

## С Днем рождения YESLAB



**11 ноября 2023 года** свой **седьмой** День рождения отмечает наша любимая кулинарная организация Yeslab!

Давайте вспомним, в каких интересных и познавательных мероприятиях принимала участие наша команда за прошедший год.

1. 14-15 ноября 2022 года, в отеле «Санкт-Петербург», в рамках реализации проекта «Петербургская кухня» прошел II Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни». По итогам конкурса, студенты **Макарова Екатерина** и **Клещева Наталья** стали серебряными призерами в номинации «юниоры», а **Дорофеев Андрей** и **Резниченко Мирослав** – серебряными призерами в номинации «профессионалы».





2. 10 декабря 2022 года провели образовательное мероприятие совместно с экологическим объединением ReGreen в Студклубе Политеха. Темой для обсуждения стало веганство и растительное питание. Yeslab приготовил тофники (альтернативные сырники) с ягодным соусом. Наш спикер **Плотникова Екатерина** рассказала про рецепт тофников и технологию приготовления. Гости продегустировали два вида тофников – на основе банана и лимонного конфитюра.





3. 14 февраля 2023 года, в день Святого Валентина, команда Yeslab совместно с командой TutorForces СПбПУ провели познавательное мероприятие для иностранных студентов. **Старовойтова Александра** и **Олексенко Мария** рассказали необычные факты о Дне святого Валентина. После интересной презентации команда Yeslab провела мастер - класс по приготовлению вкусных розовых пельменей. Участники мероприятия увлеклись процессом раскатки теста и лепки пельменей (было сделано более 200 штук).



4. 14 марта 2023 года в ВШБиПП прошел мастер-класс с дегустацией от **Евгения Иришкина** на тему «Разнообразие текстур соусов». **Евгений Иришкин** продемонстрировал нам приготовление более 10 видов соусов, с применением различного технологического

оборудования. Студентам представили голландез, соусы из картофеля, печеного чеснока, на основе рыбного бульона, майонез с зеленым луком и даже соус из халвы!





5. 3 апреля 2023 года команда Yeslab приняла участие в профориентационном проекте «Неделя Политеха» в Газпром школе. Провели мастер-класс для 8 и 9 классов. Рассказали про различные виды пасхальной выпечки: на пшеничной и альтернативной муке.



Продemonстрировали приготовление нескольких видов глазури: белковой, на желатине, зеркальной.



6. 12 мая 2023 года в ВШБиПП прошел мастер-класс с дегустацией от **Артёма Гребенщикова** - шеф-повара ресторана «ВоВо» - на тему «Теория вкусов». Шеф-повар прочитал лекцию, где студенты узнали: какие физико-химические изменения влияют на вкус, аромат и текстуру. Артём продемонстрировал приготовление двух авторских блюд - утиную грудку с пюре из моркови и филе палтуса с пюре из корня сельдерея. Ассистировал шеф-повару студент-технолог **Карманов Иларион**.





7. 18 мая 2023 года в ВШБиПП прошел интерактивный мастер-класс с дегустацией от **Дениса Прохорова** - шеф-повара ресторана Chang - на тему «Современный взгляд на паназиатскую кухню». Денис со своими помощниками продемонстрировали студентам

приготовление 4 блюд: утку по-пекински, пад-тай, севиче из лосося и десерт «Моти», с применение различного технологического оборудования.





8. 1 сентября 2023 года команда YesLab приняла участие в фестивале ко Дню Знаний в Политехе. На нашей станции первокурсники могли заработать поликоины, выполнив ряд заданий: принять участие в познавательной кулинарной викторине, и за активность получить вкусный приз в виде профитролей с начинкой или смешать свой уникальный лимонад из представленных им ингредиентов: соков, тоников, газированной воды, фруктов и ягод.



9. 31 октября 2023 года команда Yeslab провела интерактив для участников и зрителей научно-развлекательного мероприятия Science Slam Polytech, проходящего в Студклуб Политеха. Для гостей наша команда приготовила витаминизированный морс на основе

красной смородины с эффектной подачей с сухим льдом.



В завершение, слово действующему руководителю YESLAB - **Анастасии Певзнер**: «Я рада

видеть, как реализуются наши проекты. Спасибо всем шефам, которые приходили к нам. За этот год мы многое сделали и ещё больше хотим сделать в будущем. В нашей команде все больше активных студентов, которые хотят реализовывать свои идеи!»

С Днём рождения YESLAB!

**Подготовлено студентками группы 4731904/10401**

**Макаровой Екатериной и Певзнер Анастасией,**

**доцентом - Высшей школы биотехнологий и пищевых производств**

**Быченковой Валерией Владимировной**

**Фото: студ. Ж. Кожебергена**