ЕШЬ, ЧИТАЙ!

ЗАЧЕТКА

№35

Паре время, перекусу час!

ЗАПОМИНАЙ!

55 лет

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

www.usue.ru

Издание Уральского государственного экономического университета
Адрес редакции: ул. 8 Марта, 62, каб.224
Телефон редакции: 283-11-42,
Подписано в печать 30.11.2022, №35

Автор идеи и куратор проекта	**Роман Краснов**
Главный редактор	**Андрей Перевалов**
Редактор	**Ксения Огородникова**
Корректор	**Евгения Грудзинская**
Дизайнер	**Павел Рыхлов**

НЕ ЕШЬ МЕНЯ!

Уральский государственный экономический университет

ЗАЧЕТНАЯ КНИЖКА №35

Перевалов Андрей Михайлович

(фамилия, имя, отчество студента)

Институт экономики

Специальность: главный редактор студенческого журнала «Зачетка»

Поступил: 08.08.2019

Дата выдачи зачетной книжки: 01.09.2019

М.П.

Подпись студента_____

PIZZA
CHICKEN POPCORN
CHICKEN STRIPS

ЖИТЬ, ЧТОБЫ ЕСТЬ, ИЛИ ЕСТЬ, ЧТОБЫ ЖИТЬ?

Пища занимает одно из центральных мест в нашей жизни. Поиски и покупка продуктов, приготовление, процесс приема, оформление обстановки, в которой мы едим, затем уборка – все это отнимает много энергии и сил. Но вместе с тем мы начинаем с большим вниманием относиться к качеству пищи, способу и условиям ее выращивания и приготовления, содержанию. Можем также быть внимательны к тому, сколько, как часто и когда едим и что чувствуем после употребления определенных продуктов или определенного количества пищи.

И можем осознанно формировать свои пищевые привычки. Но этому препятствуют изобильность и доступность пищи. Сегодня биологически мы все еще едим, чтобы жить, а психологически многие люди живут, чтобы есть – настолько велика наша привычка к еде, которая не имеет ничего общего с настоящим голодом.

На полках супермаркетов всегда имеются продукты различных видов, из которых можно сделать выбор. В том числе такие, которых не существовало даже пять или десять лет назад, синтезированные или обработанные на заводах.

Поменять отношение к питанию не так-то легко. Решение изменить рацион, чтобы улучшить здоровье и предотвратить или замедлить ход болезни, должно управляться разумом, но не страхом или паранойей.

Систематическая тренировка разума, как, например, медитация, может быть особенно полезна, когда мы стремимся к освобождению себя от автоматических и бессознательных стереотипов поведения и лежащих в их основе мотиваций и импульсов. Наше отношение к питанию – не исключение. Трансформации естественным образом возникают в вашем питании и отношении к пище по мере того, практика медитации крепнет.

Андрей Перевалов

АППЕТИТНЫЙ ТЕСТ

В большинстве своем люди обожают вкусную пищу. И обычно мы хорошо запоминаем всё, так или иначе связанное с тем, что любим. Проверьте, сможете ли вы вспомнить или угадать ответы на вопросы в тесте, возможно, результат вас удивит!

1 **Как называется немецкий рождественский пирог, родиной которого является земля Саксония?**

а. Пирог волхвов

б. Рождественское полено

в. Штоллен

г. Кухен

2 **Принято считать, что первые «смузи» появились в 30-х годах прошлого века в Калифорнии. Однако история этого популярного напитка гораздо более старинная. Как вы думаете, где появился смузи?**

а. Австралия

б. Америка

в. Европа

г. Азия

3 **Кому принадлежит высказывание: «Нет любви более искренней, чем любовь к еде»?**

а. Оскар Уайлд

б. Бернард Шоу

в. Сократ

г. А. П. Чехов

4 **Если бы прованские крестьяне, которые придумали это блюдо, узнали, что два столетия спустя он будет считаться едва ли не главным блюдом французской кухни и подаваться в каждом ресторане, они бы очень удивились. Впервые рецепт описали в кулинарной книге конца 18-го века. Все полагалось порезать кружочками, уложить слоями и запечь. О каком блюде идёт речь?**

а. Рататуй

б. Тартифлет

в. Потофе

г. Киш

5 **В каком году была организована кафедра технологии питания в УрГЭУ?**

а. 1989

б. 1965

в. 2001

г. 2009

6 **Какая страна является родиной борща?**

а. Россия

б. Польша

в. Украина

г. Беларусь

ОТВЕТЫ:

1 **в. Штоллен**

Немецкий рождественский пирог штоллен появился в 14 веке как пища для рождественского поста. Родина штоллена – Саксония. Именно в тамошних летописях впервые упоминается этот пирог, своей формой символизирующий завёрнутого в пелёнки младенца-Христа. Сегодня самый известный вид штоллена – Дрезденский.

