

В новом необычном межвузовском конкурсе «Кулинарный поединок» между БГАТУ, БГСХА и ГрГАУ, прошедшем 29 марта под эгидой студенческой профсоюзной организации, сборная команда ФПУ и АМФ стала победителем. Наш университет представляли студентки ФПУ Камилла Гвоздѣва, Наталья Дорц, Виктория Матряшина и студенты АМФ Владимир Бачура и Александр Ширалиев.

## СТУДЕНЧЕСКИЙ КОНКУРС

# Чьи блюда лучше?

был принят единогласно. Для горячего блюда решили воспользоваться семейными рецептами. Колбаски по-деревенски Камиллу Гвоздеву научила готовить ее бабушка. Для мачанки в семье Наташи Дорц существует особый ритуал – собирать грибы: боровики, подосиновики и моховики, а затем готовить мачанку с соблюдением пропорций и, главное, с любовью.

Члены жюри под председательством главного специалиста отдела организационной работы Белорусского профсоюза работников АПК Е.В. Дьянчук дегустировали и комментировали каждое блюдо, а за ними наблюдали болельщики, среди которых был, разумеется, организатор конкурса, председатель профкома студентов Ю.С. Дубновицкий.

Тематика конкурса «Белорусская кухня» – была объявлена заранее. Каждая команда должна представить холодную закуску, горячее блюдо и горячий напиток. Помимо кулинарного мастерства, оценивается оформление, включающее в себя сервировку стола, костюмы конкурсантов и творческое сопровождение – девиз и приветствие от каждой команды, рассказ о каждом приготовленном блюде и веселая история про еду.

Герои нашего репортажа готовились к конкурсу очень старательно. Дав команде имя «Пралески», они подобрали одежду в национальном стиле, о красоте которой читатели могут судить по фотографии. При этом одежда должна была быть не просто красивой, но и удобной при приготовлении еды, и обязательно содержать поварский колпак. Обдуманно было и творческое сопровождение – частушки на белорусском языке.

Но главным вопросом было: какие же блюда выбрать? Продумав, обсудив и взвесив все возможные варианты в соответствии с главным критерием «Максимальное соответствие национальной белорусской кухне, но с авторскими дополнениями», остановились на следующем. Холодная закуска: модифицированный нашими кулинарами рецепт из интернета – салат «Божья коровка», приготовленный исключительно из традиционных белорусских овощей и, помимо отличных вкусовых качеств, обладающий привлекательным внешним видом,

А блины, идеальные пышные блины к мачанке? Здесь нашим кулинарам не о чем было беспокоиться – ведь еще на 1-м курсе они закончили настоящую «блинную академию» у «профессора блинных наук», заведующей общежитием Любви Павловны Андрейчик, и сдали «экзамен» на блинном конкурсе.

Как ни странно, но наибольшие трудности представлял горячий напиток: что же приготовить? Решение, трудное в исполнении, но идеально соответствующее теме, нашла Виктория Матряшина – готовим сбитень! И забегая вперед, скажем, что напиток из меда, фруктов, пряных трав и пряностей, о котором мы читали только в исторических романах, стал стопроцентным лидером в своей номинации.

Итак, 29 марта в 13.00 все команды встретились. Правила были повторены, каждой команде вручена одинаковая сумма денег на продукты и конкурс начался. К 17.00 – купить, подготовить, приготовить – все вместе, четко, слаженно, дружной командой, и, при всем параде – в столовую, на суд жюри.

Учитывая опыт предыдущего «Кулинарного поединка», был приглашен ведущий – и, разумеется, им стал неповторимый Влад Рынкевич, что придало конкурсу особый шарм. Большой интерес у болельщиков вызвал конкурс «Угадайка».

Владимир Бачура и Александр Ширалиев, как и другие представители команд, должны были с завязанными глазами определить, во-первых, из чего приготовлен джем, который им дали попробовать,



и во-вторых, какую крупу они держат в руках? И наконец, результат: наша команда – победитель «Кулинарного поединка».

Обсуждая с девушками конкурс, мы задумались над вопросом: что же является стимулом для кулинарного творчества в наше время, когда магазины заполнены не только полуфабрикатами, но и готовыми блюдами. И в результате коллективного обсуждения пришли к следующему выводу.

Первое – готовить полезно для здоровья, потому что знаешь, из чего сделано то, что ешь.

Второе – готовить необходимо, поскольку живешь в общежитии, и надо заботиться о себе, а не рассчитывать на маму.

Третье – навыки сервировки и украшения стола создают хорошее настроение и способствуют здоровому образу жизни. Общеизвестный факт: в Японии, где большое значение придается сервировке стола, наименьший в мире процент людей с избыточным весом.

И четвертое и главное. Искусство кулинарии – это воплощение домашнего уюта, семьи, объединения людей, связи поколений и сохранения традиций.

Для того чтобы это искусство стало популярным, и нужны интересные конкурсы. Ну, а в промежутках между конкурсами наши победители готовятся сами провести в общежитии кулинарный семинар для желающих.

**Александр КОВТУНОВ**  
**Елена ПОДАШЕВСКАЯ**

## Поздравляем с юбилеем!

**ДОВНАР Людмилу Васильевну**, специалиста 1 кат. отдела кадров, **01.04**  
**ГОРОЩЕНЯ Зою Михайловну**, старшего преподавателя кафедры иностранных языков, **03.04**  
**КОРОЛЕВА Михаила Павловича**, стюарда 3 раз. общежития №3, **03.04**  
**СЕМИГЛАЗОВА Александра Васильевича**, электро-монтера 6 раз. бригады электриков, **03.04**  
**ПАВЛОВСКУЮ Елену Алексеевну**, уборщица территории хозяйственного отдела, **17.04**  
**МОЛЧАНОВА Александра Васильевича**, мастера ПО 1 кат. кафедры технологий и организации технического сервиса, **20.04**  
**ЯКИМОВИЧ Наталью Владимировну**, ведущего специалиста отдела международных связей, **23.04**  
**ПИНЧУК Надежду Александровну**, техника 1 кат. ремонтно-эксплуатационной бригады, **30.04**

Учредитель: БГАТУ.  
Периодичность выхода – 2 раза в месяц.  
Редактор  
Вячеслав Владимирович ЕРМАКОВ

# АГРОИНЖЕНЕР

Адрес редакции: 220023, Минск, пр-т Независимости, 99, к. 2, 122а.  
Тел.: 267-02-21, e-mail: agroinzhener@yandex.ru

Подписано в печать 27.04.2018 г.  
Отпечатано с оригинал-макета заказчика в типографии ИПЦ БГАТУ.  
СР (Лицензия) № 02330/316 от 30.01.2015 г.  
Формат 60x84/4. Тираж 120. Заказ №407