Мастер-класс от команды YESLAB для иностранных студентов

19 сентября 2021 г. команда YESLAB совместно с TutorForces СПбПУ провели мастер-класс о русской кухне для иностранных студентов.

Мероприятие по русской кулинарии проводили студенты-технологи из Высшей школы биотехнологий и пищевых производств. Организатор мастер-класса, Богданов Роман, курировал и помогал студентам с проведением мероприятия.

Событие началось с интересного теоретического введения от Торчинской Александры – студентки второго курса направления «Технология продукции и организация общественного питания». Александра рассказала участникам об особенностях традиционной русской кухни и поведала о таком блюде, как вареники.

Студентки-технологи Пимкина Варвара, Марущак Амина и Попова Полина готовили и раскатывали тесто, а также готовили различные начинки.

На мастер-класс пришло много заинтересованных темой мероприятия иностранных студентов. Гостям были предложены для приготовления вареников три вида начинок: малина, картофель с салом и картофель с лисичками. Александра научила лепить вареники, а также ответила на вопросы студентов. Затем Роман сварил и подал вареники со сметаной.

Фотограф Назарова Елена зафиксировала яркие моменты мероприятия. Это кулинарное мероприятие от команды YESLAB, как всегда, вызвало большой интерес. Вареники удались на славу!

Один из гостей – иностранных студентов прокомментировал: «Это событие было для нас потрясающим! Мы научились готовить вареники. Мне особенно понравились объяснения наших преподавателей и команда кулинаров. Это потрясающая работа».

Мы всегда рады видеть и пообщаться с нашим гостями! Проведенный мастер-класс дал хорошую возможность поделиться опытом и обменяться положительными эмоциями.

Подготовлено студ. А. Торчинской

Фотоматериалы студ. Е. Назаровой