

# ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА!

## Живая кулинария

«Вечерка» продолжает новый проект: студенты Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, мы надеемся, составят цвет и гордость ресторанный бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью, уже сегодня предлагают свои рецепты интересных, оригинальных блюд. В каждом номере газеты за среду вы сможете немного познакомиться с одним из будущих шеф-поваров и попробовать приготовить блюдо по его рецепту. Удачи!

**Горячая закуска «Жареный камамбер под аккомпанемент ягодных соусов» от Анастасии САМУЩИК и Юлии ЗАХАРОВОЙ**

### РЕЦЕПТУРА:

Сыр камамбер (можно заменить сулугуни или моцареллой) – 125 г, фисташки очищенные – 50 г, кунжут – 50 г, 1 яйцо.

**Для клубничного соуса:** клубника свежая (можно замороженная) – 100 г, сахар – 25 г, зелень мяты – 15 г.

**Для черничного соуса:** черника свежая (или замороженная) – 100 г, смесь спелых «Прованские травы» – 25 г, бальзамический уксус (лучше «крем-бальзамик» густой консистенции) – 15 г.

Очищенные фисташки измельчить, яйцо взбить. Ломтик сыра обмакнуть в яйцо, затем половинку ломтика запанировать в кунжуте, вторую половинку посыпать измельченными фисташками. Запанированный сыр жарить во фритюре при температуре 200-210°C в течение 1-2 минут, выложить на бумажную салфетку для удаления излишка жира.

**Для клубничного соуса:** сахар и мяту уварить в небольшом количестве воды до состояния сиропа, добавить клубнику и измельчить в блендере до однородной консистенции.

**Для черничного соуса:** свежую чернику измельчить в блендере и проварить с прованскими травами и бальзамическим уксусом до

консистенции соуса.

При подаче обжаренный ломтик сыра нанизать на шпажку и подать к столу в горячем виде с ягодными соусами (оригинальное оформление закуски — на фото 1).



**Анастасия САМУЩИК** (на фото 2 справа)

Студентка 5 курса, приехала сюда учиться из Волковыска Гродненской области. Считает, что не может хороший завпроизводством не знать поварского дела, поэтому проявляет в этом отношении усердие и любопытство. Родители ее не работают на мясокомбинате. В свободное время Настя увлекается спортом — бег, йога; говорит, что поза «скорпиона» (стойка на руках, когда ноги изогнуты дугой над головой) действительно стабилизирует и оживляет все системы организма, помогает сконцентрироваться. В настоящее время ее увлекает такое направление в кулинарии, как здоровое питание.

**Юлия ЗАХАРОВА** (на фото 2 слева)

Куда податься после пятого курса, еще не решила, однако весьма привлекает отельный бизнес, организация питания в гостиничных комплексах. Семья ее не имеет отношения к общепиту, а вот сама Юля еще в школе мечтала научиться отлично готовить, прежде всего для себя и своего будущего мужа. Ее фирменное блюдо — торт «Тирамису», причем рецепт не классический, а авторски переосмысленный. Импонирует ей и грузинская, и азиатская кухня, привлекает кулинарное творчество где-то на пересечении этих направлений.