2 **г. Азия**

Жители Азии уже несколько веков назад делали напитки с пюре из свежих фруктов. Обычно, они использовали их для различных церемоний и для лечения определенных болезней. Тем не менее, фруктовые смеси никогда не использовали постоянно, т.к. не было холодильника и электрического блендера.

3 **б. Бернард Шоу**

Высказывание принадлежит ирландскому драматургу Джорджу Бернарду Шоу.

4 **а. Рататуй**

Знаменитое блюдо французской кухни. Само слово «рататуй» характеризует происхождение блюда. «Рата» – просторечный вариант слова «еда», а touiller означает «помешивать». Современные повара готовят рататуй разными способами – не только запекают, но и тушат, и жарят, а список возможных ингредиентов теперь включает баклажан, тыкву, картофель и рис.

5 **б. 1965 год**

Кафедра технологии питания была организована в 1965 году и занималась подготовкой инженеров технологов по специальности «Технология продуктов общественного питания». С 2009 года кафедрой ведется подготовка бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», в настоящее время - по направлению «Технология продукции и организации общественного питания», профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», и программе магистерской подготовки «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания».

6 **в. Украина**

Борщ – горячий заправочный суп на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный цвет. Страна происхождения – Киевская Русь (современная Украина).

Алина Чиканцева

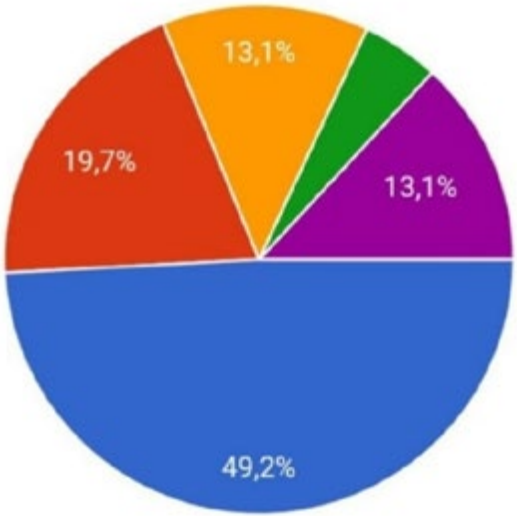
СТОЛОВАЯ УРГЭУ - В ЗОЛОТОЙ ТРОЙКЕ!

Новостной портал e1.ru назвал столовую УрГЭУ одной из трех лучших студенческих столовых в Екатеринбурге. Журналисты оценивали комбинаты питания по четырем критериям: вкус, цена, комфорт (это и сервис, и удобство стульев, и чистота в зале) и безопасность – то, насколько легко попасть внутрь с улицы, пропустит ли охрана.

По данным e1.ru, среди любимых блюд у студентов – эскалопы, котлета «Бургер» из индейки, котлета «Нежная», шницель, пюре, макароны, салаты цезарь, оливье, «Столичный», а из выпечки – ватрушки, слойки, эчпочмаки и шаурма. Отмечено наличие автоматов с кислородными коктейлями: «…питание в столовой однозначно можно назвать полезным. Но есть и кое-что, чем можно себя побаловать: вкусные десерты, которые здесь тоже готовят сами». В нашей столовой удобная и красивая посуда, даже солонки – на это тоже обратил внимание новостной портал.

Пресс-служба УрГЭУ

СТОЛОВАЯ VS БУФЕТ



- Столовая УрГЭУ на первом этаже
- Буфеты УрГЭУ
- Я сам себе столовая: у меня все с собой! Всегда беру еду в контейнере
- Forum Cafe
- Кафе за пределами УрГЭУ

Участие в таком голосовании приняли студенты колледжа, бакалавриата и магистратуры УрГЭУ. Нам стало интересно, все ли студенты едят между парами или предпочитают дождаться окончания лекций и скорее бегут ужинать домой? И у нас есть ответ. **13,1 %** студентов не обедают между занятиями, а **86,9%** проголосовавших берут еду с собой, ходят в столовые или кафе, а куда именно – выясним дальше.

