубого сыра Стилтон, а луковые кольца – из копченого немецкого сыра. Не сложно догадаться, что булочка в «самом сырном чизбургере» тоже сделана из сыра – круг сыра Чеддер, разрезанный пополам и увенчанный «кунжутными семенами» из Моцареллы, смотрится весьма реалистично. Чизбургер поставляется с брусками сырами, нарезанными, как картофель-фри. Стоимость необычной закуски составляет 20$.

3)

**title:**

Праздник капусты!

**intro\_text:**

В Великом Устюге прошел праздник квашеной капусты!

**full\_text:**

В Великом Устюге прошел Конкурс квашеной капусты, который был посвящен одному из самых популярных в России овощей. Подобное мероприятие проводилось на родине Деда Мороза уже в седьмой раз. В кулинарном состязании приняли участие люди всех возрастов, от мала до велика. На суд жюри было представлено около 70 самых разнообразных блюд из квашеной капусты – салаты, супы, пироги, рогалики, шанежки, голубцы и многое другое. Самыми оригинальными блюдами на конкурсе оказались слоеный капустный торт, заварные пирожные с капустным кремом и круассаны с капустой. Также на мероприятии была представлена квашеная капуста во всем своем разнообразии – в классическом исполнении с морковью, с тмином, с яблоками, с клюквой, с брусникой и черносливом. Самые выдающиеся кулинары были награждены денежными призами. Праздник завершился массовой дегустацией – все конкурсные блюда были съедены гостями мероприятия.

4)

**title:**

Пряники!

**intro\_text:**

В Архангельске откроют школу пряничного дела!

**full\_text:**

В 2018 году в Архангельске откроется школа пряничного дела, главной целью которой станет сохранение традиций приготовления северного пряника. Речь идет о прянике под названием козуля, который является визитной карточкой Архангельской области. Раньше такие пряники были символом Рождества и Нового года, а сейчас козуля – это съедобный исторический сувенир. <br><br>

В последнее время стало появляться все больше кондитерских изделий, не отвечающих требованиям настоящего северного пряника, поэтому местные мастера решили организовать школу, посвященную козулям и другим пряникам региона. Сообщается, что основной аудиторией школы будут дети – они не только научатся готовить козули, но и получат ценную информацию об истории северных пряников.

5)

**title:**

Идеальное печенье!

**intro\_text:**

Компания Google опубликовала рецепт идеального шоколадного печенья!

**full\_text:**

Специалисты компании Google, занимающиеся разработкой идей использования искусственного интеллекта в практических целях, создали рецепт идеального шоколадного печенья на основе заданного набора ингредиентов. Для этого эксперты применили метод, известный как байесовская оптимизация. Опираясь на различные параметры, такие как ингредиенты, их тип и количество, система подбирала различные сочетания и составляла рецепты, которые затем претворялись в жизнь кондитерами и дегустировались добровольцами, оценивающими выпечку по численной шкале. Приготовление различных версий печенья по 59 рецептам заняло у специалистов два месяца, в результате чего они пришли к выводу, что самым вкусным рецептом шоколадного печенья является вариант с добавлением шоколадной крошки и кардамона. После этого сотрудники Google опубликовали в блоге компании список ингредиентов и последовательность приготовления идеального шоколадного печенья.

6)

**title:**

Пицца в космосе!

**intro\_text:**

В космосе впервые приготовили пиццу!

**full\_text:**

Первая космическая пицца была приготовлена на борту Международной космической станции (МКС) членами экипажа, при этом данному процессу совершенно не помешали условия невесомости. Приготовление пиццы проходило под руководством итальянского астронавта Европейского космического агентства Паоло Несполи, который очень соскучился по своему любимому блюду и попросил доставить на МКС необходимые ингредиенты. Это было осуществлено с помощью транспортного грузового корабля Cygnus, который пристыковался к борту МКС. Паоло Несполи и его пять коллег приготовил пиццу с пепперони, артишоками, оливками, сыром и соусом. Позже Паоло Несполи написал в Twitter, что его первая в жизни космическая пицца была «неожиданно вкусной».