



КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ ГОТОВЯТ СТУДЕНТЫ В ОБЩЕЖИТИИ



С 5 по 7 апреля в общежитиях Новосибирского государственного педагогического университета проходил конкурс «Кулинарный изыск».

Участникам конкурса – студентам, проживающим в общежитиях, в первую очередь необходимо было определиться с выбором блюда и подать заявку от своей комнаты. Затем наступило время работы над презентацией кулинарного изделия. Ребята могли реализовать любые творческие идеи и фантазии, ведь интересная демонстрация – немаловажный критерий оценки.

Самый горячий этап конкурса, конечно же, проходил на кухне. Девушки и юноши переквалифицировались из студентов в поваров. Были представлены разные кухни мира: русская, итальянская, французская, уйгурская, японская, узбекская.

В состав судейской коллегии конкурса вошли проректор по воспитательной работе Николай Николаевич Киселёв, директор студенческого городка Нина Изотовна Кузьминых, председатель профкома студентов и аспирантов Артём Геннадьевич Шабанов, коменданты общежитий: Марина Юрьевна Ковалёва (№ 1), Ольга Борисовна Малетина (№ 2), Елена Анатольевна Мегедь (№ 3) и Надежда Анатольевна Горбатюк (№ 4), а также председатели студенческих советов.

На протяжении трех вечеров жизнь в студенческом городке была особенно оживленной. Холлы первых этажей превратились в праздничные гостиные: украшения из воздушных шаров, сервированные белоснежными скатертями столы создавали торжественную атмосферу. В общежитии № 1 жюри и гостей обслуживали девушки-официантки в элегантных костюмах, студентка ИЕСЭН Жанна Буйнакова исполнила для присутствующих восточный танец. В общежитии № 2 дегустацией блюд руководила веселая повариха, в общежитии № 3 – очаровательная цыганка. Любопытно, что очень активны были юноши.

Старания студентов жюри оценивало по таким параметрам, как эстетичность оформления блюда, аппетитность, вкусовые качества, оригинальность замысла и презентация блюда.

Обладателям призовых мест вручили ценные подарки: наборы кастрюль, чайные сервизы, подставки и кружки. Все без исключения участники награждены за свои старания тортами.

По сравнению с прошлым годом, когда конкурс «Кулинарный изыск» проводился впервые, число участников уменьшилось. Как пояснили коменданты общежитий, заявок на участие изна-



Призовые места распределялись следующим образом:

1-е место

- торт «Птичье молоко» (общежитие № 1, комната № 146: Евгений Гаврилова, Татьяна Сабянина, Светлана Данило);
- «Семга по-царски» и «Корзинка счастья» (общежитие № 2, комната № 216: Сергей Горбачёв, Никита Токарев, Денис Третьяков);
- «Фаршированная щука» (общежитие № 3, комната № 165: Кристина Макарова, Лейла Сковпень);
- салат «Заяц» (общежитие № 4, комната № 962: Оксана Самаженкова, Татьяна Коршукова).

2-е место

- «Дружная семейка» (общежитие № 1, комната № 134: Анна Бессергенова, Анастасия Титова);
- бешбармак (общежитие № 2, комната № 174: Гульжамал Муканова, Айдана Монгуш);
- лазанья (общежитие № 3, комната № 59: Любовь Бабенкова, Надия Иксанова, Ксения Митрофанова, Виктория Тимкина);
- салат «Подсолнух» (общежитие № 4, комната № 820: Ольга Горатнева).

3-е место

- торт «Панчо» (общежитие № 1, комната № 7: Елена Коконова);
- печенье «Дамский каприз» (общежитие № 2, комната № 230: Айсана Иванова, Татьяна Иванова, Анастасия Редькина, Валентина Колчина);
- мясные и рыбные пироги, блины со сметаной (общежитие № 3, комната № 123: Ксения Василенко, Алёна Лисенкова, Дарья Захарова, Анастасия Скобелина);
- национальное уйгурское блюдо (общежитие № 4, комната № 654: Канали Хайлати, Ядикаэр Ялиунь).

чально было много, но ребята отказывались по различным обстоятельствам. Тем не менее, как заметила директор студенческого городка Нина Изотовна Кузьминых, в этом году большинство были очень хорошо подготовлены, четко прослеживалась концепция их выступления, все было продумано. Главное – не количество, а качество. Можно с уверенностью сказать: студенты – молодцы, праздник удался!

Во время организации выступлений ребята всех общежитий столкнулись с проблемой отсутствия музыкальной аппаратуры. Приходилось использовать собственные компьютеры и колонки. Студенты надеются, что эта деталь не останется без внимания, и в будущем они смогут проводить мероприятие на более высоком техническом уровне.



Елена
Шумилова

