

ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА!

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

Десерт «Паннакотта «Сила притяжения» от Виктории Кириловой и Виолетты Хондого

Нужно: сливки (33%) — 500 мл, желатин — 15-20 г, сахар — 50-70 г, ванилин — 0,5 г, клубника свежая (или замороженная) — 5 шт., шоколад — 10 г, кокосовая стружка — 10 г, клубничный сок консервированный — 50 мл, клубничный ликер — 10 мл, мята — пару листиков (для украшения).

Технология приготовления

Сливки с сахаром и ванилином доводят до кипения, вводят подготовленный желатин. Смесь делят на две части, в одну добавляют растопленный шоколад и тщательно перемешивают. Во вторую часть добавляют измельчённую кокосовую стружку и тщательно перемешивают. Клубничный сок с сахаром доводят до кипения, добавляют клубничный ликёр и подготовленный желатин. На дно формы выкладывают нарезанные ломтики клубники, заливают клубничным желе, охлаждают при температуре +2...+6 °С в течение 30 минут. На застывший слой клубничного желе заливают кокосовое желе, и охлаждают при температуре +2...+6 °С в течение 30 минут. На застывший слой кокосового желе заливают сливочно-шоколадную массу. Охлаждают до полного застывания 3-4 часа при температуре +2...+6 °С. При подаче блюдо достают из формы, украшают веточками мяты.



Виктория КИРИЛОВА

Пятикурсница, приехала из Бобруйска. Последнюю курсовую писала на тему немецкой кухни, но сегодня отдаёт предпочтение итальянской. Сама пробовала делать пасту, правда, без специальной раскаточной машинки в домашних условиях осуществить это нелегко. Очень нравится паста с креветками в чесночно-сливочном соусе.

В будущем видит себя скорее поваром, чем завпроезводством, так как любит работу подвижную, динамичную, а труд шеф-повара предоставляет это с избытком. Летом работала поваром в одном из столичных кафе. Также имеет опыт работы кондитером. Для себя, друзей, родных предпочитает готовить десерты: кексы, к примеру. Может приготовить пшено разными способами, но сама не очень жалует эту крупу.

Одно из последних впечатлений — роман Эриха Марии Ремарка «Три товарища». Ходит в тренажерный

зал, любит смотреть фильмы: причем в равной степени ей нравятся и ужастики, и мультфильмы.

Виолетта ХОНДОГО

Заканчивает пятый курс университета продовольствия. Сама из Могилева, из семьи, не имеющей профессионального отношения к общественному питанию. Интересуется итальянской кухней, часто готовит пиццу: с ветчиной, курицей, ананасами. Пробовала готовить тирамису по классическому рецепту со специальным бисквитным печеньем. Использовала белорусский маскарпоне, и говорит, что получилось очень даже неплохо. Сама сладко-ежка, любит осваивать новые рецепты тортов. Играет в волейбол за университет, читает в основном книги по специальности. Лет через двадцать видит себя владелицей небольшой пекарни или кондитерской.

Своего парня кормит сытной вкусной пищей: например, пирожками с разными начинками.

