



Успехи самарских юниоров

23 ноября 2011 в Москве в ГК «Космос» прошел юбилейный XV Открытый Чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров. Самарский регион представляли студенты Самарского техникума кулинарного искусства. В команду вошли победители IV Конкурса Шеф-поваров Поволжья среди юниоров: Обидин Александр (лауреат Премии талантливой молодежи Президента РФ 2011 года), Комарова Анастасия (лауреат X Дельфийских игр 2011 года), Лисенков Николай (2 место в номинации «Десерт» и 3 место в номинации «Холодная закуска»), Алешина Дарья (1 место в номинации «Десерт»), Фирсова Галина (3 место в номинации «Десерт»). Подготовку команды к конкурсу проводил шеф-повар ресторана отеля «Холидей Инн Самара» Зотев Владимир и шеф-повар ресторана «Отель Ренессанс Самара» Булюев Андрей. В этом году задание командного соревнования включало приготовление трех блюд на 4 персоны: холодной закуски из птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и грибов; горячего блюда из мяса и десерта с использованием творога, йогурта, шоколада и фруктов. В регламент соревнования были внесены изменения – сокращено время приготовления блюд с 3 до 2 часов, это вызвано тем, что Ассоциация Кулинаров России приближается к международным стандартам проведения конкурсов юниоров. Особые требования предъявлялись к ассортименту используемых для приготовления блюд продуктов и их качеству.



Большую помощь в этом нашей команде оказал Вячеслав Бугаренко, генеральный директор ТК «Еврофуд Самара Хорек», обеспечив команду всеми необходимыми продуктами для подготовки к конкурсу в Москве.

На XV Открытом Чемпионате соревнования проходили по семи номинациям, в Москву съехались 425 студентов, представителей сорока четырех профильных учебных заведений России. Команда Самарского техникума кулинарного искусства впервые в этом году приняла участие в трех номинациях: командных соревнованиях, в индивидуальных соревнованиях по приготовлению холодной закуски за 20 минут и индивидуальных соревнованиях по приготовлению десерта за 20 минут. Особый интерес вызвали индивидуальные соревнования по приготовлению десертов. За 20 минут на глазах зрителей и жюри необходимо было приготовить две порции десерта. Председатель жюри, абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, шеф-директор «Кондитерского дома», автор более 20 книг по кондитерскому искусству и кулинарии Александр Селенчен по достоинству оценил работу Фирсовой Галины, отметив высокие качества десерта и необычный дизайн в оформлении.

Комарова Анастасия в индивидуальных соревнованиях по приготовлению холодной русской закуски в европейской подаче получила Бронзовую медаль Чемпионата. Команда техникума достойно выступила на Чемпионате и имеет шанс в составе сборной команды юниоров представлять Россию на Всемирной Кулинарной Олимпиаде в Германии в 2012 году.

Татьяна Руденко



