

Молодежь зажигает



Белорусская кухня - не только картофель и драники

Доказать это удалось выпускникам Могилевского государственного университета продовольствия. Современный взгляд на традиционные продукты и блюда, а также фантазию и кулинарное мастерство студенты продемонстрировали 28 ноября на ежегодном университетском конкурсе.

В конкурсном меню - множество холодных закусок, суп, десерты, горячее. 27 блюд готовили около 50 участников. Впервые за годы конкурса профмастерства выбрали белорусскую тематику, рассказала заместитель заведующей кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов университета **Ольга Мацикова**. Зал столовой МГУПа оформили в белых, красных и зеленых тонах, названия блюд - исключительно по-белорусски.

«Наша экзотика - это использование традиционных продуктов нетрадиционным способом. Студенты приготовили оригинальные соусы из лесных ягод - клюквы, брусники, калины. Есть десерт, в котором использовали свеклу, - ее добавляли и в бисквит, и в желе», - рассказала Ольга Мацикова.

Авторы кулинарного нонсенса Дарья и Маргарита признались, что экспериментировали над десертом раз восемь, пока блюдо не вышло нужным по вкусу, цвету и размеру. «Нас в университете учили совме-

щать несовместимое - вот и решили поставить такой опыт. Конечно, сами пробова-ли, что получилось: свекла в десерте даже не чувствуется», - сказали они.

Горячее блюдо из картофеля - торт «Казка Беларусі» Ольги Трубчик выглядит очень празднично и необычно. Самое сложное - украшение, а приготовить торт может любая хозяйка к новому году. Блюдо состоит из картофельных коржей - по сути,

это большие драники размером с блин, смазанные сметаной. Один корж - только из картофеля. В другой добавлена морковь, в третий - свекла. Еще один слой - куриный омлет.

«Мы придумали блюдо, а потом оказалось, что торт с таким названием уже существует, - поделилась девушка. - Мы лишь с коржами поэкспериментировали. Этот рецепт хорош тем, что ингредиенты можно менять по вкусу, а коржи менять местами».

Оценивать конкурс каждый год приглашают компетентное жюри - представителей ресторанного бизнеса, выпускников университета, занимающих высокие посты в системе общественного питания Беларуси. У студентов есть хорошая мотивация: они встречаются с потенциальными работодателями, а их блюда могут войти в меню какого-либо заведения.

В отдельной номинации - изделия из пищевых продуктов, вошедшие в экспозицию «Арт-класс».

Анжелика **ВАСИЛЕВСКАЯ**
Фото Дениса **ВАСИЛЬКОВА**

