

# ГОСТЕПРИИМНОСТЬ

**В симферопольском ПТУ № 27 состоялся итоговый конкурс в рамках республиканского фотоклора фольклорных коллективов.**

«Медовый спас» — так называлась музыкально-хореографическая композиция, показанная будущими поварами, официантами и кондитерами. Со сцены звучали поговорки, загадки, потешки и скороговорки. Ребята водили хороводы и пели частушки. А по окончании представления угостили присутствующих блюдами и напитками, традиционными для этого праздника. Учащиеся сами приготвили по старинным рецептам медовые пряники, конфеты, кисели, сбитни, маковки, квас.

Будущие повара постарались показать не только обряды русского народа, но и рассказать о хлебосольстве, гостеприимстве родного края.

Именно эта черта помогла команде ПТУ-27 завоевать призовые места на завершившемся недавно Первом международном конкурсе специалистов-юниоров ресторанных дел «Гостеприимность-2000». Конкурс проходил в Киеве на базе учебно-научно-производственного комплекса «Туризм, гостиничное хозяйство, экономика и право» и собрал более 100 человек из 14 команд Украины, Болгарии, Словакии, Чехии.

Симферопольцы привезли домой шесть почетных дипломов и медаль. В номинации «Лучшая банкетная композиция» команда ПТУ-27



названа первой. Ребята представили на суд жюри и многочисленных зрителей чудо-композиции: дичь — фазан и куропатка, — «выезжающая» на паре поросят, и каравай в виде рога изобилия. А торт, сделанный в форме полуострова Крым, омываемого волнами лазурного желе, было просто жаль резать.

Лучшей признана и форменная одежда команды, которую по эскизам французских модельеров специально к конкурсу сшили учащиеся симферопольского ПТУ № 38.

«Входя в XXI век, туристическая индустрия мира развивается огромными темпами, — говорит Марина Иванова Пальчук, директор ПТУ-27. — Именно через туризм люди познают историю, культуру и традиции народов. Крым — уникальный, благодатный, гостеприимный край. Наша задача — вырастить профессионалов: шеф-поваров, официантов, барменов, кондитеров, которые так необходимы в туристическом бизнесе».

Для этого у училища есть все необходимое. Это и прекрасно оснащенные аудитории, и богатейшая библиотека, где собрана коллекция

уникальных рецептов. Но самое главное — преподавательский коллектив. Многие учителя являются выпускниками родного училища, преподают в нем не один десяток лет. А всего за 46 лет существования училище подготовило 11 тысяч специалистов.

Симферопольское ПТУ-27 предлагает крымчанкам несколько рецептов.

## **Окорочка по-крымски**

Из окорочков удаляют косточку. Мясо отбивают, посыпают солью, перцем, обмакивают в майонез, ставят на 1 час на холод для маринования.

На крупной терке натирают картофель и сыр твердый в равных пропорциях. Панируют окорочка картофельно-сырной смесью и обжаривают на сковороде.

На 2 окорочка: картофель — 4 шт., сыр — 100 г, соль, перец, жир — 10 г.

## **Крем ванильный из сметаны**

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной пены, вливают в нее яично-молочную смесь (т.е. желтки яиц отделяют от белков, растирают на сахаром, разводя их молоком), также вводят растворенный желатин, замоченный в холодной кипяченой воде. В конце взбивания сметаны с желатином вводят и взбитые белки.

Крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Перед подачей формочки опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают крем, выкладывают в вазочки и поливают соусом (абрикосовым, земляничным или малиновым) — 30 г соуса на порцию крема.

Сметана (36% жирности) — 400 г, сахар — 200 г, молоко 300 г, яйцо — 2 шт., желатин — 20 г, вода для желатина — 160 г.

## **Татьяна ДОЛИНСКАЯ.**

**На снимках:** команда ПТУ-27: Михаил Власюк, Наталья Орлова, Павел Король; банкетные блюда, занявшие призовое место.