

ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА!

Живая кулинария

“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 номерах газеты за среду вы сможете немного познакомиться с некоторыми из будущих шеф-поваров и попробовать приготовить блюдо по их рецептам. Удачи!

Сегодня своими секретами делится **Дарья АНОШКО**.

РЫБА ПОД СОУСОМ

Продукты: филе рыбы — 2 шт. (можно замороженное), майонез, панировочные сухари для рыбы, смесь перцев, приправа для рыбы, масло оливковое.

Для соуса: желтки сваренных вкрутую яиц — 2 шт., желтки сырых яиц — 2 шт., огурец соленый — 1 шт., оливки — 6 шт., каперсы — 10 г, чеснок свежий — 1 долька, лимон — 0,5 шт., горчица сладкая — 1 ч.л., перец молотый и соль — по вкусу.

Промойте филе рыбы. Сделайте маринад. В майонез добавьте приправу для рыбы, соль и смесь молотых перцев. Маринад перемешайте. Рыбу компактно положите в миску и залейте маринадом (оставить на 3 часа). Затем филе панируйте в рыбных сухарях и укладывайте на противень, смазанный оливковым маслом. Запекайте в разогретом до 180 градусов духовом шкафу 20 минут.

В глубокую тарелку выложите вареные и сырые яичные желтки, выдавите сок из половинки лимона. Добавьте соль, молотый перец, вилкой хорошо разотрите вареный желток, а затем смешайте продукты до получения однородной консистенции. Выложите в смесь горчицу и взбейте миксером, постепенно подливая в тарелку оливковое масло. Оливки, чеснок, огурец и каперсы мелко нарежьте и добавьте к смеси из яичных желтков. Хорошо перемешайте соус и дайте ему настояться не менее получаса (в идеале — около суток). При подаче рыбу полейте соусом, можно украсить листьями салата и дольками лимона. Приятного вам аппетита!

Дарья АНОШКО

Общепит, четвертый курс. Сама из Гомеля. Еще в школе Дарье нравилось готовить. Она смешивала различные продукты, и получались довольно неплохие блюда с хорошим вкусом и правильным составом, не вызывающие, подчеркивает очаровательная девушка, неприятного послевкуся и дискомфорта после употребления.

— Мне никогда не нравилось готовить простые блюда, — говорит она. — И до сих пор я не любитель такой, знаете, повседневной пищи, то есть, если я готовлю макароны, то обязательно добавляю к ним какие-нибудь ингредиенты или придумываю соус, который будет хорошо сочетаться с ними. Больше всего люблю готовить мучные и кондитерские изделия и стараюсь развиваться в этой теме, но порою мои дорогостоящие гастрономические идеи всерьез угрожают кошельку — финансовые вопросы, бывает, тормозят процесс.

Мой любимый продукт — это, конечно же, мясо. У меня всегда получаются вкусные блюда из любого его вида, будь это курица, свинина, телятина или баранина, также я пробовала готовить и мясо диких животных. Его приготовление намного сложнее, так как оно обычно получается сухим, но при правильном подборе маринада даже из самого жесткого мяса можно приготовить нежнейшие стейки. Блюда из рыбы я готовлю редко, поначалу мне они вообще не нравились, но когда у нас в университете была рыбная тематика, я очень много для себя открыла, что и поспособствовало созданию вышеуказанного рецепта.

У Даши не так много свободного времени, но когда оно есть, девушка старается приготовить какое-нибудь сложное блюдо и часто импровизирует. Еще она любитель почитать интересную книгу или посмотреть фильм.

— Я, наверное, пересмотрела все фильмы и сериалы, связанные с приготовлением пищи, больше всех мне сейчас нравится сериал «Кухня». Я бы даже сказала, что он мотивирует меня. В будущем планирую открыть свой собственный ресторан и гарантирую: он не будет похож ни на одно предприятие общественного питания, существующее в РБ!

Какие кулинарные традиции в Дашиной семье? Она говорит, что традиционных семейных блюд много, они на каждый праздник делают большой стол, на котором всегда есть фаршированные крабовые палочки, вяленое мясо, фаршированные грибы, салаты «Оливье» и «Цезарь» и курица, запеченная с картошкой и овощами.

— **А правда ли, что путь к сердцу парня лежит через желудок?**

— Да, я считаю, это правда, — улыбается студентка, — парни обычно всегда не прочь покусать, так что если вы хотите долгих и счастливых отношений, учитесь готовить... Исключение, где эта схема не работает, — это если парень сам умеет вкусно готовить...

Подготовила **Татьяна АНДРЕЕВА**.

