



Студенты рязанских вузов приняли друг у друга кулинарный зачёт

Продемонстрировать свои кулинарные таланты в приготовлении блюда на конкурс ребятам помогла свежая и экологически чистая продукция торговой марки «КУ-КА-РЯ»

Студент всегда голоден - это утверждение можно считать аксиомой. Во время лекций, тренировок он первым делом думает о вкусной и сытной еде. Несмотря на скромный размер стипендий, бурная фантазия позволяет студентам вкусно и разнообразно питаться.

Чтобы молодые и активные рязанцы могли поделиться друг с другом своими рецептами приготовления блюд - вкусных и недорогих, мы решили устроить для них кулинарное состязание под названием «Зачётное блюдо». К участию пригласили команды четырех рязанских вузов. Проявить свои таланты ребятам предстояло в приготовлении курочки. В качестве материала для творчества команды получили филе куриной грудки торговой марки «КУ-КА-РЯ». Этот известный рязанцам бренд уже давно стал для многих опытных хозяюшек синонимом высокого качества и отличного вкуса. В полуфабрикатах используется только экологически чистое сырье из Липецкой области. Местный продукт не требует консервантов и гарантирует свежесть.

Все на пиршество вкуса и талантов!

На конкурс, в ресторан «Валенсия», ребята приехали с уже приготовленными блюдами, каждое из которых - настоящий шедевр кулинарного искусства. А пока кушанья раскладывали на длинном декорированном в красно-белых тонах столе, мы познакомились с участниками. Это студентки 2 курса РГАТУ им. П. Костычева Екатерина Овчинникова и Паулина Филова, команда РГУ им. С. Есенина в составе студента 1 курса Никиты Мезенцев и девчонок с 5 курса Ирины Князевой и Дарьи Барановой, а также четверкурсницы Лиля Бойко и Марина Иванова из Академии права и управления ФСИН и, наконец, интернациональная команда из РязГМУ им. И. Павлова - Ирина Качмазова, Ведвати Хандагале и Джозеф Джейкоб.

Несмотря на то, что ребята разных возрастов и представляют разные профессии, им было одинаково интересно участвовать в нашем



Во время дегустации каждый участник пробовал блюда своих соперников и оценивал их по балльной системе.

конкурсе.

- Нам нравится готовить, - признались студенты. - С одной стороны, ты занимаешься творчеством, а с другой - приносишь пользу. С удовольствием приглашаем в гости друзей или угощаем своих товарищей в университете.

Уставленный разнообразными яствами стол выглядел очень аппетитно. Тут и пышный пирог, и высокий каравай, и ароматная, сдобренная заморскими приправами курочка, и красивый многослойный салат с цветами, и соленая тоненько рубленая капуста, и румяные котлетки «По-рязански» и «Советские» марки «КУ-КА-РЯ» - настоящий пир, которому мог бы позавидовать любой шеф-повар. Налюбовавшись кулинарными шедеврами друг друга, ребята приступили к презентации. По прави-

лам каждая команда поделилась рецептами блюд. А некоторые решили не ограничиваться словами... Медики, например, приготовили не только оригинальные блюда, но и зажигательные танцы. Ирина Качмазова великолепно исполнила танец живота, а Джейкоб и Ведвати из Индии - яркий национальный танец. А какой нежной и лиричной получилась песня у студентки сельхозуниверситета Екатерины Овчинниковой! Ребята сорвали аплодисменты всех гостей в зале.

РЕЦЕПТЫ ОТ АПУ ФСИН

КУРИЦА С АНАНАСАМИ В КАРАВАЕ

Берем каравай, вырезаем из него мякоть. Куриную грудку, предварительно замаринованную в майонезе и специях, запекаем в течение 40 минут. Нарезаем курочку и смешиваем с ананасами, перекладываем в каравай и отправляем в духовку на 15 минут.



БАГЕТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Маринованную в майонезе и специях куриную грудку мелко шинкуем и обжариваем на сковородке, добавляем грибы и лук и затем тушим под крышкой. Через 15 минут добавляем молоко и тушим еще

5 минут. Снимаем со сковородки и укладываем в предварительно очищенной от мякоти и разрезанный вдоль багет. Сверху посыпаем нарезанным помидором и сыром. Еще 5-6 минут в духовке - и блюдо готово.

РЕЦЕПТЫ ОТ РязГМУ

ПИРОГ ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

Филе куриной грудки режем на кусочки и обжариваем в масле. Далее на раскатанное дрожжевое сдобное тесто выкладываем порезанный картофель - это первый слой. Сверху густо посыпаем кольцами репчатого лука. Третьим слоем выкладываем нашинкованные соленые огурцы. И завершающим слоем - куриную грудку. Сверху накрываем оставшимся тестом и заклеиваем края. Через 30 минут пирог нужно проколоть вилочкой в нескольких местах и вернуть в духовку еще на пять минут.

КАРРИ-КУРИЦА (НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО ИНДИЙЦЕВ)

Разогреваем масло, обжариваем в нем лук, добавляем специи - перец, карри, соль. Затем выкладываем маленькие кусочки куриной грудки. В течение 30 минут курица тушится под крышкой. Посыпаем свежими помидорами и подаем с рисом.



РЕЦЕПТ ОТ РГУ

САЛАТ «АСТРА»

Отвариваем куриную грудку. Мелко режем и выкладываем первый слой салат. Второй слой - нарезанные консервированные шампиньоны. Третий слой - порубленные отварные яйца. Четвертый слой - консервированные ананасы. Каждый последующий слой нужно промазать майонезом. Украшаем салат астрами из нарезанного соломкой болгарского перца.

РЕЦЕПТ ОТ РГАТУ

ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ

Удаляем серединку из кукурузных булочек. Для начинки мелко режем куриную грудку и добавляем на сковородку нарезанные грибы и обжариваем несколько минут. Наполняем булочки этой смесью, посыпая тертым сыром и запекаем в духовке 20 минут.

КУРИЦА В ЛАВАШЕ

Лаваш подсушиваем на разогретой сковороде без масла. Для начинки нарезаем куриную грудку и обжариваем на медленном огне. По вкусу можно добавить сливки. Затем добавляем кубики свежего помидора, соевый соус, перемешиваем, выкладываем на лаваш и заворачиваем.



Чье блюдо самое вкусное?

Во время самой вкусной части конкурса - дегустации - каждый участник пробовал блюда своих соперников и оценивал их по балльной системе. А по окончании богатой трапезы мы подсчитали голоса. По итогам, первое место разделили команда РязГМУ и АПУ ФСИН, а на втором, также с равным числом голосов, оказа-

лись РГУ и РГАТУ.

Конкурс удался! У нас получился не столько конкурс, сколько праздник вкуса, талантов и фантазии. Он «помирил» соперников и объединил их в едином творческом порыве. Каждый из участников подошел к приготовлению блюда с душой. А потому проигравших в нашем состязании быть не могло. Все команды заслужили самые высокие похвалы и награду. За свои достижения получили дипломы:

Команда РГУ в номинации «За творческий подход»;
Команда Академии права и управления ФСИН в номинации «За оригинальный рецепт»;

Команда РязГМУ в номинации «За верность традициям»;

Команда РГАТУ в номинации «Приз симпатий редакции».

А чтобы победа была не только приятной, но и вкусной, все участники получили подарки от торговой марки «КУ-КА-РЯ» - куриное филе в гранатовом вкусе и куриная запеканка, куриное филе с кусочками ананаса. Теперь у ребят есть еще одна замечательная возможность проявить свои кулинарные способности и порадовать близких яствами, приготовленными из экологически чистого отечественного продукта.

Всем приятного аппетита!



Каждый участник вложил в приготовлении блюда свою душу, а потому проигравших в конкурсе не было.

