

«ФОНТАН УДАЧИ»

ОТ МОГИЛЕВСКИХ СТУДЕНТОВ-КУЛИНАРОВ ПОКОРИЛ МОСКВУ!

Ежегодный конкурс поварского искусства среди студентов пищевых институтов в Москве проводится давно. Но чтобы первое место досталось приезжим — такого в его истории еще не было! А вот команде будущих инженеров-технологов из Могилевского государственного университета продовольствия это удалось.

Какой именно из изобретенных ими кулинарных шедевров покорила желудки и сердца строгого жюри — никто сказать не возьмется. Руководитель делегации, преподаватель вуза Ольга Мацикова, с восторгом вспоминает вкус холодной закуски из семги с яблоками. Проректор МГУП Евгения Трилинская не отказалась бы еще раз попробовать «Свинью в апельсинах», а уж когда речь заходит о сладком десерте «Фонтан удачи» — равных ему по красоте и оригинальности еще не видели! Это признал даже возглавлявший жюри вице-президент Российской ассоциации кулинаров Анатолий Ефимов.

Хотя именно с «Фонта-

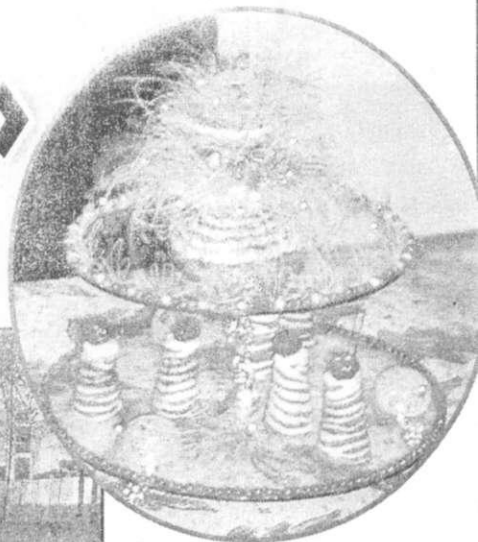
ном» связана одна из самых драматических «страничек» конкурса. Сложнейшую двухъярусную композицию — чего стоили одни лишь струи воды, мастерски изготовленные из тончайших «ниточек» заварного теста! — со всеми предосторожностями загрузили в картонную коробку, всю дорогу глаз с нее не спускали... А утром вышли из поезда на перрон и обнаружили: верхний «этаж» рухнул! Капитан, пятикурсница Наташа Жеренкова, — рыдать, но ситуацию спасло олимпийское спокойствие мужской части команды — Жени Бондарца и Николая Демьяновича. Уже на месте три часа колдовали над загубленным чудом поварского искусства — лучше прежнего вышло!



Ребята уверены: эта победа — не последняя!

— А тут еще москвичи-конкурсанты сверху вниз на нас поглядывают — они же почти все параллельно с учебой в лучших ресторанах столицы подрабатывают, — вспоминает Наташа Жеренкова. — Хорошо,

парни в нашей команде не нервные. Молча к плите встали, перчатки резиновые на руки натянули — и за дело! Будто и не стучат рядышком ножами соперники, не ожидает в соседнем зале жюри, когда мож-



но будет оценить наше кулинарное творчество...

Николай Демьянович уверяет, что точно знал: быть им в победителях. Потому и не нервничал. Ну разве что самую малость, и то лишь из-за того, что знает за собой грех — любит еду пересаливать. Может, потому в будущем собирается открыть собственный ресторан, специализирующийся на восточной кухне, где вместо соли соевый соус. А что, смог же всего три года назад окончивший наш университет продовольствия парень стать управляющим в огромном московском ресторане «Яхонты»!

Ирина ПОЛОВИКОВА.
Ирина САВОСИНА (фото).