У обучающихся нашего университета есть широкий выбор, куда сходить пообедать на большой перемене. Самым популярным местом, судя по результатам опроса, является столовая УрГЭУ на первом этаже нового здания (**49,2%**). Вторую строчку занимают буфеты, располагающиеся в старом здании универа (**19,7%**). Третье место делят между собой кафе за пределами университета (Fix-Cafe, Simple Cofee, фуд-маркет Гринвича и др.) и домашняя еда в контейнерах – каждый из этих вариантов набрал **13,1 %**. На заметку: в столовой на первом этаже есть микроволновка, где ты можешь разогреть свой ланч.

Также мы предложили участникам опроса выбрать любимые варианты блюд из меню столовой УрГЭУ. Так выявили самые вкусные и доступные, по мнению обучающихся.

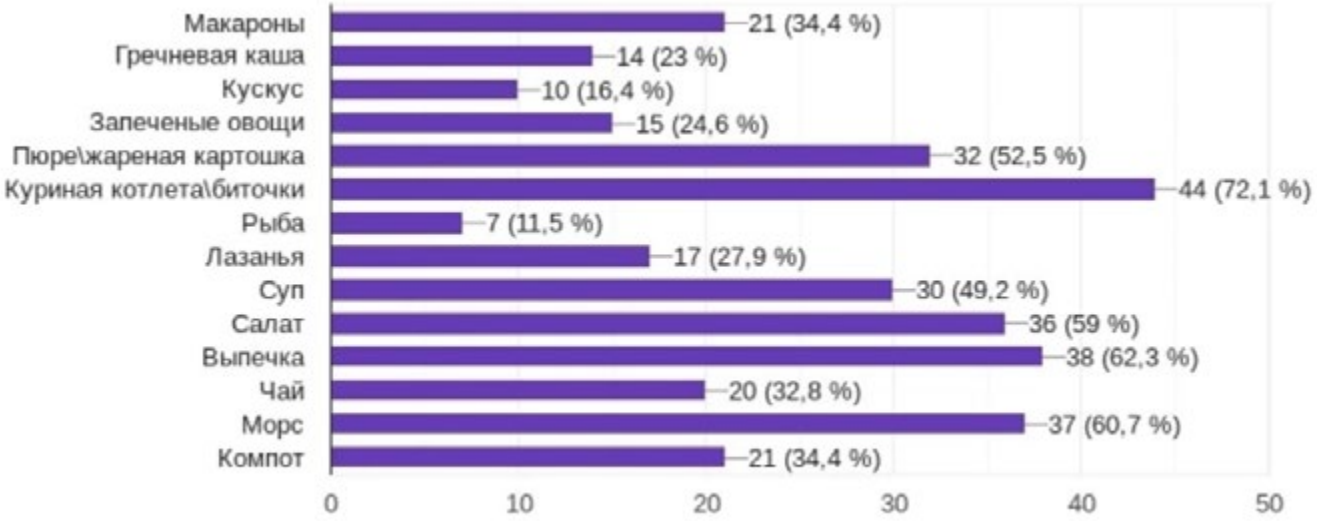
- Первое блюдо: суп (**49,2%**).
- Второе блюдо: пюре\жареная картошка (**52,5%**) с куриными котлетами\биточками (**72,1%**).
- Напиток: морс (**60,7%**).
- Также среди популярных категорий оказались выпечка (**62,3%**) и салат (**59%**).

А что бы выбрали вы?

Последний вопрос голосования был направлен на выявление недостатков и достоинств нашей столовой. К минусам студенты отнесли большие очереди, отсутствие обычного черного пакетированного чая (без шиповника), нехватку сидячих мест. А к плюсам – доступные цены, а также наличие нескольких буфетов, большой выбор предлагаемых блюд. Одним из главных достоинств обучающиеся считают доброжелательность, приветливость работников столовой.

Мы выражаем благодарность всем принявшим участие в голосовании студентам и желаем вам вкусных обедов!

