

Смакуем каждый кусочек

Повара школьных столовых показали свое мастерство, удивили кулинарными изысками.

- Придумывали меню, рецептуру, составляли технологические карты. Частенько после смены оставались - готовили, отрабатывали технологию. Около месяца шла подготовка к конкурсу. Помогали все коллеги, - рассказывает Ирина МАСАЕВА, повар школы № 2, - но последнее слово всегда было за мной. Не раздумывая, назвала свой стол "Молочные реки, кисельные берега".

Сказочные названия придумали и другие участницы конкурса. Светлана Тельканова, повар школы № 22, презентовала "Мясную душу", на "Птичий бал" пригласила Наталья Мурунова - лицей № 9, а в гости к Нептуну - Светлана Савина из школы № 30. Отведать блюда из уральских овощей и фруктов "Во саду ли, в огороде" предложила Наталья Буханова, повар школы № 11.

Пять участниц конкурса профессионального мастерства представили пять тематических столов, сервированных пятью блюдами. Организатор конкурса - комбинат детского питания, усложнив задачу поварам, определил каждому тему-продукт: мясо, рыба, птица, кисломолочные продукты, овощи, а в остальном дал волю фантазии участников.

- Свои творения презентуют молодые специалисты. Салат, первое и второе блюда, десерт и напиток по достоинству могут занять свое место на обеденном столе школьника, - подчеркивает инженер-технолог комбината детского питания Вера Николаевна ПОГОРЕЛОВА. - Практически все блюда встречаются в меню школьных столовых, а здесь представлены в усовершенствованном виде.

- Куриные зразы дети обожают, - говорит Наталья Мурунова, повар лицея № 9, - пересмотрев рецептуру, предлагаем внутрь зразы класть перепелиное яйцо. Оно богато микроэлементами и аминокислотами, а содержание полезных витаминов в несколько раз больше, чем в курином яйце. Перепелиное яйцо незаменимо для детского организма!

Представлено и несколько новинок, которые участники совместно с В. Н. Погореловой разработали специально для конкурса. Среди таких - напиток "Калинка-малинка", крем-супы из тыквы "Оранжевый напев" и из печени "Воздушный", куриный десерт с медом "Сладкая поленница", яблоко-морковный напиток "Витаминка".



Наталья МУРУНОВА, Ирина МАСАЕВА, Наталья БУХАНОВА, Светлана САВИНА, Светлана ТЕЛЬКАНОВА



Салат "Русалочка" Н. БУХАНОВЫЙ

- Наша "Витаминка" абсолютно натуральная. Приготовлена из яблок и моркови, выращенных в уральских условиях. От этого вдвойне напиток становится полезней, - объясняет Наталья БУХАНОВА, повар школы № 11.

Восхищает одно только название блюд, а когда видишь яркие, пестрые, красиво оформленные яства, дух захватывает! Не случайно, жюри долго не решается вкусить предложенные поварами яства, а с наслаждением смотрит на шедевры кулинарного искусства.



Фруктовый остров

- Сравнивать блюда невозможно! Продукты в них не повторяются, - объясняет член жюри Оксана КОЛЕДОВА, председатель родительского комитета школы № 1. -

Здесь - рыба, а там - мясо, на другом столе - овощи. У каждого свой богатый вкус. Каждое блюдо по-своему особенное и безумно красиво!

"Как вкусно!", "Просто объеденье!", - восхищению членов жюри (да и зрителей, которым довелось отведать творения поваров) не было предела.

- В дегустации, может, я не силен, но давно понял, что взрывники (а я - взрывник) и повара очень близки одним - после ошибок тех и других много народа начинает страдать, - говорит Андрей ХОЛЗАКОВ, председатель международного альянса профсоюзных организаций "Хризотил", член жюри. - Школьные повара - особая каста. От них зависит настроение, здоровье наших детей, их успехи в школе и в жизни.

Вкусовые качества и подача блюда важные, но не единственные критерии в определении лучшего молодого повара. Компетентное жюри оценивало участниц по множеству параметров: внешний вид, культура общения, профессиональные знания, умение представить себя, презентация блюд. Особое внимание обращали на сочетание ингредиентов, соблюдение технологии приготовления, наличие технологических карт, оформление блюда и правильность его подачи.

- Сегодня предъявляются повышенные требования к приготовлению, качеству пищи. Со стороны кажется, что конкурс больше творческий, но на самом деле проведена серьезная теоретическая подготовка. Есть шедевры кулинарного искусства, - оценивает работу участниц Наталья ТИХОНОВА, начальник Управления образованием, председатель жюри. - Здесь, как в медицине, не должно быть случайных людей. Если наши дети сыты и здоровы, у нас будут олимпийские чемпионы и золотые медалисты.

После дегустации и оценки жюри подвели итоги. По результатам конкурса профессионального мастерства среди школьных поваров третье место присудили Светлане Телькановой и Светлане Савиной. Второе место поделили Ирина Масаева и Наталья Буханова. Лучшим школьным поваром среди молодых специалистов жюри признало Наталью Мурунову. Победителю вручен Почетный диплом, а призерам - Благодарственные письма. Все участники получили подарки от комбината детского питания.

- Мы и дальше будем повышать свое мастерство, чтобы от счастливых детей в наш адрес звучали только слова благодарности, - говорят девушки.

Организаторы уверены, что давно забытый и вновь возрожденный конкурс станет традиционным, а блюда, которые приготовили молодые специалисты, будут включены в питание детей в школьных столовых.

Д. БОРИСОВА
Фото А. ЧЕРЕМНЫХ.