Самарские
ИЗВЕСТИЯ
www.samarskieizvestia.ru
областная
общественно-политическая газета

В Самаре прошел IX профессиональный конкурс шеф-поваров Поволжья

Мария ЧЕСНОКОВА

204 (6152) от 3.11.11

Искусство вкусов и запахов

Судей особенно поразило мастерство

начинающих поваров

Во вторник и среду самарскую гостиницу «Холидей Инн» «атаковали» повара. Молодые люди в высоких белых колпаках сновали от кухонь, организованных прямо в залах гостиницы, к столам судей. Ароматный запах изысканных блюд заставлял посетителей и постояльцев отеля облизываться и ближе знакомиться с участниками. Вдруг чем-нибудь угостят...

По словам организаторов, поварской конкурс удался. В этом году была введена новая номинация «Юниоры». Начинающие повара или учащиеся кулинарных ссузов могли показать свое мастерство и обменяться знаниями с более опытными коллегами. Молодые люди в возрасте до 21 года в первый день соревнований готовили холодные фуршетные закуски, во второй – десерты.

«Этот конкурс очень важен для нашего сообщества, - отметил директор Самарской

гильдии шеф-поваров Константин Маковецкий. – Как правило, победители после него получают приглашения на работу от солидных ресторанов и кафе. Больше всего нас удивили в этот раз юниоры. Ребята показали такой класс, что даже признанные мастера могли у них многому поучиться».



Участник юниорского состязания студент Самарского техникума кулинарного искусства Сергей Федоров после окончания конкурса поделился с «СИ» своими впечатлениями: «Сегодня я делал шарики из карамели. Это очень тонкая работа. Все делал сам, но опытные кондитеры подходили и рекомендовали, как сделать лучше. Они давали очень ценные советы, но я все равно очень волновался. Готовить приходилось на виду у всех, мимо ходили фотографы, зрители. Приготовление десерта потребовало от меня большой концентрации. Зато это бесценный опыт».

Сергей рассказал о том, как решил стать поваром. В семье он один такой, больше поваров нет. Первые пирожки приготовил в пять лет. Но поскольку они пригорели, пока он смотрел мультики, Сергей покидал их птичкам с балкона. «Моя работа для меня – искусство, - говорит юниор. – По будущей профессии я повар-кондитер, но хотелось бы освоить и поварские блюда, кулинарные. Сейчас могу с легкостью приготовить уже больше ста разных блюд».

Начинающий повар Светлана Табинова тоже приняла участие в профессиональном конкурсе впервые. Она представила на суд жюри канапе и традиционное французское печенье «Макарон». «Конкурс очень важен для нас, еще неопытных поваров, - поделилась Светлана. – Здесь нет соревновательной атмосферы, наоборот, все с радостью обмениваются рецептами. Моя профессия нравится тем, что в ней есть место экспериментам, многое зависит от нюансов».

Опытные повара в этот раз соревновались по трем программам: «Европейская кухня», «Японская кухня», «Кондитерское искусство». Кроме того, прошел конкурс по сервировке фуршетного стола. О победителях можно узнать, зайдя на сайт Самарской гильдии шеф-поваров – www.povart-club.ru.

Справка

Впервые профессиональный конкурс шеф-поваров Поволжья состоялся в октябре 2008 года и получил высокую оценку участников и судейской коллегии.

На сегодня конкурс является единственным профессиональным кулинарным соревнованием в Самаре. Для поваров это реальная и возможность продемонстрировать свои достижения и увидеть то, чего добились коллеги по цеху.

Факт

В жюри конкурса вошли представитель департамента потребительского рынка и услуг администрации Самары Екатерина Захарова, ресторанный критик, журналист газеты «Самарское обозрение» Маргарита Горкина, преподаватель МГУТУ Галина Каушинская, шеф-повар ресторана «Де Люкс «ВАССО» Ренцо Пазолини, шеф-повар ресторана «New Garden» Леонид Штодин, бренд-шеф ресторана «Пир» Ленер Габор.