Дарья Боровых



БЕЗУМНЫЙ И КРЕАТИВНЫЙ FOOD-MARKETING

Какие бренды приходят на ум при слове «еда»? Я вспоминаю о службах доставки – «Яндекс.Еде», «Самокате», Delivery Club, о фастфуде типа Burger King или McDonald's, и гипермаркетах – сетях магазинов «Перекрёсток» и «ЖизньМарт», например.

Никогда не задумывались, почему мы знаем об этих брендах, даже если сами не ходим в «Перекрёсток» или не заказываем готовую еду?

Ежедневно мы видим рекламные ролики по ТВ и «продающие» посты в ленте соцсетей. Там много оригинальных фишек, которые должны работать на узнаваемость бренда. Такая реклама всегда актуальна, однако покорить сердечко телезрителя или гаджетомана все сложнее, ведь конкуренты не дремлют и тоже креативят.

Исследователи рынка говорят: «Маркетинг – это всё, и всё – это маркетинг». В битве за клиента все средства хороши. Давайте откроем портал в мир безумных маркетинговых кампаний и посмотрим, на что идут «съедобные» бренды в погоне за прибылью.

Картофель фри в виде ложки для кетчупа

Так компания Heinz попыталась привлечь внимание любителей знаменитого кетчупа во вкусовом тандеме с картошкой фри. Как утверждают в компании, при поедании картошки человек не всегда может рассчитать оптимальное количество соуса. Съедобная ложка сможет в этом помочь.

Бренд сделал акцент на том, что главное блюдо в тандеме – это соус (кстати, любой) Heinz, а не картошка. Затеяли этот креатив, разумеется, ради сиюминутного хайпа и повышения цитируемости в СМИ. Но хорошо бы доводить начатое до конца: необычная ложка для кетчупа так и осталась фактически нереализованным шуточным детищем британского подразделения Heinz.

И да, учитывая непропорциональность картошки в наших фастфуд-ресторанах, попытка сделать «идеальную ложку» выглядит нелепо. Зато посмеялись от души!

«Бургерные войны»: бигмак или воппер?

В списки самых прибыльных сетей фастфуда однозначно входят McDonald's и Burger King. Хоть вторая компания зародилась позже первой (1954 и 1940 годы соответственно), «БК» то и дело наступает «Маку» на пятки.

Противостояние между двумя гигантами быстрого питания прозвали «бургерной войной». Проявляется она, прежде всего, в маркетинговой стратегии брендов. При этом наиболее агрессивный маркетинг объективно у «Бургер Кинга».

«БК», увидев недовольство клиентов «Мака», пользуется моментом, чтобы переманить раздосадованных посетителей конкурента к себе в ресторан. В ход идут купоны на выгодные наборы, промокоды на отдельные блюда по сниженной цене и другие «плюшки».

Разумеется, в мире фастфуда гармония и свободная касса бывают редко, поэтому находятся и недовольные «Бургер Кингом». Тогда и от «Мака» прилетает «ответка» подобного формата.

Бренды «караулят» друг друга и в офлайне. Как только «Мак» открывает новый ресторан поблизости от конкурента, поступает острая реакция. Как только в McDonald's предложили очки в подарок к набору, тут же Burger King предлагает дождевик!

Пандемия коронавируса будто бы сблизила заклятых врагов, и компании пошли на маркетинговое перемирие. Но все-таки угрожающе-прекрасные креативы иногда проскакивают, и это круто. Конкуренция – двигатель экономики и маркетинга, а выигрывает в итоге потребитель!

