

Четверо студентов Могилевского государственного университета продовольствия вернулись из Италии, где проходили стажировку в местной кулинарной школе. Вернее, данное заведение считается школой гостиничного бизнеса, ведь обучают там не только премудростям приготовления блюд, но и нюансам сервировки стола, способам красивого оформления и подачи самых изысканных кушаний и т.д. Впрочем,

о том, как наши студенты постигали секреты итальянской кухни, мы решили узнать из первых уст — от четверокурсниц Натальи МИРОНОВОЙ, Екатерины ШАРАЕВОЙ, Аллы МИЛЬКЕВИЧ, первокурсника Станислава ПОВАЛЕЯ и руководителя «кулинарной мини-делегации», кандидата технических наук, доцента кафедры «Технология продукции общественного питания и мясopодуlктов» Ольги Владимировны МАЦИКОВОЙ.

Начнем с того, что подобная «командировка» в школу кулинаров состоялась благодаря побратимским связям Могилева с итальянским городом Асти. Естественно, после того как итальянцы предложили подобную стажировку могилевчанам, в МГУПе тут же был объявлен своеобразный конкурс, в рамках которого студенты писали автобиографии, собирали рекомендации, сочиняли мотивационные письма. Обязательно учитывались успеваемость, заслуги перед университетом и прочие немаловажные характеристики. В итоге жесточайший отбор прошли именно четыре названных выше кандидата, а потом для них началось самое интересное — девушки и молодой человек на 4 недели отправились в сказочную Италию, в город Асти. Их преподаватель пробыла там несколько меньше времени.

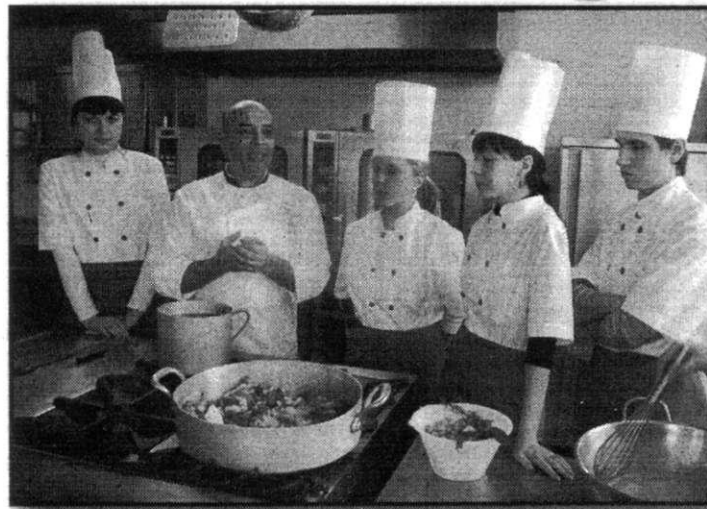
Как оказалось, школа гостиничного бизнеса, где обучались наши ребята, частная, и ее возраст такой же, как и у МГУПа, — 35 лет. Стажировку там проходят повара не только из Италии, но также из самых разных стран (например, одновременно с могилевчанами там обучались жители Капаверди. «Это где-то в Африке», — прокомментировали ребята). Знания о Беларуси у итальянцев были самые скудные. Они, например, знали лишь о... белорусском футбольном клубе «БАТЭ», да и то лишь потому, что он играл с их «Ювентусом». Впрочем, довольно скоро и достаточно успешно этот пробел в знаниях итальянских коллег могилевские студенты ликвидировали, но об этом позже.

Что касается занятий в школе.

КАК БЕЛОРУСЫ НАКОРМИЛИ ИТАЛЬЯНЦЕВ БОРЦОМ

курсах — с 8.00 до 16.00, а потом... шли на дополнительные занятия — с 19.00 до 23.00. Последние были рассчитаны не столько на профессионалов, сколько на обычных людей, которые хотят научиться хорошо готовить. Впрочем, могилевчан это не смущало, ведь именно на таких курсах они постигали самые элементарные для итальянцев, но достаточно дикие вещи для нас, белорусов, вещи. К слову, такое рвение к учебе несказанно удивляло самих итальянцев, которые предлагали нашим студентами вместо того, чтобы пропадать на кухне, то на дискотеку пойти, то мини-экскурсию совершить. Однако могилевские кулинары были непреклонны. «Если честно, мы по-настоящему «заболели» итальянской кухней. Так хотелось все узнать, всему научиться, поэтому нам уж точно было не до развлечений. А на экскурсии мы ездили в выходные», — признаются студенты.

Поднабравшись опыта и разнакомившись с преподавателями и коллегами, наши ребята также решили не оставаться в долгу и предложили устроить в школе день белорусской кухни. Итальянцы инициативу поддержали, а могилевчане приняли... ломать голову над меню. «Дело в том, что многих привычных для нас продуктов в Италии просто нет. — рассказывают студенты. — Да и некоторые знакомые нам продукты имеют весьма спе-



ная карточка белорусской кухни?), потому что, во-первых, картошка там на вкус совсем не такая, как у нас, а во-вторых, во всей школе не нашлось обычной терки, так что мы остановились на других вкусных блюдах — борще, котлетах и пр. Тут, кстати, тоже не обошлось без казусов: Когда мы составили список продуктов и итальянцы увидели, что нам надо 6 литров молока, они поинтересовались: «Зачем так много?». Тогда мы ответили: «Будем делать сметану». Те лишь переплывались, а шеф-повар в чело-

вом и сыром, итальянские коллеги были в замешательстве, некоторые даже твердили: «Это невкусно». Потом попробовали и зацокали языками: «Боно! Боно!» («Хорошо! Хорошо!»). Ну, а борщ и вовсе вызвал ажиотаж. Дело в том, что в Италии первые блюда практически не готовят, а тут такая экзотика. Когда мэтр (так в Италии называют человека, ответственного за зал

также пришлось удивляться практически каждый день. Их впечатлило то, как итальянские повара говорят («Там это действительно искусство. Каждый повар все продукты кладет, что называется, на глаз, каждый сам решает, когда что добавлять»). Поразили количество и вкус местных десертов. Да и ассортимент блюд, которые подаются к стандартному обеду, удивил:

6-7 блюд — вот обед жителя солнечной Италии. А практические занятия, на которых побывали белорусы, проводили лучшие повара Пьемонта (район страны, где расположен город Асти), каждый из которых уже добился успехов не только в Италии, но и за рубежом.

Вообще же, опыт, полученный в результате такой поездки, студенты МГУПа считают бесценным. А в самом вузе подобные стажировки тоже только приветствуют. Так, летом следующего года в Италию отправится уже 10 студентов, причем аж на 2 месяца, а этим летом МГУП сам готовится принимать гостей из Асти. Кто знает, может, итальянцев белорусская кухня вдохновит не меньше, чем наших ребят итальянская?

Наталья ГОРОВОЦОВА.

P.S. Студенты МГУПа так вдохновенно рассказывали об особенностях итальянской кухни, что корреспондент «Вечерки» не преминул узнать у них какой-нибудь оригинальный рецепт, дабы поделиться им с читателями газеты. Итак, предлагаем рецепт.

в ресторане) после того, как подали борщ, прибежал к нам и попросил налить и ему тоже, мы поняли, что нам удалось по-настоящему удивить итальянцев».

Что касается могилевчан, то и им