

# Голосуют чистой тарелкой

☞ Соб. инф.

**В** кулинарных телешоу повара готовят блюда высокой кухни из продуктов с астрономической стоимостью, которые среднестатистическая хозяйка в глаза не увидела. В Узловой проводят свои битвы кулинаров: среди работников детсадовских кухонь. Поверьте, сочинить меню из сотен блюд и при этом не выйти за скромный лимит в 80 рублей в день на одного ребенка – куда сложнее, чем потушить лобстера в игристом вине.

Плюс – ни один суп, салат или компот не должны повторяться в течение 22 дней, ведь дети любят разнообразие в еде... На взгляд человека непосвященного, задача просто невыполнима. Но узловские повара с ней справляются, причем не только в рамках конкурса, а в своей повседневной работе. И к тому же периодически корректируют меню в соответствии с изменениями цен или появлением новых поставщиков продуктов.

В районе насчитывается 31 детсад и еще два образовательных учреждения с дошкольными группами. В общей сложности там трудятся 65 повара, которые отвечают не только за вкусное меню, но и за санитарную чистоту помещения и посуды. Несмотря на то что работа довольно сложная и невероятно ответственная, а зарплата куда ниже, чем в ресторанах, – кадрового голода эта сфера не испытывает.

– У нас в дошкольных учреждениях сформировалась настоящая команда. Сотрудники детских садов постоянно обмениваются не только педагогическим опытом, своими находками и достижениями, но и кулинарными наработками, – рассказывает Надежда Трусова, сотрудник центра методического обеспечения образовательной деятельности. – Это очень помогает в работе, ведь деятельность дошкольных учреждений регламентирована очень строго.

Конкурсы профмастерства и курсы повышения квалификации здесь ежегодны.



Повара узловских детских садов знают, как сделать полезное вкусным и красивым

По инициативе центра методического обеспечения и при поддержке Донского политехнического колледжа набираются группы кулинаров. Они изучают новые рецепты, способы подачи и приготовления пищи.

На днях кулинары из пяти детских садов города Узловая получили дополнительные теоретические знания о новых технологиях в кулинарии. А по итогам занятий заведующая отделом допобразования Донского политехнического колледжа Елена Макосова, мастер производственного обучения Ирина Плесневич и руководитель центра прикладных квалификаций Екатерина Харламова приняли у них экзамен.

С теоретической частью все «служители кухни» справились без проблем. Но, как говорится, теория без практики ничто. Каждый повар презентовал судьям свои коронные блюда для детского питания. Светлана Курносова из детского садика № 37 даже знакомую всем творожную запеканку со сладкой подливкой сумела сервировать необычно и аппетитно.

Понравились экзаменаторам и картофельные зразы с курочкой от Татьяны Дороговой, мастера кулинарного дела детсада № 46, и фаршированные кабачки Екатерины Парамоновой, которая трудится в детском саду № 17.

Конечно, окончательное слово останется за воспитанниками детских садов. Это неподкупное жюри голосует абсолютно чистой тарелкой или просьбой добавки.



## Рецепт узловских кулинаров

Хотите побаловать ребенка вкусным и полезным блюдом? Предлагаем вам рецепт фруктового плова, одобренный малышами детских садов Узловой.

**Вам потребуется:**

200 г риса, 200 г сухофруктов (курага, яблоки, груши, изюм), 1–2 столовые ложки сахара.

**Способ приготовления:**

Сухофрукты промываем, заливаем кипятком и оставляем набухать на 15–20 минут. Не стоит долго держать их в воде – сухофрукты могут потерять форму и стать водянистыми, утратить вкус. Рис промываем, заливаем водой так, чтобы она была выше уровня риса на полтора сантиметра, и отправляем вариться на 10–15 минут, накрыв крышкой. Использование мультиварки значительно упростит этот процесс. Удаляем из сухофруктов косточки, еще раз промываем под проточной водой. Если попадаются крупные плоды – режем на более мелкие части. Обычно нарезают курагу, груши, а дольки яблок и изюм уже имеют подходящий размер и красиво смотрятся в готовом блюде. Посыпаем сухофрукты сахаром и смешиваем с полуготовым рисом. Плов больше не перемешиваем, чтобы рис не слипся, а остался рассыпчатым, и оставляем томиться под крышкой до готовности на слабом огне. После того как выключили огонь, накрываем кастрюлю полотенцем, чтобы плов немного настоялся. В мультиварке можно включить режим «Поддерживать теплым».

Приятного аппетита!