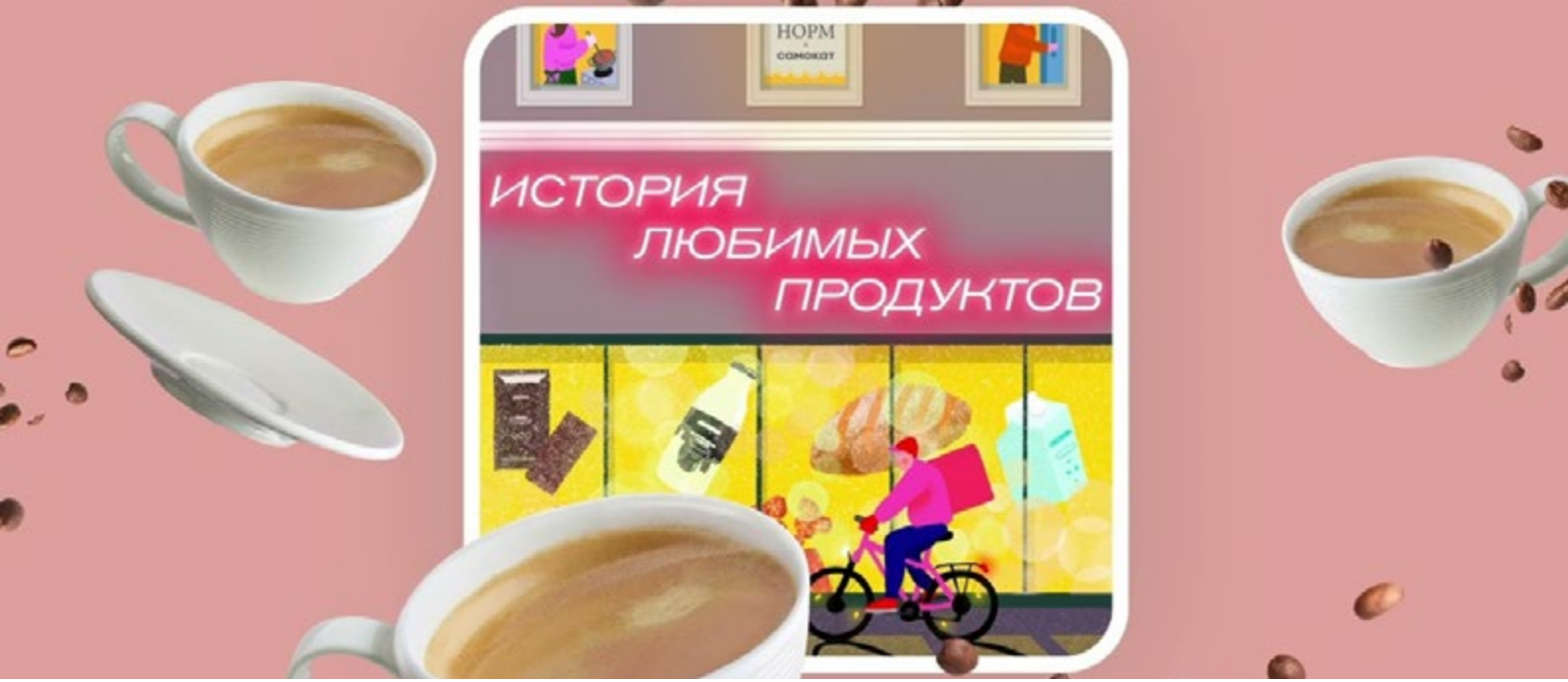
«ЖизньМарт» и «ВкусВилл»: здоровая конкуренция

Давайте снимем напряжение и обратимся к маркетинговой милоте. В 2012 году в Москве открылся первый магазин продуктов для здорового питания «ВкусВилл». Люди стали больше заботиться о здоровье.

В 2019 году в Екатеринбурге появился не менее «зеленый» магазин «ЖизньМарт». Он предложил людям готовые обеды, блюда для вегетарианцев и десерты, а вишенкой на торте стала касса самообслуживания, которая не продаст просроченный продукт.

В январе 2022 года «ВкусВилл» решил покорить уральскую столицу. И разместился прямо перед «ЖизньМартом». Уральский бренд не растерялся и поприветствовал конкурента вполне дружелюбно, выведя на экран: «Привет, ВкусВилл!».

У местной публики такой маркетинговый жест вызвал позитивную реакцию, а вот столичный конкурент не выдержал натиска милоты и уехал обратно в Москву.



