

# «Фонтан удачи»

## принес удачу и удовольствие студентам Могилевского университета... «удовольствия»

Раньше рестораны и кафе работали по сборникам рецептов. Сейчас каждое предприятие общепита должно разрабатывать свои фирменные блюда — конкуренты не спят. Могилевский государственный университет продовольствия — единственный вуз Беларуси, который готовит высококлассных кулинаров, способных придумывать новые и полезные блюда. Ребята — одни из лучших поваров на постсоветском пространстве, подтверждением этому стала победа на международном конкурсе «Кулинар-2007», который проходил в Москве.

В нем участвовали 15 команд из России и Украины и одна из Беларуси. Ребята приехали на соревнования в первый раз и сразу стали победителями. Для сравнения: из одной только Златоглавой выступали пять команд, представители которых работают в лучших московских ресторанах. А две команды из Смоленска проходили стажировку во Франции. Белорусов готовили преподаватели Могилевского университета «удовольствия», как окрестили родной вуз ребята.

За три недели до проведения конкурса участникам сообщили перечень продуктов, которые можно было использовать при приготовлении холодной закуски и горячего блюда: тех кулинарных шедевров, которые готовили непосредственно в присутствии членов жюри. Домашним заданием был десерт. По словам белорусских кулинаров, именно этот «третий ингредиент» и принес им победу. «Оценка выставлялась общая за три блюда, — рассказывает Евгения Трилинская, проректор по учебной работе Могилевского государственного университета продовольствия. — Все они были интересными: готовили свинину в апельсиновом соусе, семгу с яблоками, но наш десерт был просто уникальный, ребята назвали его «Фонтан удачи». Его делали из заварного теста, специалисты из жюри были в

шоке: они впервые видели такую хрупкую конструкцию из заварного теста».

«Задача преподавателей нашего университета — научить ребят придумывать такие блюда, чтобы они еще были и полезны для организма, — рассказывает Ольга Мацикова, старший преподаватель кафедры технологии продукции общественного питания. — Острых, пряных, соленых блюд уже такое количество, а если их приправить еще алко-голем и табаком — так это просто яды».

Наталья Журинова, студентка пятого курса химико-технологического факультета, — капитан белорусской команды, ей доверили руководить двумя парнями. Поступить в могилевский университет ей посоветовала мама, ведь придумывать новые блюда — любимое занятие Наташи. На конкурсе мясо девушка доверила готовить мужчинам, сама занималась эстетическим оформлением блюд. Оригинальность, высокое мастерство плюс дружная команда — вот все секреты успеха.

Сейчас в университете продовольствия готовятся к новым соревнованиям, которые пройдут в Смоленске. Молодые мастера кулинарии обещают представить новейшие рецепты приготовления самых изысканных и полезных блюд.

Евгения БЕРЕЗЮК