

Студенты ВШБиПП снова покоряют Тавриду



С **19 по 26 октября 2025** года студентка магистратуры Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Макарова Екатерина приняла участие в программе «Гастроэкспедиция.Крым» в академии творческих индустрий «Меганом» на берегу Черного моря в Крыму (бухта Капсель, Судак).

«ТАВРИДА.АРТ» – это самая большая в России творческая площадка, куда съезжаются молодые люди, чтобы творить, создавать что-то новое, делиться опытом и развиваться.



На программе «Гастроэкспедиция.Крым» 40 молодых поваров из разных регионов России вместе с экспертами работали над созданием собственных уникальных блюд крымской кухни. Программа была очень насыщенной: выездные мероприятия на пищевые производства, лекции от экспертов из кулинарной индустрии, мастер-классы по ораторскому мастерству и практическая отработка навыков на профессиональной кухне с ведущими шеф-поварами России.



Первые 3 дня были посвящены изучению продуктов крымского региона, участники программы посетили:

- Сыроварню «С миром за сыром» в Бахчисарае, где главный технолог подробно рассказал про производство сыра и провел экскурсию по всем цехам, была дегустация уникальных видов сыров: «Золото Крыма» и «Корова на сене».
- Чайное производство «Наш чай», где показали процессы изготовления чая, и участники насладились ароматными сортами местного чая: с чабрецом, лавандой, плодово-ягодным и попробовали крымские сладости и варенье.
- Улиточная ферма «УлиткоЛюб», где участники получили полезные знания про улиток и продегустировали улитки в 5 видах различных соусов и даже том ям из улиток. Самые вкусные были - улитки по-бургундски.

Также посетили центральный рынок в Феодосии, чтобы узнать у местных жителей секреты приготовления крымских блюд.







Кроме того, в программе был отбор участников на финальный гала-обед для крымской делегации. На отборе каждому участнику из четырех команд нужно было приготовить любое блюдо с назначенным продуктом за 1 час. Четвертой команде досталось филе утки. Екатерина приготовила закуску: обжаренное филе утки с тыквенным кремом и пряной сальсой на крымский мотив. Шефы оценили блюдо Екатерины и на финальный обед взяли ее работать в кондитерский цех.

На следующий день Екатерина с командой из 3 человек в кондитерском цехе готовила десерт,

состоящий из двух частей: бахчисарайский медовик с соленой карамелью, декорированный глазированной хурмой, а также винно-виноградный мармелад с нотками лаванды и снегом из рикотты.

Этот десерт по-настоящему передает атмосферу Крыма, большинство продуктов для него привезены с локальных производств на которых побывали участники. А еще Екатерина презентовала десерт и свою команду перед 12 представителями крымской делегацией на финальном обеде!

Также участники Гастроэкспедиции высаживали розмарин на ежегодном «Зеленом фестивале», который проводится на площадке академии «Меганом».



Самые восторженные впечатления остались у Екатерины от поездки на Гастроэкспедицию!

«Таврида снова подарила незабываемый опыт и эмоции. Я готовила на кухне под руководством профессиональных шефов, и первый раз работала в кондитерском цехе – мне очень понравилось. Впечатлили поездки на пищевые производства, я впервые попробовала улитки – было очень необычно! Дегустация сыров отдельный восторг, такие необычные виды я бы не попробовала нигде. А еще я теперь член национальной ассоциации кулинаров (НАК). Благодаря этой поездке я познакомилась с прекрасными людьми, которые горят своим делом и

хотят расти и развиваться в кулинарии! Все ребята очень общительные и открытые, мы классно провели время!» - поделилась своими впечатлениями Екатерина Макарова, студентка группы 4741905/50101.

Это был невероятный опыт, который обязательно хочется повторить!

Подготовлено студенткой группы 4741905/50101 Макаровой Екатериной