

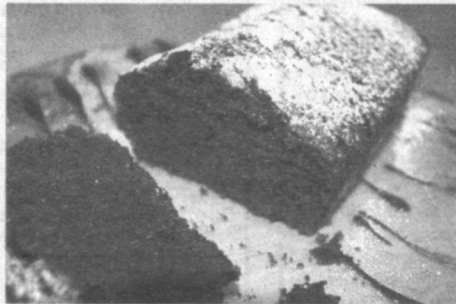
ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА

Продолжаем знакомить со студентами (уже выпускниками) Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, надеемся, составят цвет и гордость ресторанного бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью. Ну а пока свои рецепты интересных, оригинальных блюд они представляют на суд читателей газеты. Итак, сегодняшняя гостья рубрики — Вероника ПАПКО.

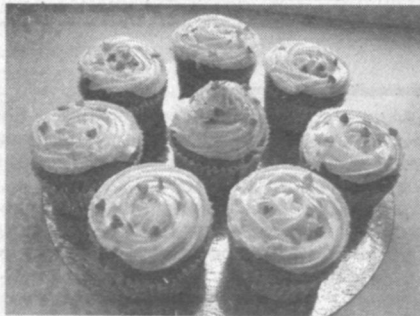
Брауни

Мука — 0,5 стакана, масло сливочное — 100 г, какао — 3 ст. л., сахар — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., щепотка соли, ванилин — по вкусу.

В кастрюле растопить масло, снять с огня. Добавить сахар и перемешать. Взбить яйца и добавить к смеси. Всыпать муку, какао, разрыхлитель, соль, ванилин и замешать тесто. Вылить тесто в форму, предварительно смазанную маслом. Выпекать при температуре 180 градусов 25-30 минут. По желанию можно украсить шоколадом или сахарной пудрой.



Банановые капкейки с творожным крем-чизом



Тесто: сахар — 350 г, яйца — 3 шт., бананы — 3 шт., масло сливочное — 240 г, мука — 370 г, разрыхлитель — 1,5 ч. л., щепотка соли.

Крем: творожный сыр — 500 г, сливки (33%) — 100 г, сахарная пудра — 100 г.

Яйца с сахаром взбить до плотной белой массы. Блендером или вилочкой необходимо пропюрировать бананы. После того как яйца хорошо взбились, добавить пюре и аккуратно вмешать его в яичную смесь. Оставшиеся сухие ингредиенты просеять и смешать в отдельной миске. Масло сливочное растопить. Яичную массу смешать с маслом и хорошенько пе-

Живая кулинария

ремешать. Всыпать порционно сухие ингредиенты и аккуратно вмешать лопаткой. Распределить тесто по формочкам и поставить в разогретую до 170 градусов духовку. Выпекать 15-17 минут. Пока капкейки остывают, необходимо приготовить крем. В миксере на средней скорости смешать до объединения творожный сыр и сахарную пудру. Затем влить сливки и взбить до ровной и гладкой текстуры. Наполнить мешок с насадкой кремом. При необходимости добавить краситель, если нужны цветные капкейки. Отсадить крем на капкейки и поставить в холодильник. По желанию украсить свежими ягодами или посыпками.

Представляем Веронику ПАПКО

21 год. Родилась в городе Чашники, что в Витебской области. Там жила, училась, и там же пришло осознание, что кулинария — это именно то, чему можно посвятить жизнь. Как и во многих семьях, в доме у Вероники главной на кухне была мама. Но с каждым годом дочь помогала ей все больше. Поэтому неудивительно, что именно мама посоветовала поступать в Могилевский университет продовольствия.

Сейчас студентка не просто готовит, а подходит к этому очень творчески, изучает особенности разных кухонь. Домашним зефиром, пирогами, тортами балует не только близких, но и готовит тортики по заказу знакомых. Есть у девушки и официальные достижения — ее чернично-лавандовое пирожное было удостоено Гран-при на конкурсе кулинарного мастерства в университете.

Вообще, Вероника — разносторонний человек. Увлекается и творчеством (в сфере ее интересов, например, рукоделие и изготовление фигурок из полимерной глины), и... экономикой (параллельно получает второе высшее образование в этом направлении). Ну, а в будущем хотелось бы иметь собственное кафе. Будем надеяться, что мечта сбудется — все необходимое для этого у Вероники есть.



Татьяна АРХИПОВА.