

Кулинарные шедевры



Чтобы стать настоящим шеф-поваром, мало уметь готовить куриные котлеты и рыбный суп. Один из главных ингредиентов в рецепте успеха – творчество. Фантазии у студентов Могилевского государственного университета продовольствия хоть отбавляй, в чем можно было убедиться на ежегодном кулинарном конкурсе профмастерства. В нем приняли участие около 50 пятикурсников.

Приходить на кулинарный конкурс на голодный желудок оказалось делом весьма рискованным. Каждое из блюд выставки так и предлагало себя попробовать. В этом году участники конкурса «упражнялись» на тему традиционной белорусской кухни.

Готовиться к конкурсу студенты начали давно, каждое блюдо продумывали до мелочей, экспериментировали, советовались со своими преподавателями. Во время работы они должны показать, чему научились за пять лет учебы. Этот конкурс – хороший толчок для будущей профессиональной деятельности, – говорит заместитель заведующей кафедрой технологии продуктов общественного питания и мясопродуктов МГУП Ольга Мацикова.

Глядя на красоту оформления представленных блюд, невольно поражаешься – неужели все это съедобно? Здесь

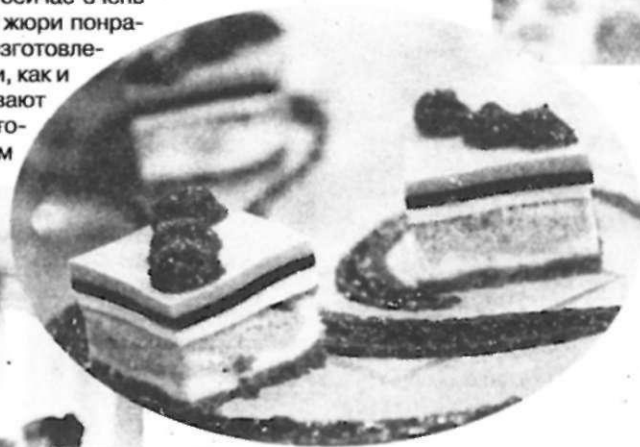
и красавица Жар-птица, распушившая свой шикарный хвост, и райские яблоки из теста, и свекольные розочки, торт-подсолнух, жареные перепелки, и даже карта Беларуси, в которой каждая из областей представлена каким-то из овощей. Кстати, Могилевская область выполнена из зеленого горошка... Для многих участников темой для вдохновения стала зима и предстоящие новогодние праздники, поэтому на выставке не обошлось без снеговиков и новогодних елок!

Наш десерт называется «Фруктовый бум». Мы решили приготовить его в форме роллов. Японская кухня сейчас очень популярна, и надеемся, что жюри понравится наша работа. Роллы изготовлены из фруктов, теста. Внутри, как и полагается, рис, – рассказывает Марина Рудых и Виктория Столярова. – Самым сложным

для нас оказалось оформление. Готовим мы уже давно и делаем это неплохо. А вот как красиво свою работу преподнести – тут уж нужно пофантазировать.

Студентки Ирина Муха и Дарья Короткая представили на конкурс горячее блюдо из птицы «Жар-птишка».

Готовили мы из мяса птицы и манго. «Птушку» вырезали из тыквы – изначально хотели из манго, но



огилевского государственного университета продовольствия. Поэтому как никто другой понимаю волнение участников, – говорит директор могилевского ресторана «Санта-Мария» Татьяна Никитина. – Помню, как четыре года назад получала поварской разряд. Для конкурса решила приготовить мясные рулетики. Поддача была совершенно другая. Тогда техника «карвинг» только начала развиваться, и все старались показать свое умение вырезать из продуктов различные фигурки. Сегодня я также вижу много красивых работ, выполненных ребятами. Осталось оценить их на вкус.

Конкурс начался с короткой фотопрезентации, в которой ребята показали, как проходят их студенческие будни. Дегустация блюд стартовала по традиции с холодных закусок. Холодная закуска из рыбы, рулет из мяса с курагой, жаркое из птицы «Империя соблазна» – чем только не удивляли начинающие повара судей. Каждое блюдо сопровождалось рецептом от авторов в стихотворной форме.

Самые лучшие работы были отмечены жюри, победителям вручили подарки – мультиварки, посуду, канцелярские принадлежности.

Антонина БЛИЗНЮК.
Галина ГАВРИЛОВИЧ (фото).

фрукт оказался маленький. Украшали капустой, луком. Готовились на протяжении трех вечеров, – поделились творческими секретами девушки.

Пока участники добавляют к украшению своих работ последние штрихи и переодеваются к презентации, члены жюри знакомятся с выставкой, подмечая самые интересные идеи. Возможно, кому-то из участников посчастливится, и сегодня они получат приглашение на работу. Ведь в жюри – владельцы известных могилевских ресторанов, пиццерий и развлекательных заведений.

Мне очень приятно сегодня здесь находиться. Ведь я сама выпускница Мо-

