

«Ресторан будущего»

Для того чтобы узнать, каким же должен быть самый лучший ресторан через десять, пятьдесят и даже сто лет, не надо изобретать машину времени. Достаточно было посетить международный конкурс профессионального мастерства «Ресторан будущего», который проходил в ДК области 7 декабря.

Галина ГАВРИЛОВИЧ.

Ежегодно проводимый кулинарный конкурс собрал студентов пятых курсов из университетов Беларуси, России и Украины. Девять команд-участниц из Могилева, Смоленска, Харькова, Санкт-Петербурга, Белгорода, Киева, Москвы и Мелеуза представили на суд профессионального жюри проекты будущих ресторанов. Среди них рестораны традиционной кухни, здорового и экологически чистого питания на основе молекулярной гастрономии, футуристический ресторан с материализующимися желаниями, элитный ресторан в европейском стиле, космический, свадебный и бизнес-кафе.

У каждой команды свой взгляд на оформление интерьера. Например, команда из Белгорода в своем ресторане Black & white films при помощи современных технологий намерена менять интерьер ресторана ежедневно, сочетая его с деталями, связанными с фильмами 40 — 60-х годов. Особенностью такого ресторана станет приготовление тех блюд, которые готовили для звезд старого кино.

После представления визитных карточек, сервировки стола и составления меню конкурсанты несколько часов подряд соревновались в приготовлении и презентации фирменных блюд. Чтобы поразить жюри, одни повара готовили самые изысканные деликатесы, другие же — акцентировали все внимание на приготовлении национальных блюд.

Удивить и покориť профессиональное жюри оказалось делом не из легких. Привыкшие к ежедневным изыскам рестораторы, профессора и шеф-повара, оценивали старания участников по пятибалльной системе.

Первое место единогласно присудили команде «Прысмакі» Могилевского государственного университета продовольствия. Екатерина Жукова, Яна Палайкис и Ольга Новикова покорили состав жюри «Дранікамі спадарскімі», приготовленными в горшочке.

Одновременно с международным конкурсом в фойе ДК области проходил конкурс среди студентов пятого курса МГУП на получение рабочей профессии. Сдав теоретиче-

ский экзамен, участники готовили блюда и представляли их на суд жюри. Этот конкурс оценивался уже не профессиональным жюри, а альтернативным. После конкурса ребята получают удостоверение четвертого разряда.

По словам заведующей кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов МГУП Зои Василенко, многие студенты готовят блюда, которые тянут даже на шестой разряд. Преподаватели и студенты хотят показать важность и нужность выбранной ими профессии. Когда блюдо съедается с аппетитом, оно лучше усваивается организмом.