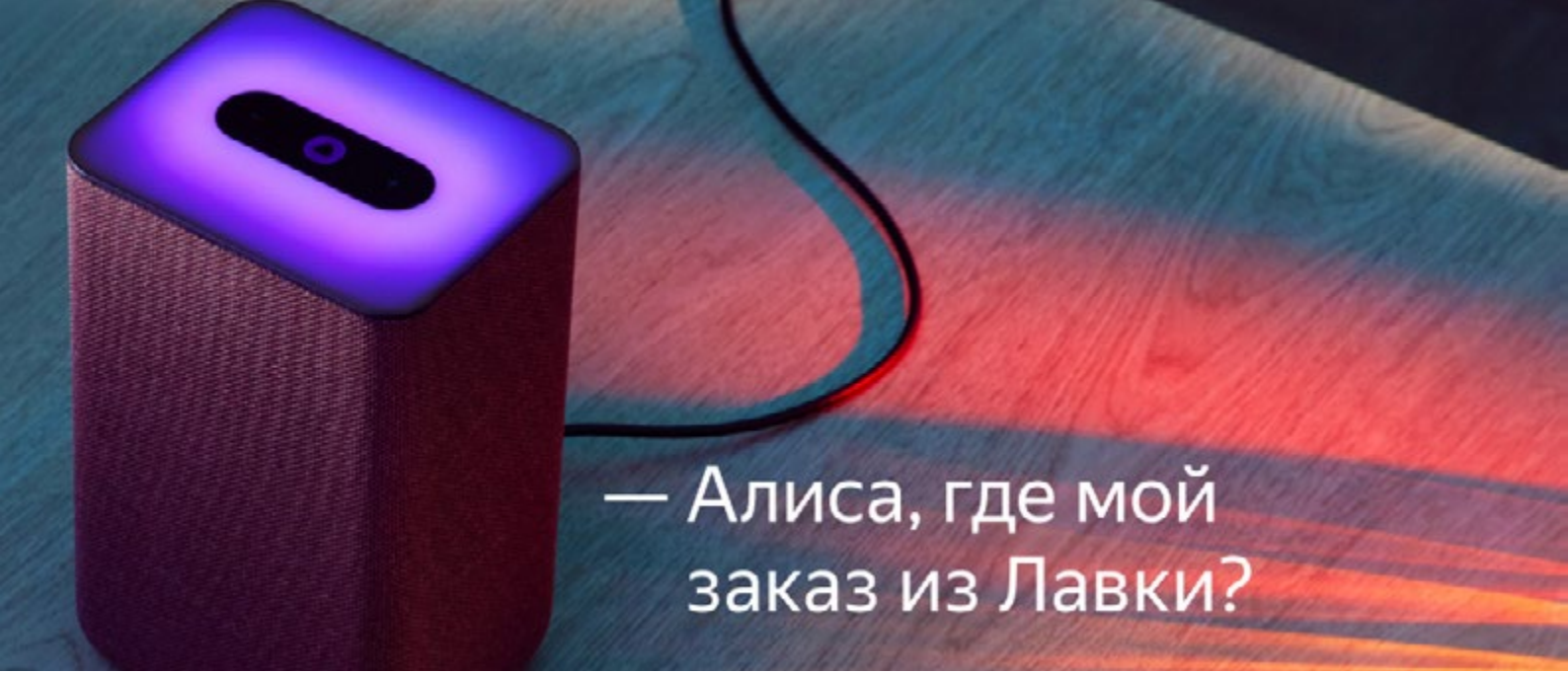
Подкаст «История любимых продуктов»

Служба доставки еды «Самокат» с февраля 2022 года на всех популярных стриминговых площадках выпускает подкаст. В каждом эпизоде рассказывается о составе, изменении рецептуры и культурном бэкграунде популярных продуктов. У того, что мы едим каждый день, крайне интересная история!

Среди эпизодов подкаста: «Сыр с плесенью. Закуска из пещеры пастуха», «Глазированный сырок. Как советская промышленность изобрела порционный десерт», «Колбаса и сосиски. Первое в мире блюдо молекулярной кухни» и другие.

Более 5 недель с момента запуска подкаст входил в топ-100 подкастов на русском языке в сервисе Apple Podcast. В октябре стартовал второй сезон, и это о многом говорит: идея с подкастом как инструмент продвижения зашла аудитории бренда. Ещё бы, в век аудиокниг!

А также у «Самоката» очень клиентоориентированная команда маркетологов: слушателю понравился голос Вики Боярской, ведущей подкаста, и он попросил аудиорецепт сырников от неё. Записали. Респект!



«Алиса, где моя еда?»

Поисковый гигант «Яндекс» продолжает развивать экосистему продуктов. У бренда есть «Еда», «Лавка», с недавнего времени – Delivery Club. Ранее отдельные навыки «Алисы» – голосового ассистента компании – позволяли заказать пиццу и продукты «со стороны», теперь же потихоньку раскатывают полноценную интеграцию ассистента с собственными сервисами. Алиса теперь и за еду в «Лавке» отвечает.

