

# Привет от будущего шефа!

Сегодня «Вечерка» открывает новый проект: студенты Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, мы надеемся, составят цвет и гордость ресторанного бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью, уже сегодня предлагают свои рецепты интересных, оригинальных блюд. В каждом номере газеты за среду вы сможете немного познакомиться с одним из будущих шеф-поваров и попробовать приготовить блюдо по его рецепту. Удачи!

**Куриные рулетики в беконе от Дмитрия САМАНЧУКА и Александра ЛИШАНЕНКО** (на кулинарном конкурсе профессионального мастерства среди студентов 5 курса специальности «Производство продукции и организация общественного питания» это блюдо стало победителем — на фото 1 выкладка на стекле, на фото 2 — другой способ подачи)

**Рецептура на одну порцию:** филе цыпленка-бройлера — 100 г, свинина (грудинка копченая) — 60 г, ананас консервированный — 40 г, зелень свежая, чеснок свежий — все по вкусу, соль пищевая — 2 г, перец черный молотый — 2 г. **Для соуса:** малина свежая (можно замороженная) — 50 г, сахар — 20 г.

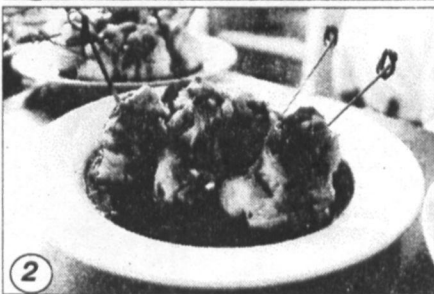
**Технология приготовления:**

Копченую грудинку нарезать тонкими ломтиками длиной 15-20 см и толщиной 4-5 мм. Филе цыпленка нарезать по длине ломтиками толщиной 0,5-0,7 см, слегка отбить. Далее на ломтик грудинки выложить подготовленное филе, на середину уложить мелко нарезанный ананас, смешанный с мелко рубленными зеленью и чесноком, завернуть в рулетик-бочоночек, закрепить шпажкой (продают под названием «бамбуковые узелки», можно взять обычные деревянные шпажки, предварительно замочив их в холодной воде), уложить на противень и запечь в духовом шкафу 20-25 мин. при температуре 180-190°C. **Для соуса:** подготовленную малину измельчить в блендере, затем протереть через сито для удаления косточек, добавить сахар и уварить до загустения соуса.



**Александр ЛИШАНЕНКО** (фото 4)

Пятый курс, 24 года, ранее закончил химико-технологический техникум. Родом из Вишова Бельничского района. Свободные часы предпочитает отдавать спорту: бассейн, тренажерный зал. В настоящее время его увлекает молекулярная кухня. На вопрос корреспондента, взялся бы он за изготовление мороженого из говядины и икринок из свеклы, уверенно сказал: «Взялся бы, конечно...».



**Дмитрий Саманчук** (фото 3)

Пятикурсник. Родом из Гомеля, из семьи, где все профессионально заняты в сфере общепита. Сам в свободное от учебы время подрабатывает поваром в ресторане. Нравится кавказская кухня, особенно и умеет, и любит готовить хинкали.

