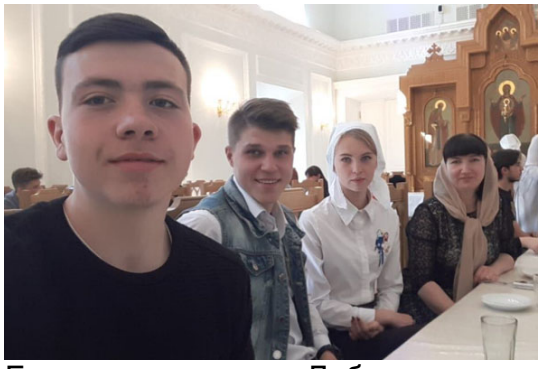
Русские разносолы

Автор: Встреча
31.05.2018 00:00 - Обновлено 29.05.2018 12:39



Будущие повара из Дубненского аграрно--технологического техникума покорили жюри своим умением готовить по--русски. Первый шаг к участию в «Команде мечты» сделан.

Классическая рыба в русской кухне - судак. Именно из него приготовил горячее блюдо первокурсник Кирилл Кириллов, поскольку акцент при отборе возможных претендентов на участие в «Команде мечты» был сделан на национальные традиции. «Эта речная рыба - плотная, из нее легко готовить, - рассказывает Кирилл. - Она белая, выглядит на блюде красиво, к тому же очень вкусная. Я ее выбрал именно из этих соображений».

Только лучшие попадут в «Команду мечты». Свои заявки уже сделали трое студентов Дубненского аграрно-технологического техникума. Если станут участниками программы, смогут учиться у лучших московских шеф-поваров, брать мастер-классы у известных кулинарных гуру региона. Они получат шанс стать участниками всероссийских и международных конкурсов, стажироваться в популярных ресторанах.

«Центр «Возрождение традиций», который организует все эти конкурсы, делает акцент на русские блюда, - поясняет преподаватель аграрно-технологического техникума «Дубна» Любовь Приходько. - Ребят будут обучать основам русской кухни». Не случайно дубненские будущие повара стали кандидатами в «Команду мечты». Студенты техникума - постоянные участники, победители и лауреаты московских, региональных, всероссийских конкурсов. В этом году ребята приняли участие в международном гастрономическом фестивале «Возрождение традиций», их принимали тепло.

«От нас в фестивале участвовали шесть студентов, - вспоминает студентка 3 курса Аграрно-технологического техникума «Дубна» Валерия Заварзина. - Мы готовили рождественские блюда - 12 штук. Судьи нас заметили и пригласили на следующий конкурс, в «Команду мечты - 2».

Каждый из них на отборочный тур в «Команду мечты» приготовил собственное оригинальное блюдо из традиционных русских продуктов. Горячую закуску из дальневосточных морепродуктов сделала студентка третьего курса Валерия Заварзина. Студент второго курса Илья Колбасников приготовил рубленый рулет из дичи, а студент первого курса Кирилл Кириллов - горячую закуску из судака. «Жюри состояло из профессионалов, и я очень волновался, - признался Илья. – но выступил достойно, представил свое блюдо, старался, поскольку мне нравится профессия повара, и я хочу попасть в «Команду мечты».

39 будущих поваров из подмосковных и московских техникумов и колледжей претендуют на 20 мест в «Команде мечты- 2». Сейчас дубненцы прошли первый тур и надеются получить шанс стать настоящими знатоками русской кухни.

Ольга ГРИГОРЬЕВА