

«Беларускія прысмакі» покорили жюри!

Международный конкурс профессионального мастерства «Ресторан будущего» прошел в ГУК «Дворец культуры области». Полет кулинарной фантазии демонстрировали участники девяти команд — студенты специализированных учебных заведений Беларуси, России, Украины.

Компетентное жюри, в состав которого вошли преподаватели университетов — участников конкурса, а также лучшие рестораны нашей родины, определило победителей по итогам четырех этапов: визитка — здесь команды представляли общую концепцию своего ресторана, сервировку стола, составление меню и, наконец, приготовление фирменных блюд.

Победу в столь масштабном и напряженном соревновании одержали студенты УО «Могилевский государственный университет продовольствия». Члены жюри по достоинству оценили национальный колорит и вариации на тему «традиционных прысмакаў»: грибы, овощи, draniki со свиной по старинному белорусскому рецепту. Как рассказала нашей газете заместитель заведующего кафедрой технологии продукции общественного питания УО «Могилевский государственный университет продовольствия» **Ольга Владимировна МАЦИКОВА**, меню, представленное могилевской командой, было настолько уникальным, что после конкурса один из гостей мероприятия — ресторатор из Несвижа — захотел его выкупить.

Второе место заняла команда АНО ВПО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», тройку лидеров замкнул Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета (филиал). Нельзя не отметить и труд остальных команд — достойных

победителей тех или иных номинаций.

Особо Ольга Владимировна отметила высокотехнологичное блюдо ребят из Санкт-Петербурга под названием «Филе форели с пюре из авокадо и кукурузно-лимонным соусом на чипсе из свежих овощей». Для его создания россияне привезли специальную установку, посредством которой придали молочной пенке аромат копчения. А вот среди десертов заместителю заведующего кафедрой технологии продукции общественного питания наиболее запомнился «Мусс экзотический с клубникой, ягодами в шоколадном исаре» от белгородской команды.

Сервировка столов — тема не менее интересная. Так, например, харьковчане демонстрировала свои кулинарные шедевры на посуде из коллекции мэтра итальянского дизайна Giorgio Armani. Не в меньшей степени поражала колоритом и посуда победителей, которую по специальному заказу делал мастер из деревеньки Глуша, расположенной в сорока километрах от Бобруйска.

Организаторами красочного и лакомого во всех смыслах мероприятия выступили кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов и профсоюзный комитет студентов УО «МГУП» и отдел по делам молодежи Могоблисполкома.

Отведать эксклюзивные деликатесы на дружеском вечере смогли все участники конкурсного дня.

Екатерина САВЧЕНКО.