

МГУП СОЗДАЕТ КУЛИНАРНЫЙ БРЕНД МОГИЛЕВЩИНЫ

24 марта 2017 года состоялся 30-й юбилейный кулинарный конкурс профессионального мастерства среди студентов 4 курса МГУП, посвященный 750-летию Могилева.



«Чернично-лавандовая гармония»

Основная задача конкурса — это создание кулинарного бренда Могилевщины: холодных и горячих блюд, десертов, которые достойны стать визитной карточкой объектов питания города.

Созданию кулинарных шедевров предшествовала кропотливая работа студентов по изучению истории Могилева начиная со времени, когда Беларусь входила в состав Речи Посполитой, и до современности. Увлекательные и масштабные исторические события, которыми наполнена биография Могилева, нашли отражение в названиях блюд — «Шляхецкий замок», «Жемчужина Могилева», «Могилевская ратуша», закуска «Мусс заморский для знати могилевской», «Днепровская царица», закуски из птицы «Подушечки по рецепту старой шляхты» и «Куриные рулетики

Mogilev state university of food creates a culinary brand of Mogilev Region



Ректор университета и лучшие конкурсанты



Ресторан «Раздоль»

для Екатерины Великой», «Львиная охота», «Закуска для государя российского Николая II с икрой из портвейна».

Конкурсные задания включали в себя и номинацию «Десерты и кондитерские изделия», Гран-при в которой было присуж-



О.В. Мацикова (к.т.н., проректор МГУП)
Л.А. Овсянникова,
О.В. Шкабров (к.т.н., декан МГУП)

В рамках конкурса также был представлен проект «Концептуальный ресторан Могилевщины». Команды студентов представили 10 самобытных и оригинальных концепций, отражающих историю Могилева. Мнение жюри в оценке концептуальных ресторанов Могилевщины было единодушным: 1 место дано концептуальному ресторану «Раздоль».

По результатам конкурса профессионального мастерства студентам были присвоены поварские разряды. С победами в номинациях конкурса и с присвоением поварского разряда студентов поздравил ректорат МГУП, профсоюзный комитет, почетные гости.

Татьяна Балашенко,
к.т.н., доцент кафедры УО «МГУП»

дено Веронике Папко и Татьяне Лугиной за пирожное «Чернично-лавандовая гармония».

Значимым событием проводимого конкурса стал мастер-класс «Сахарные цветы в английской технике» от кондитера, абсолютно-го победителя республиканского конкурса кулинарного искусства и сервиса в 2014 году Виталия Авсеева.