

28 февраля 2012 года в Ростовском филиале «МГУТУ имени К.Г. Разумовского» прошел конкурс «Кулинарный фестиваль». В нем принимали участие студенты очной формы обучения 1,2,3 курсов по специальностям: 080100 «Экономика» профиль подготовки «Экономика организации»; 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»; 080502 «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)».

Участникам предстояло за час сотворить свое коронное блюдо.

Блюда, представленные на суд наших экспертов, были одно другого оригинальнее и вкуснее. Так, например, **Пономарев Александр** приготовил *«Каре ягненка под нежным грибным соусом с ризотто»*

Негодаева Евгения приготовила необыкновенный «Курник».

Локтионов Никита трудился над кулинарной импровизацией «Курица в томатном соусе».

Явруев Григорий приготовил красную рыбу под названием «Полет бабочки».

Тулушев Олег преподнес жюри «Фитучини в сливочном соусе с морепродуктами».

Так же были приготовлены кондитерские изделия:

Авраменко Анна приготовила традиционный «Наполеон», над которым трудилась долгое время и вложила в него всю душу.

Конопако Алексей приготовил «Терамису» и пирожное «Птичье молоко».

В конкурсе были представлены и национальные блюда:

Амаликян Мария приготовила долму и национальный каравай, который традиционно подают на свадьбах.

Аллазова Нурлана приготовила плов «Аш» с фруктами и курицей.

По мнению уважаемого жюри, рецепты всех финалистов были достойны высшей награды, поскольку уровень подготовки участников превзошел все ожидания (презентация, оформление блюд, а также соблюдение технологических норм).

Однако, конкурс есть конкурс, и призовых мест только три. В такой ситуации жюри оказалось перед сложным выбором.

Первое место было решено отдать **Конопако Алексею**, который представил на суд жюри блюда: «Терамису», пирожное «Птичье молоко», и салат «Пень на опушке».

Второе место получила **Аллазова Нурлана**, которая приготовила национальный плов «Аш».

Третье место присвоили **Пономареву Александру**, приготовившему блюдо «Каре ягнека в нежном грибном соусе с ризотто».

Все призеры конкурса были награждены подарочными сертификатами и грамотами участника. Остальные участники конкурса получили грамоты и утешительные призы.

По окончании официальной части конкурса студенты 1 курса Пономарев Александр и 3 курса Приходько Сергей и его помощник демонстрировали свое мастерство в приготовлении безалкогольных коктейлей.

Процесс был увлекательным. И запомнился всем зрителям и участникам.

По окончании развлекательной программы было организовано «Застолье», где каждый студент и члены жюри могли попробовать блюда.

