

«Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра»

Международный стартап-фестиваль кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра» прошел на базе университета продовольствия в Могилеве. Об его итогах рассказала проректор по воспитательной работе учреждения образования Ольга Мацикова.

Фестиваль проходил в два тура. На первый, заочный, было подано 39 проектов от студентов вузов пищевого профиля из городов Литвы, Польши, Болгарии, России, Казахстана, Украины и Беларуси. Для очной презентации была рекомендована 21 наиболее проработанная идея, 11 из которых стали победителями в четырех номинациях: «Кулинарный бренд», «Услуга», «Технология производства» и «Объект общественного питания».

Фестиваль стал составной частью Недели современного кулинарного искусства в сфере HoReCa. В его рамках с 28 по 30 марта прошли кулинарный конкурс профессионального мастерства, молодежный международный конкурс профмастерства по правилам WorldSkills по компетенции «Кулинарное искусство». Мастер-классы провели шеф-повар «Президент-отеля» Денис Светов, автор интернет-проекта «Вкусный Блог» Татьяна Назарук, заместитель главного эксперта Беларуси WorldSkillsBelarus по компетенции «Кулинарное искусство» Павел Маковка и др. Они же вошли в состав жюри при определении победителей номинаций стартап-фестиваля.

«Несмотря на то, что такого рода и статуса форум был организован и проведен впервые на базе университета, мы отметили активность и зарубежных,



и отечественных студентов. Это прежде всего свидетельство того, что интерес к национальной кухне есть, это направление следует развивать, а его лучшие идеи воплощать в жизнь. Первый проведенный фестиваль предложил несколько таких. Это и блюда для бистро-кафе на основе белорусской национальной кухни, напри-

мер, картофельные корзиночки. Авторы проекта – студентки 2 курса нашего университета. И кафе казачьей кухни быстрого питания «Атамань». Эта бизнес-идея, предложенная студентами Московского государственного университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского, удостоена Гран-при фестиваля. Интерес экспертов и членов жюри также проявлен к идеям по созданию передвижного мини-ресторана, открытию «Рыбного бара», повара которого будут готовить заказанное блюдо в присутствии посетителей, к производству соков и напитков из облепихи, блюд из тыквы, к созданию кафе для вегетарианцев. Студентка Белгородского университета кооперации, экономики и права предложила проект предприятия «Крокетная», предусматривающий широкий ассортиментный ряд на основе картофеля и творога крокетов с различными овощными дополнениями», – поделилась результатами Ольга Мацикова.

Лучшие стартап-проекты фестиваля кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра» будут представлены на молодежном форуме, который пройдет в сентябре текущего года в рамках V Форума регионов Беларуси и России.

Галина ХИТРИКОВА.
Фото автора
и Мариам ТАБАГАРИ.



Моменты кулинарного конкурса профмастерства.