

Студенты отпраздновали День рождения YesLab



11 ноября 2024 года, свой восьмой День рождения отмечает наша любимая кулинарная организация Yeslab!

В этой статье расскажем Вам о трех основных направлениях нашей деятельности: организация мероприятий, научная деятельность и участие в конкурсах. Также вспомним, в каких познавательных мероприятиях принимала участие наша команда за прошедший год.

Организация мероприятий – ключевое направление развития! Только за восьмой год нашей деятельности прошло более 25 мероприятий!

Значительный вклад в развитие профессиональных навыков и компетенций студентов внесли наши приглашенные гости – шеф-повара.

28 ноября 2023 года Станислав Ахметшин - бренд-шеф и совладелец ресторана Paseo del Prado, ресторана Guzva и буланжери Amelie провел мастер-класс с дегустацией на тему «Петербургская кухня». Станислав продемонстрировал приготовление 3 авторских блюд Петербургской кухни: холодную закуску, горячее блюдо и десерт.





29 октября 2024 года Алексей Гребенщиков - шеф-кондитер и совладелец ресторана "Bourgeois Bohemians" прочитал познавательную лекцию на тему «Десерт в современной гастрономии». Там студенты узнали: что такое десерт в настоящее время, какие тренды есть в приготовлении современных десертов, что влияет на удачную презентацию блюда и его восприятие.



Также сотрудничаем с другими студенческими объединениями Политеха, создавая общие мероприятия. 13 декабря 2023 года – активисты YesLab провели кулинарный мастер-класс для иностранных студентов совместно с командой TutorForces СПбПУ. Студенты прослушали лекцию об истории создания салатов оливье и мимозы и с удовольствием их приготовили.



17 марта 2024 года в Студклубе состоялись проводы Масленицы. Команда YesLab подготовила для студентов дегустацию нестандартных начинок к вкусным ароматным блинам.

А еще за этот год состоялись мастер-классы по новогодним подаркам, пасхальным угощениям, битва блинчиков, фестиваль блюд из тыквы и многое другое.

Научная деятельность – образовательное направление, студенты узнают о пищевой химии и молекулярной кухне и применяют на практике полученные знания в ходе пищевые экспериментов.

Так на дне открытых дверей ВШБиПП активисты YesLab продемонстрировали абитуриентам взаимодействие альгината натрия и лактата кальция, вследствие этого получилась съедобная икра, которую можно сделать на основе любой жидкости и использовать в сладких и соленых блюдах.



На мероприятии Science Slam Polytech в Студклубе Политеха. Наша команда представила традиционный греческий салат с необычной подачей сыра фета. Оригинальность подачи заключалась в превращении сыра фета в маленькие сферы, благодаря процессу

сферификации.

Участие в конкурсах – важное направления для развития профессиональных компетенций и кулинарного мастерства у студентов.

2-10 декабря 2023 года в Санкт-Петербурге состоялся Международный фестиваль пряничного искусства «Мир пряника», где приняла участие активистка команды Yeslab Макарова Екатерина. По экспертной оценке жюри, индивидуальная работа Екатерины «Мой Коми край родной...» заняла 1 место в номинации «Пряничная картина» среди студентов. На пряничном Арт-марафоне 5 сборных команд мастеров со всех уголков России возвели удивительный пряничный экспресс. Екатерина с командой возвели вагон города Брянск, воссоздали в нем историю города от былинных времен до настоящих дней. И выиграли номинацию «Мастерское воплощение города в прянике»!

