

В Томской области военнослужащие Росгвардии продемонстрировали кулинарное искусство

Тематика: Социальная сфера
Корпоративные новости

Дата публикации: 20.02.2023

Дата мероприятия / события: 20.02.2023

г. Северск

В Северском соединении Росгвардии состоялся первый этап конкурса поварского мастерства среди военнослужащих, в котором приняли участие две команды поваров и кондитеров из воинских частей соединения. Каждая команда состояла из наиболее подготовленных военнослужащих-поваров, обладающих не только профессиональными навыками, но и кулинарным искусством.

В Северском соединении Росгвардии состоялся первый этап конкурса поварского мастерства среди военнослужащих, в котором приняли участие две команды поваров и кондитеров из воинских частей соединения. Каждая команда состояла из наиболее подготовленных военнослужащих-поваров, обладающих не только профессиональными навыками, но и кулинарным искусством.



Утро для конкурсантов и организаторов началось рано, в семь часов утра на общем построении, на котором заместитель командира Северского соединения Росгвардии по тылу полковник Алексей Туров довел участникам цели и задачи мероприятия и пожелал всем успехов. Каждой команде из пяти человек было выдано задание приготовить холодные закуски, первые и вторые блюда, соусы, выпечку и напитки, озвучены требования по качеству и количеству блюд, а также времени выполнения заданий.



«Росгвардейцам раздали одинаковый набор продуктов, из которых каждая команда приготовила свой вариант обеда. Участники мыли, резали, взвешивали, замешивали, отбивали, варили, запекали, жарили и украшали. Продукты одинаковые, команды равные по мастерству и только времени было очень мало – полдня до судейства. Но было выделено время и на проверку теоритических знаний и физической подготовки», – отметил полковник Алексей Туров.

К завершению кулинарного поединка столы ломились от разнообразия яств, в воздухе витали аппетитные ароматы еды, изысканно сервированные блюда радовали своим исполнением, а повара были стильно одеты и позитивно заряжены.



Жюри, в состав которого вошли офицеры управления, должно было выполнить приятную и одновременно сложную задачу – оценить каждое блюдо по параметрам: вес, цвет, запах блюда, внешний вид и, конечно, вкус.

Организаторы конкурса и представитель счетной комиссии майор Роман Логовиненко подсчитали баллы и выяснили, что с небольшим отрывом победила команда воинской части Северского соединения Росгвардии под командованием майора Александра Кононенко, а второе почетное место заняла команда майора Алексея Карпова.



Творения поваров и кондитеров жюри оценило высоко. Было отмечено, что невозможно обычному человеку за такое короткое время приготовить такое количество разнообразных блюд, и, в частности, девятнадцать наименований выпечки. Победителям вручили кубки, дипломы и медали и пожелали таких же грандиозных успехов на следующем этапе конкурса, на который в конце марта съедутся лучшие повара всех частей Сибирского округа Росгвардии.

Постоянная ссылка на материал: <http://www.smi2go.ru/publications/150004/>