

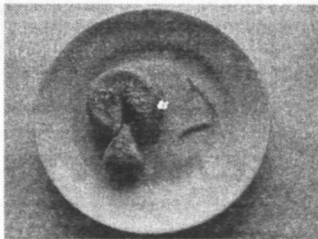
*«Вечерка» продолжает новый проект: студенты Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, мы надеемся, составят цвет и гордость ресторанного бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью, уже сегодня предлагают свои рецепты интересных, оригинальных блюд. В номере газеты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

Сегодня своими секретами делится **Анастасия КРАВЦОВА**.

## Лимонный фондан с белым шоколадом

**Фондан** – это блюдо французской кухни, представляет собой маффин, или кекс, с хрустящей корочкой и жидкой начинкой внутри.

**Шоколад белый** – 100 г, масло сливочное – 60 г, яйцо куриное – 2 шт., сахар – 50 г, мука пшеничная – 50 г, цедра одного лимона.



Шоколад, разломанный на кусочки, и масло растапливаем в водяной бане. Яйца взбиваем с сахаром до образования белой пены. Продолжая взбивать, вливаем теплую шоколадно-масляную

смесь. Добавляем муку, лимонную цедру и перемешиваем. Выкладываем тесто в смазанные маслом и обсыпанные мукой формочки для кексов, заполнив их на 3/4. Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 8-10 минут. Аккуратно переворачиваем десерт на блюдо, подаем теплым. Очень вкусно с мороженым.

По такому рецепту можно приготовить и более привычные кексы без жидкой начинки, для этого необходимо увеличить время выпечки до 20 - 25 минут. Приятного аппетита!

## АНАСТАСИЯ КРАВЦОВА

Заканчивает 4 курс. Сама из Быховского района. По маминей линии у Насти все родственники — преподаватели, а она в 9 классе для себя решила, что будет поступать в МГУП. Правда, в выборе специальности долго сомневалась, и в конце концов выбрала общественное питание.

— А знакомые и сейчас спрашивают, может, я все-таки передумала и захочу продолжить маленькую семейную традицию, — смеется очаровательная девушка. — В будущем вижу себя завпроизводством или технологом. После приобретения опыта в профессии хотела бы поработать управляющим кафе или ресторана. Также получаю экономическую специальность, буду экономистом-менеджером.

Свободное от учебы время стараюсь посвящать саморазвитию. Начала посещать тренажерный зал. Недавно побывала на занятии стартап-школы. Заинтересовала такая тема: постановка и достижение целей.

А еще Анастасия любит читать перед сном. Сейчас читает книгу «Сила воли» Келли Макгонигал. Кроме мотивирующих книг, ей нравятся произведения на белорусском языке. Интересно также творчество начинающих авторов.

Настя рассказывает:

— Увлекаюсь выпечкой. А до поступления в университет духовка и я были, как мне казалось, несовместимы. Сейчас любой домашний праздник не обходится без моих тортов или пирожных.

До университетского конкурса не любила готовить рыбу, но так получилось, что мы с «коллегой» предлагали холодную закуску именно из рыбы. В процессе подготовки пробовали готовить различные закуски и из рыбы, и из морепродуктов, искали рецепты, добавляли что-то свое. В итоге наша закуска «Днепровская царица» была отмечена дипломом 1 степени. Мы изменили привычный рецепт фаршированной щуки, фаршировали ее лососем, добавили листы нори, подобрали пряности.

Еще мне нравится путешествовать, была в Эстонии, Швеции, Чехии, Латвии. Хотела бы побывать в Южной Корее. Уже давно интересуюсь историей этой страны, интересуют и южнокорейская кухня. Знаю, например, что там очень популярны различные маринованные и квашеные овощи, и ассортимент их не ограничивается привычными для нас огурцами, капустой. А сейчас использование соленых, маринованных продуктов является новым трендом в кулинарии...

