

Политехники сразились в кулинарном поединке

Все, кто интересовался римской мифологией, знают, что существовало девять муз – спутниц Аполлона. Однако то, что была еще и десятая – муза искусства приготовления пищи Кулина, знает не каждый. Именно в ее честь назван ежегодный конкурс по кулинарии и сервису – «Золотая Кулина». В этом году чемпионат прошел с 8 по 10 ноября и дал возможность специалистам индустрии питания – поварам, кондитерам, официантам, а также юниорам посостязаться в мастерстве высокой кулинарии. В числе тех, кто относится к еде не только как к средству питания, но и как к самому настоящему искусству, оказалась и команда политехников – студенты-технологи Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) и Университетского политехнического колледжа. Во время кулинарного поединка их главным оружием стали кулинарные шедевры: наши ребята убедительно доказали, что могут аппетитно приготовить и представить свои гастрономические изыски не хуже маститых профессионалов.



Впервые «Золотая Кулина» прошла в Санкт-Петербурге в 2001 году, и с тех пор проведение чемпионата стало доброй традицией. В этом году конкурс проходил под патронатом Комитета по развитию предпринимательства и

потребительского рынка правительства города. Представляющая собой яркое и красочное шоу кулинарных талантов, «Золотая Кулина» прошла по 14 номинациям, а главная интрига заключалась в том, что на этот раз конкурс был посвящен Году кино. Вероятно, именно в контексте данного обстоятельства и блюда, представленные участниками, выглядели красиво, как в кино, и награждение победителей получилось, как на лучших кинофестивалях: с пальмовыми ветвями и красными ковровыми дорожками.

Конкурс «Золотая Кулина» – уникальная площадка для обмена опытом, внедрения новых технологий и оттачивания своего мастерства. Участники состязались в поварском и кондитерском искусстве, сервисе, арт-классе (блюда в банкетном и ресторанном исполнении в различных номинациях, художественные работы из теста, карвинг, и т.д.). Оценивали конкурсантов экспертные группы, а почетными членами жюри стали Л.П. Гарбар (президент Федерации рестораторов и отельеров Санкт-Петербурга, член Международной Ассоциации гастрономов *Confrerie de la Chaine de Rotisseurs*, лауреат Национальной премии «Гостеприимство-2005» Министерства культуры РФ «За возрождение кулинарных традиций России»), Е.Н. Иришкин (руководитель Центра шеф-поваров Санкт-Петербурга, эксперт *Worldskills Russia*), А. Грицевский (эксперт *Worldskills Russia*, действительный член Ассоциации кулинаров России, действительный член Всемирной ассоциации сообществ Шеф-поваров (*WACS*)), К. Брук (бренд-шеф *Global Point Family Restaurants*), и др. По результатам прохождения испытаний судьи определили самых ярких кондитеров, поваров и поваров-юниоров. Они получили медали и памятные дипломы.





№ 3

ИПАСТРИК
УЧАСТНИК

Лучшее банкетное
блюдо из птицы
"ФЕДЯ, ЛИЧ"

Команда студентов-технологов Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ СПбПУ) – Полина Семенова, Анна Прокопеня и Константин Скидан – стала победителем конкурса «Золотая Кулина» в номинации «Лучшая команда юниоров по приготовлению и подаче Ленинградского комплексного обеда». «Мы собрали команду всего за две недели, – рассказывает студентка 3 курса кафедры «Технология и организация питания» ВШБТиПТ СПбПУ Полина СЕМЕНОВА. – За такой короткий срок мы смогли организовать командную работу, где каждый четко знал свою функцию и смог внести вклад в общую победу. Огромное спасибо Елене Владимировне Трухиной – она была нашим наставником, помогала решать организационные вопросы, переживала и верила в нас». По словам наших ребят, о конкурсе они знали давно – в 2013-2014 годах даже принимали в нем участие как волонтеры. А в этот раз сами уже не только стали участниками, но и победителями. «Нам удалось создать свой мини-ресторан – со своей концепцией, блюдами. Заранее мы сделали интересное видео по технологии. Поскольку конкурс был посвящен Году кино, мы взяли за основу фильм “Питер ФМ” – на музыку из фильма смонтировали свой собственный видеоролик. Основной идеей нашего Ленинградского комплексного обеда стало путешествие по ленинградской осени, а по условиям конкурса мы должны были использовать региональные продукты. Мы приготовили паштет из куриной печени с ягодным дрессингом, на горячее – тыквенный суп с куриными клецками и сиг в сливочном соусе, на десерт – лимонный мусс на ореховом бисквите, который был похож на первый выпавший снег – такой же нежный и легкий. Во всех наших блюдах мы постарались отобразить тот или иной период осени», – пояснила Полина. А самое приятное и полезное, по словам ребят, даже не то, что их дебютное выступление на конкурсе стало столь успешным, а то, что они получили объективное мнение о своей работе и советы от лучших шеф-поваров и рестораторов России.

Не менее впечатляющие результаты на «Золотой Кулине-2016» продемонстрировали и студенты Университетского политехнического колледжа: Максим Зорин (1-е место в номинации «Лучшее банкетное блюдо из птицы», руководитель А.В. Казакова); Екатерина Капустина (2-е место в номинации «Лучший кекс», руководитель Н.М. Смирнова); Борис Ряжко (3-е место в номинации «Лучшие мини-десерты», руководитель А.В. Казакова); Наталья Нехай, Надежда Богату и Анна Мелец (3-е место в номинации «Лучшая команда по приготовлению и подаче Ленинградского комплексного обеда», руководители М.М. Гроза и Н.В. Потапенко); остальные ребята – Елена Соловьева, Вероника Флёрова, Елизавета Яковлева, Людмила Мищерякова, Хожиакбар Мамасодиков – награждены дипломами за участие. «Этот конкурс для наших ребят – уникальная возможность проявить себя, – уверена проректор СПбПУ Н.В. ПАНКОВА. – В чемпионате участвуют талантливые и яркие представители индустрии общественного питания нашего города, поэтому для наших студентов, которые не только

продемонстрировали свои умения конкурсе, но и заняли высокие призовые места, это вдвойне почетно».

Материал подготовлен Медиа-центром СПбПУ

Дата публикации: 2016.11.14

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям