

Кулинарная сказка

На днях в стенах ОрелГТУ прошел шестой областной фестиваль кулинарных искусств «Орловщина молодая». В нем приняли участие учебные заведения Орла, которые готовят кадры для индустрии питания. Инициаторами проведения конкурса стали управление образования и молодежной политики департамента социальной политики Орловской области и управление торговли и потребительских ресурсов департамента аграрной политики Орловской области.

В фестивале приняли участие команды Орловского государственного института экономики и торговли, Орловского государственного университета, Орловского государственного технического университета, техникума технологии и предпринимательства им. Русанова, профессиональных лицеев №№ 1, 2, 7, 22.

Открыл фестиваль заместитель начальника управления образования и молодежной политики департамента социальной политики ГА Спупина, которая отметила, что Орловщина богата молодыми талантами. А в зале собралась молодежь, которая завтра придет работать в такую сферу, по которой будут судить, насколько наша Орловщина гостеприимна, ведь дорогих гостей всегда усаживали за стол, а важные дела завершали доброй трапезой.

В современном обществе индустрия питания — важный показатель развития экономики региона. Отрасль дает рабочие места, налоги в бюджет. В прошлом году на Орловщине открылось 49 новых предприятий общественного питания и 12 было реконструировано.

Конкурс за всю историю существования впервые собрал вместе будущих специалистов индустрии питания из высших, средних учебных заведений и учебных заведений начальной профессиональной подготовки.

В профессиональном мас-



терстве соревновались повара, кондитеры, официанты. Повара получили задание приготовить блюда из мяса птицы и овощей, кондитеры — испечь торт и три вида пирожных. Официанты показывали чудеса сервировки, виртуозную технику складывания салфеток.

Студенты вузов демонстрировали научные разработки кафедры, прежде всего — продукты для диабетического и диетического питания. Кроме того, ОГУ представил проекты ресторанов и кофеен, которые в качестве дипломных работ выполняли выпускники кафедры социально-культурного сервиса. Возможно, уже завтра новые предприятия питания в нашей области будут построены по этим эскизам. Жюри отметило оригинальный

подход будущих рестораторов к обслуживанию торжества. На конкурс был представлен стои-трансформер, в центре которого находился официант.

Конкурсанты получили одинаковые задания, тем не менее приготовленные блюда оказались совершенно непохожими. Будущий выпускник техникума им. Русанова Константин Меньшов приготовил куриные ножки по-царски в стиле Серебряного века.

— Мы выбрали эту тематику стола не случайно, — объяснил Константин, — ведь это эпоха, когда в питании были только здоровые, натуральные продукты. Наша команда выступает за возрождение этой доброй традиции, которой сопутствовало изысканное обслужива-

ние.

Кроме стола Серебряного века в зале были накрыты еще «свадебный», «восточный», «постный», «олимпийский», «кулинарТный» столы. Для их оформления использовались соответствующие атрибуты, применялись интересные дизайнерские решения. Жюри по достоинству оценило все представленные блюда.

Председатель жюри начальник отдела общественного питания управления торговли и потребительских ресурсов департамента аграрной политики В.М. Тишина, подводя итоги фестиваля, назвала его красивой сказкой, отметила изысканность приготовленных блюд, высокую профессиональную подготовку команд, умение обслуживать клиента в кулинарных перчатках, что для европейской индустрии питания уже является стандартом.

По итогам конкурса каждый участник фестиваля был отмечен грамотой за достижения в той или иной номинации. Грамоты были вручены также учебным заведениям, которые приняли участие в 6-м областном фестивале кулинарных искусств. Награды вручил руководитель департамента социальной политики В.В. Полков, который назвал фестиваль школой профессионального становления участников.

Елена ГУСЕВА,
Фото Вячеслава МИТРОХИНА.