

В Орловской области на днях завершились всероссийские Дельфийские игры - соревнования по различным видам современного искусства, в которых участвуют молодые люди. Делегация Самарской области вернулась домой с призами и подарками.

Приехали с соревнований

Дельфийские игры посвятили главному предстоящему празднику страны - 70-летию Великой Победы. Поэтому всем конкурсантам нужно было не просто продемонстрировать свое мастерство, но и представить его в военной стилистике. Кулинары вместо традиционных тортиков готовили солдатский обед. Парикмахеры делали прически по моде 40-х и 50-х годов, исполнители пели песни военных лет. Самарская область на Дельфийских играх выступила достойно. Наша делегация заняла третье место в общекомандном зачете и привезла 19 медалей, шесть из которых - золотые.

В четверг утром ребята приехали из Москвы на поезде. На вокзале их встречали заместитель министра образования и науки Самарской области Н.Б. Колесникова, педагоги, родные и друзья. От Самарского государственного колледжа сервисных технологий и дизайна приехала целая делегация с плакатами, цветами и воздушными шарами. Ребята встречали своего молодого преподавателя - Е.А. Болотину. Девушка завоевала «серебро» в номинации «Парикмахерское искусство». Юные победители вышли из поезда в командных футболках, с медалями. Стали делиться впечатлениями. Для некоторых победа на всероссийских соревнованиях стала первой в жизни. И им не терпелось поделиться чувствами, которые испытали, когда со сцены объявили, что они победители.

«Весна этого года очень богата на победы для нашего региона, - рассказала Н.Б. Колесникова. - Сначала наши ребята достойно представили область на заключительном этапе всероссийской олимпиады школьников, а сейчас привезли призы с Дельфийских игр. Отрадно, что игры этого года приурочили к Дню Победы. Молодежь должна знать о людях, защитивших нашу страну».

Приготовил солдатский обед

Студент второго курса Самарского техникума кулинарного искусства Игорь Каргин участвовал в Дельфийских играх в первый раз. Молодой человек выступал в номинации «Кулинарное искусство». Тематика была военная - юным поварам нужно было приготовить солдатский обед из трех блюд: первое блюдо, горячее и напиток. Выбор продуктов небольшой, ведь на войне было не до изысков.

«Во время подготовки к конкурсу я перелопатил огромное количество документов, искал, что готовили в военное время», - рассказывает молодой человек. В итоге бульон для супа он сварил из обжаренного с луком сала. В него добавил картошку и пшено. К супу подал желе из тыквы. «Идею с желе я позаимствовал у преподавателя Прасковьи Ивановны Чибисовой, - рассказывает Каргин. - Она прошла Великую Отечественную войну, а потом много лет работала у нас в техникуме, могла приготовить обед из минимального набора продуктов. Например, желе из хвои. Так у меня родилась идея с тыквенным желе. К сожалению, с Прасковьей Ивановной я лично не был знаком - ветеран умерла десять лет назад. Но знаю о ней много по рассказам преподавателей, из документов и альбомов».

На второе молодой человек приготовил гарнир из двух видов крупы: перловки и пшена. К нему три вида рыбы - в черемуховом тесте, запеченную и сваренную на дыму. К обеду - хлеб. Такой же, как пекли в военное время. Еще Игорь подал медовый напиток с ягодами калины и специями. На приготовление обеда конкурсантам дали три часа. Кухарничать в полевых условиях им не пришлось. Готовили на обычных кухнях.

Отдельно оценивалась сервировка. Молодой человек использовал современную посуду. А в качестве украшений - фотографии военных лет и полевые цветы. «Специально рано утром встал, чтобы успеть их нарвать», - рассказывает он. В итоге Каргин в своей номинации получил самую высокую награду - золотую медаль. «Мне очень нравится моя профессия, - рассказывает молодой человек. - Планирую в дальнейшем работать в ресторане, развиваться и, в конечном счете, стать шеф-поваром».