Юлия Кутнякова
лидер команды

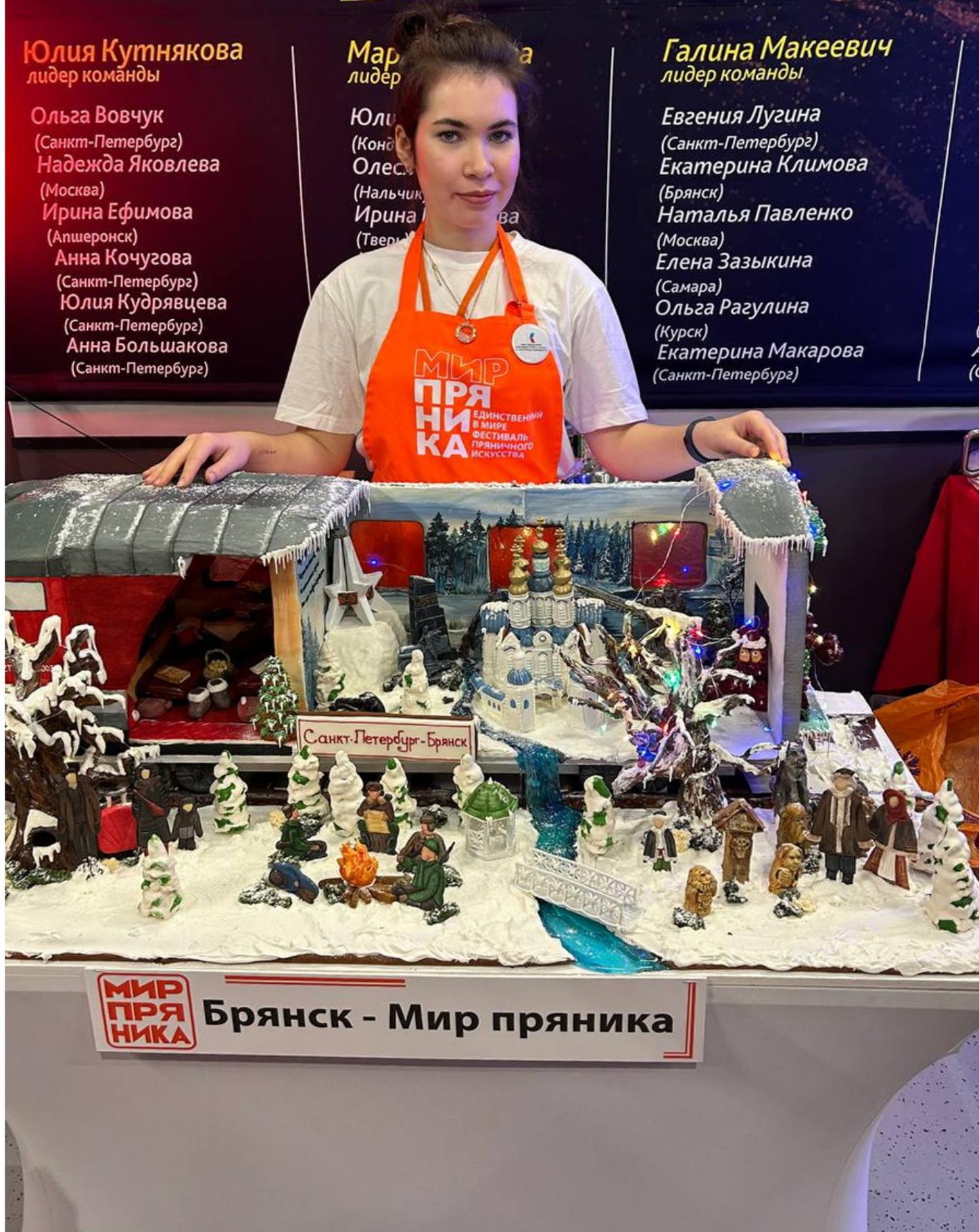
Ольга Вовчук
(Санкт-Петербург)
Надежда Яковлева
(Москва)
Ирина Ефимова
(Апшеронск)
Анна Кочугова
(Санкт-Петербург)
Юлия Кудряцева
(Санкт-Петербург)
Анна Большакова
(Санкт-Петербург)

Мария
лидер

Юлия
(Кондопога)
Олеся
(Нальчик)
Ирина
(Тверь)

Галина Макеевич
лидер команды

Евгения Лугина
(Санкт-Петербург)
Екатерина Климова
(Брянск)
Наталья Павленко
(Москва)
Елена Зазыкина
(Самара)
Ольга Рагулина
(Курск)
Екатерина Макарова
(Санкт-Петербург)



В марте 2024 года команда Yeslab провела свой уникальный кулинарный чемпионат «Eurofoods Awards», состоявшийся на базе Института среднего профессионального образования СПбПУ. Студенты смогли продемонстрировать компетентному жюри все свои

профессиональные навыки и креативность в подаче блюд и приготовить авторское блюдо карельской кухни из форели в 3 порциях. Жюри высоко оценило старания участников. По результатам чемпионата были выявлены победитель и призеры в номинациях, которые получили ценные призы от спонсоров и партнеров. Проект был реализован при поддержке конкурса Polytech Project и компании Eurofoods.



В завершение, слово действующему руководителю YESLAB - Анастасии Певзнер: «За последние 4 года моего участия в YesLab организация сильно изменилась. Благодаря Плотниковой Екатерине нас стали узнавать и приглашать на мероприятия: Масленица в Студклубе, день открытых дверей Политеха, выезд на Перспективу. Наша организация стала больше проводить совместных мероприятий с другими студенческими объединениями. С BEST - Since Slam Polytech, с TutorForces - Новогодний стол и многие другие. Мы стали проводить мастер-классы с ведущими шеф-поварами Санкт-Петербурга, такими как Артем и Алексей Гребенчиковы, Алексей Скобелкин, Денис Прохоров и другие. Конечно же, все мероприятия должны быть освещены. В этом вопросе мы бы не справились без Макаровой Екатерины и ее команды. Под руководством Екатерины на нашей странице ВКонтакте появилось много новых и интересных рубрик. Участники нашей организации стали проявлять больше интереса к конкурсной деятельности, поэтому сейчас у нас есть постоянная команда, которая готовится к кулинарным конкурсам и принимает в них участие. Вместе с активистами мы создали и организовали свой кулинарный конкурс. Я верю, что у этого проекта большой потенциал на развитие и мы скоро увидим его реализацию в большем масштабе. Так как YesLab еще немножко и научная организация, то мы стали больше изучать и работать с пищевыми добавками.

Научились делать сферы из сыра фета, фруктовую икру и джусболлы, работать с сухим

льдом и конечно же мы не забываем нашу любимую науку Foodpairing. Также наши активисты стали писать научные статьи и участвовать в конференциях.

YesLab это организация, которая объединяет людей, особенно порадовал набор 2024 года. Пришли позитивные ребята, у которых много интересных идей и они хотят работать и узнавать новое.

Большое спасибо всей команде, с которой я работаю. Без Вас не было бы такого большого количества успешно реализованных проектов. Отдельная благодарность **Бобровой Юлии**, которая помогла нашему сообществу приобрести новый вид!»

Команда YESLAB от всей души выражает искреннюю благодарность нашему куратору - **Быченковой Валерии Владимировне** за вклад в развитие нашей организации!

С Днём рождения YESLAB!

Подготовлено студенткой группы 4731904/10401 Макаровой Екатериной