

Кушать подано!

Изысканно сервированные столики, источающие дивные ароматы кулинарные шедевры, требовательная публика, учтивые официанты, приглушенная музыка – на один день Дворец культуры области превратился в фешенебельный ресторан. Даже более того – в ресторан будущего!

Добро пожаловать в ресторан будущего!

Изящно украшенные угощения, приготовленные с использованием достижений молекулярной гастрономии, сегодня

не превышал 24 лет.

Дело в том, что приготовление еды – это целое искусство, освоение которого у одних занимает годы, а другие умеют создавать кулинарные изыски уже с детства. В этом деле важную роль играют не только опыт и талант, но и вдохновение. 27 молодых студентов-поваров из Могилева, Москвы, Санкт-Петербурга, Смоленска, Белгорода, Республики Башкортостан, Киева и Харькова вдохновились идеей представления свои учебные учреждения на международном конкурсе поваров, который проходил в пятницу в нашем областном центре.

Нужно отметить, что в рамках одного конкурса проходило сразу два: международное соревнование и борьба за более высокий поварской разряд среди выпускников Могилевского государственного университета продовольствия.

Участники рассказали и показали, как в будущем должен выглядеть хороший ресторан. Международное жюри, состоящее из признанных мастеров кулинарии, оценивало все: от сервировки стола до раскрытия концепции всего ресторана. К меню и самим блюдам требования были не менее жесткие. Несколько часов участники от-



стаивали право называться лучшими, хотя все заметно волновались. Ведь одно дело – уверенная работа на знакомой кухне, и совсем другое – в неприязненной обстановке и в условиях конкуренции воссоздать задуманное, а затем представить свое блюдо жюри, не пропустив ни один из ингредиентов. Тем не менее, некоторые удивляли оригинальностью, другие делали акцент на национальном колорите, кто-то предложил идею открытия тематических заведений. Поэтому среди представленных проектов был ресторан здорового питания, свадебное кафе, рестораны белорусской и русской кухни.

«Мне приходилось быть в составе жюри на подобных конкурсах, – отвлекшись от дегустации блюд, поделился впечатлениями телеведущий кулинарной программы «Это вкусно» Николай Каманцев. – Отношу себя не к профессионалам, а к любителям. Любителям экспериментировать на кухне и пробовать что-то вкусненькое. Сегодня я был приятно удивлен новыми сочетаниями ингредиентов, а некоторые даже не смог разгадать! Хочется отметить, что с каждым годом блюда становятся вкуснее и интереснее в оформлении».

«Участвовать в таком конкурсе – очень ответственно! – готовясь к выходу, сообщили участницы из Республики Башкортостан. –

Во-первых, мы представляем свой вуз, а во-вторых, судит нас очень авторитетное и компетентное жюри – нам важны оценки и советы, ведь мы хотим стать шеф-поварами!»

Профессии повара и кондитера сегодня престижны и востребованны. Потребность в этих специалистах постоянно растет. Поэтому выпускникам университетов и колледжей безработица не грозит. Однако одно дело – быть просто поваром, и совсем другое – мастером кухни. Этого звания добиваются немногие. В кулинарии, как и в моде, истинные творцы – «товар штучный». А победа в кулинарном состязании почетна для любой команды. В этот раз третье место разделили Киевский национальный торгово-экономический университет и Харьковский торгово-экономический колледж. В шаге от победы остановился Белгородский университет кооперации, экономики и права. А лидером был признан ресторан традиционной белорусской кухни «Прысмакі» Могилевского государственного университета продовольствия. Хотя проигравших тоже не было. Победитель был определен в каждой номинации, а выпускникам МГУП были присвоены поварские разряды.

Екатерина КИРДЯШКИНА
Фото автора



встретишь далеко не в каждом заведении общепита. А, например, о муслилах с водорослями или о соусе из молочной пены (не путать с пенкой на кипяченом молоке) с ароматом костра лично я вообще не слыхала. Да и в кулинарной книге этих рецептов тоже не найдешь – повара удивляли жюри эксклюзивными блюдами, созданными по собственным рецептам. Даже, казалось бы, традиционные драмки были приготовлены далеко не традиционным способом. И судьи были приятно удивлены мастерством юных коллег, возраст которых

