

## Участие студентов ВШБиПП в гастрономической летней школе в Республике Беларусь



С 30 июня по 5 июля 2024 года студенты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств и активные участники студенческого объединения YesLab - Макарова Екатерина и Певзнер Анастасия приняли участие в Летней школе «Белорусские блюда в истории», которую организовал Гродненский государственный университет имени Янки Купалы (г. Гродно, Беларусь).

Программа Летней школы включала кулинарные мастер-классы, экскурсии, дегустации местной продукции.

В первый день старший преподаватель кафедры технологии, физиологии и гигиены питания ГрГУ Кучер Анастасия Сергеевна провела мастер-класс по приготовлению белорусских национальных блюд: суп-пюре «Гарбузок» из тыквы, горячее блюдо «Пызы» (зразы из картофельного теста с начинкой из мясного фарша). В процессе нам подробно рассказывали рецептуру и особенности технологии приготовления блюд.





На следующий день состоялась экскурсия по основному корпусу ГрГУ, в ходе которой участники Летней школы узнали про историю и особенности ВУЗа, выдающихся выпускников, посетили галерею «Универсум» и портретную галерею профессоров. Также была проведена дегустация национального белорусского блюда из творога «Демуховцы», которые внешне похожи на одуванчики, и местных напитков «Солодуха» и «Бурштын».



Утро третьего дня началось с экскурсии по историческим местам Гродно. Нам рассказали необычные факты о городе и местных достопримечательностях, было интересно и познавательно. После участники Летней школы посетили ресторан «Рояль», находящийся в здании филармонии. Там нам презентовали национальное блюдо Гродно - «Губертики», названное в честь короля Губерта. «Губертики» внешне похожи на жареные вареники из пресного теста с начинкой. В завершении обеда нам подали драники с ароматным соусом из грибов.





В завершающий день мы отправились на экскурсию в Технопарк ГрГУ, познакомились с инновациями в различных отраслях. Еще съездили на производство меда «Медовый Шлях», где директор - Ольга Гаврилик- единственная в Беларуси медовый сомелье, провела

экскурсию по производству и рассказала про свой небольшой медовый бизнес.





Своими впечатлениями от поездки поделилась студентка ВШБиПП Макарова Екатерина:

«Программа летней школы была насыщенной и познавательной. Мы многое узнали про национальные блюда и продукты Беларуси, историю города. Поездка оставила много положительных впечатлений и незабываемых эмоций»

Выражаем искреннюю благодарность за организацию поездки директору ВШБиПП Базарновой Юлии Генриховне и заместителю директора по образовательной деятельности ИБСиБ Тимошенко Ирине Алексеевне, а также Павловой Оксане Валерьевне - заведующей кафедрой технологии, физиологии и гигиены питания ГрГУ.

Подготовлено студенткой группы 4731904/10401 Макаровой Екатериной