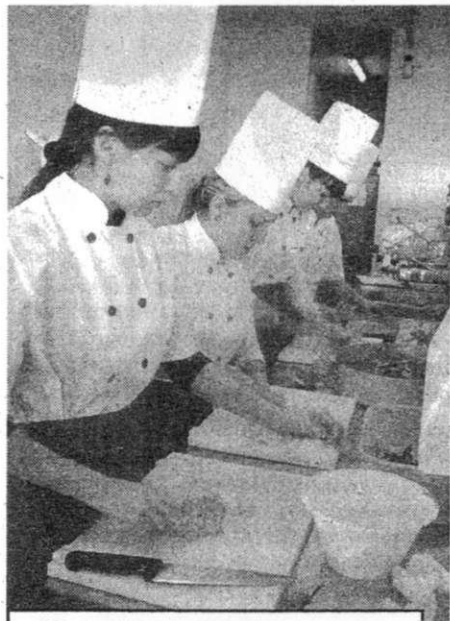


БОРЩ ДЛЯ ИТАЛЬЯНЦЕВ

ПРИГОТОВИЛИ МОГИЛЕВСКИЕ СТУДЕНТЫ

Что мы знаем об итальянской кухне? Что жители Апеннин — заядлые «макаронники» и в невероятных количествах поглощают всевозможные спагетти, пасту, соусы, что обожают пиццу... Но и нас этим уже не удивить: в могилевских пиццериях вам предложат пиццы «Фокаччо», «Маргарита» и еще с десятков других с не менее экзотичными названиями. Но четверо студентов Могилевского госуниверситета продовольствия, недавно вернувшихся со стажировки из Италии, говорят: наша «итальянская» еда и настоящая средиземноморская кухня — «две большие разницы»!



Могилевские студенты готовят по-итальянски.

Наталья Миронова, Екатерина Шараева, Алла Милькевич и Станислав Повалей стажировались в школе гостиничного бизнеса под руководством лучших шеф-поваров округа Пьемонт. Пребывание ребят оплачивала общественная организация «Асти для Могилева», с которой Могилевский горисполком установил дружеские связи и подписал договор о ежегодной стажировке студентов в течение 5 лет. За месяц ребята прошли курсы официантов и барменов, освоили правила сервировки обеденного и банкетного стола, подачи блюд итальянской национальной кухни — пиццы, ноки, брачиоллы, десертов тирамису, бруттибоне и многих других. «Еще нам показали, как варить настоящий крепкий кофе, — рассказывает Катя Шараева. — Итальянцы подшучивали над тем, как этот напиток готовим мы: мол, в Беларуси варят неправильно, по-американски».

В округе Пьемонт много ресторанов, в которых трудятся целыми семьями. Блюда готовят только из продуктов, вы-

ращенных в данной местности. В отличие от наших поваров, у которых все ингредиенты расписаны в граммах, итальянцы готовят «на глаз», щедро добавляя вина и различные сыры, благо их огромный выбор. Кухня у них, говорят ребята, — пальчики оближешь!

В выходные студенты оставляли свои сковородки и кастрюли и отправлялись гулять по узким старинным улочкам города Асти. Побывали на экскурсии во втором по величине после каирско-

го итальянском музее египтологии. В один из уик-эндсов белорусам представилась возможность познакомиться итальянцев с блюдами нашей национальной кухни.

— Хотели приготовить драники, — рассказывает доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания университета Ольга Мацикова. — Но подходящей картошки у них не продается. Решили сделать белорусский борщ, котлеты рубленые с картофелем и яблоки, запеченные с творогом. Сметаны к борщу и творога мы тоже не нашли — таких продуктов, как оказалось, итальянцы не знают. Пришлось выкручиваться: сметану сквасили из жирного молока, а вместо творога использовали сыр рикотта — оказался очень похожим по вкусу!

Администрации города Асти и организаторам стажировки белорусские блюда пришлось по вкусу!

Мария ИВАНЮШИНА.

А вот пара рецептов итальянских блюд, привезенных со стажировки:

АНЕЛОТТИ

Из муки, трех яиц, воды и соли замесить крутое тесто. Телятину и говядину нарезать кубиками по 30—40 граммов. Морковь, сельдерей, лук, чеснок очистить и крупно нарезать. Мясо выложить на холодную сковородку, смазанную оливковым маслом, и обжарить. Влить немного бульона, добавить овощи, розмарин, лавровый лист и жарить еще. Затем влить 300 мл сухого красного вина и тушить час. В конце положить сливочное масло. Приготовленную массу прокрутить в мясорубке, добавить сырой свиной фарш и перемешать.

Тесто раскатать тонкими полосками шириной 6 см. Посередине смазать яйцом, выложить шприцем полоску фарша. Края теста загнуть, вырезать ножом анелотти — квадратики. Чем они меньше, тем лучше. Варить в подсоленной воде. Подавать со сливочным маслом, пряностями.

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

Шпинат, кабачок цуккини, морковь и лук очистить и мелко порубить. Рис прогреть на оливковом масле, пока не станет стекловидным. Влить 250 мл сухого вина и выпарить спирт. Добавить овощи, бульон и проварить. В конце положить сливочное масло и сыр пармезан.