Кстати, спрашивать «Алису» о заказе можно в любой колонке от «Яндекса», в «Яндекс.Модуле», в браузере, в приложении «Дом с Алисой», а ещё в «Навигаторе», «Картах» и, кажется, вообще везде. Кроме того, «Алиса» помогает находить рецепты и составлять список продуктов.

Любите маркетинг, рекламу тоже любите, ведь иногда из нее можно узнать что-то новое об окружающем мире. И «покушац» не забывайте, это важно!

Андрей Неганов

НУЖНЫ ПРАВА? ЛЕГКО!

Можно начать обучение с 5000 рублей
Более 70% курсантов сдают с первого раза
Вежливые и грамотные инструкторы
Есть ДИСТАНЦИОННОЕ и VIP-обучение

Сканируй QR-код и вступай в нашу группу во ВКонтакте. Свежие автоновости, разбор ситуаций, автоюмор, полезные советы, музыка в машину и многое другое.

Объявляется набор!

Проводится набор курсантов в очную группу обучения.
Начало занятий: 15 ДЕКАБРЯ 2022 ГОДА. Успевай до подорожания цен!
Занятия проводятся в теплом уютном классе по адресу: ул. Куйбышева, д. 55, оф. 222.
Всего 200 метров от УрГЭУ (по подземному переходу), слева от ТРЦ «Гринвич».

Тройное комбо скидок!

-1000 р. для студентов

-1000 р. при 100%-ной оплате

-1000 р. приведи друга

Звони: 8-922-14-55-222 или заполняй форму на сайте: driverscommunity.ru

ГУРМАНОСКОП

♈

Овен

В ближайшее время Овнам рекомендуется избавиться от всех своих проблем и долгов, будьте готовы одержать победу над собой и не бояться принимать решения. В текущем месяце овнам как никогда нужна энергия. Рекомендуется употреблять в пищу блюда на мангале. Побалуйте себя нежным классическим шашлыком из свинины и наполнитесь энергией на ближайший месяц.

♉

Телец

Основательным и практичным Тельцам в этом месяце будет дана возможность научиться чему-то новому и полезному. Также следует уделить особое внимание семье и родственникам, встретиться с ними. Вкусные домашние блины со сгущённым молоком или вареньем помогут вам «переварить» знания, полученные ранее.

♊

Близнецы

Сильный характер Близнецов, их независимость и общительность предвещают насыщенные, беспокойные дни. В этом месяце вокруг вас будет очень много суеты и суматохи. Отвлечься от дел вам поможет горячий ароматный латте с мягким сладким ванильным капкейком. Небольшой перекус не даст пасть духом.

♋

Рак

Умным и эмоциональным Ракам предстоят домашние хлопоты и большое количество бытовых проблем. Отвлечься от забот и отдохнуть вы сможете за просмотром фильма с ароматным карамельным попкорном, тающим во рту.

Лев

Горделивых и самоуверенных Львов ждут встречи с давними знакомыми, возможны поездки и путешествия, новые знакомства. Также вам предстоит принимать очень важные решения в ограниченные сроки. Чтобы правильно сделать выбор, расслабьтесь и отведайте горячей солянки с гренками – это даст вам прилив энергии, поможет сосредоточиться и сконцентрироваться.

Дева

Элегантным и организованным Девам предстоит провести важные переговоры; вас ждет много известий, и большинство из них будут хорошими. За просмотром новостей побалуйте себя нежными эклерами с заварным кремом и чашечкой какао.

Весы

Артистичным и интеллигентным Весам в этом месяце предстоит проявить упорство и настойчивость, чтобы достичь своей цели. Существует большая вероятность появления новых знакомств, которые могут продолжиться вашей новой романтической историей. Воздушный и нежный трайфл (десерт в стакане) станет отличным поводом для начала общения. Угостите им себя и своего партнера.

Скорпион

Страстных и независимых Скорпионов ждут упреки со стороны окружающих, возможны жизненные трудности и преграды. Не стоит отчаиваться. Наполниться позитивной энергией поможет бенто-тортик с нежным сметанным кремом.

Стрелец

Добрым и любознательным Стрельцам предстоит встреча со старыми друзьями. Будьте аккуратны с решениями, касающимися денег. Возможны импульсивные и бесполезные покупки. Устоять сможете, если вспомните, как бывают хороши простые удовольствия, и угоститесь манной кашей – той самой, из детства.

Козерог

Умным и деятельным Козерогам следует посвятить этот месяц серьезным задачам. Возможно, вам предстоят переговоры с важными людьми. Крайне нежелательно отвлекаться от дел, следует доводить все начатое до конца. После трудного продуктивного дня восполнить силы вам поможет банановый пудинг.

Водолей

Целеустремленному и позитивному Водолею сулит удача во всех видах деятельности. Месяц будет наполнен полезными советами от окружающих и помощью от них. Большая вероятность получить некоторые денежные поступления. Отпраздну́йте свою удачу сочным лобстером с пастой под винным соусом.

Рыбы

Творческим и чувствительным Рыбам месяц сулит спокойные и приятные дни, возможность осуществить планы и закончить начатые дела. Наслаждаться покоем не только внешним, но и внутренним вам поможет смузи из груши и шпината.

Светлана Чукавина

ЕДА, Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ!

Казалось бы, сегодня мы знаем о еде все: что полезно, что калорийно, что лучше всего подходит для безуглеводной диеты… Но едва ли кто-нибудь из нас интересовался историей происхождения тех или иных продуктов. Например, вы знали, что бананы подделывали? Или, что раньше черный перец ценился не меньше золота?

Или, например, что фруктовый лед был изобретен совершенно случайно. Фрэнку Эпперсону было 11 лет, когда он оставил свою чашку содовой с палочкой на подоконнике на всю ночь. Напиток в одночасье замерз, а Фрэнк был очень впечатлен тем, насколько вкусным получилось холодное угощение. Первоначально он хотел назвать фруктовый лед «Eppsicles», но его друзья по школе стали называть его «Popsicles».

Кукурузные хлопья не всегда предназначались для идеального завтрака. Изначально они были изобретены для снижения потенции. Продукт придумал Джон Келлог, который считал, что удовольствие (неважно, от чего) является «самозагрязнением». В общем, если вы никогда не понимали прикола в кукурузных хлопьях – история на вашей стороне.

Когда-то черный перец был настолько дорогой, что, когда Аларих Гот покорил Рим в 410 году нашей эры, он попросил 3000 фунтов (около 1,4 кг) специи в качестве выкупа. Это то, что заставляет задуматься каждый раз, когда приправляешь перцем приготовленное блюдо.

А вилки считались оскорблением Бога. Когда в 1004 году племянница византийского императора использовала золотую вилку на своей свадьбе, один из венецианских наблюдателей оставил язвительный комментарий: «Мудрый Бог наделил человека природными вилками – пальцами. Поэтому для Него оскорбление заменять пальцы искусственными металлическими вилками во время приема пищи». Использование вилок высмеивалось и в Великобритании даже в 1608 году!

Цивилизация майя использовала какао-бобы в качестве денег. Например, на один боб можно было купить порцию блюда тамале, а на сто – хорошую индейку. Валюта использовалась тысячи лет! Доказательством этому служат обнаруженные учеными древние рисунки с изображениями напитка из какао-бобов в глиняной чаше, предлагаемого в обмен на тесто.

Во время Второй мировой войны британцы делали «бананы», добавляя банановую эссенцию в пастернак. В 1940 году британский министр по продовольствию приказал полностью запретить импорт бананов. Можно с уверенностью сказать, что пострадавшие страны по-настоящему тосковали по сладким плодам – например, легенда дэнсхолла Гарри Рой даже выпустил песню под названием «When Can I Have A Banana Again?» (Когда я смогу снова съесть банан?). Поэтому домашние повара пытались самостоятельно изготовить альтернативные версии.

Первой едой, съеденной на Луне, были кусочки бекона. А также другие угощения, например, сахарное печенье. Такое «пиршество» обусловлено тем, что эти продукты – одни из наиболее сухих, легких и долговечных. Все же интересно представлять, как Базз Олдрин хрустел печенькой на поверхности Луны, не правда ли?

Андрей Перевалов

1-й семестр 20 / учебного года

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС

№ п/п	Наименование дисциплин	Кол. час	Фамилия преподавателя	Отметка	Дата сдачи зачета	Подпись препода-вателя
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

_____

(фамилия и инициалы студента)

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

№ п/п	Наименование дисциплин	Кол. час	Фамилия преподавателя	Отметка	Дата сдачи зачета	Подпись преподавателя
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

КАКОВА РОДИНА НА ВКУС?

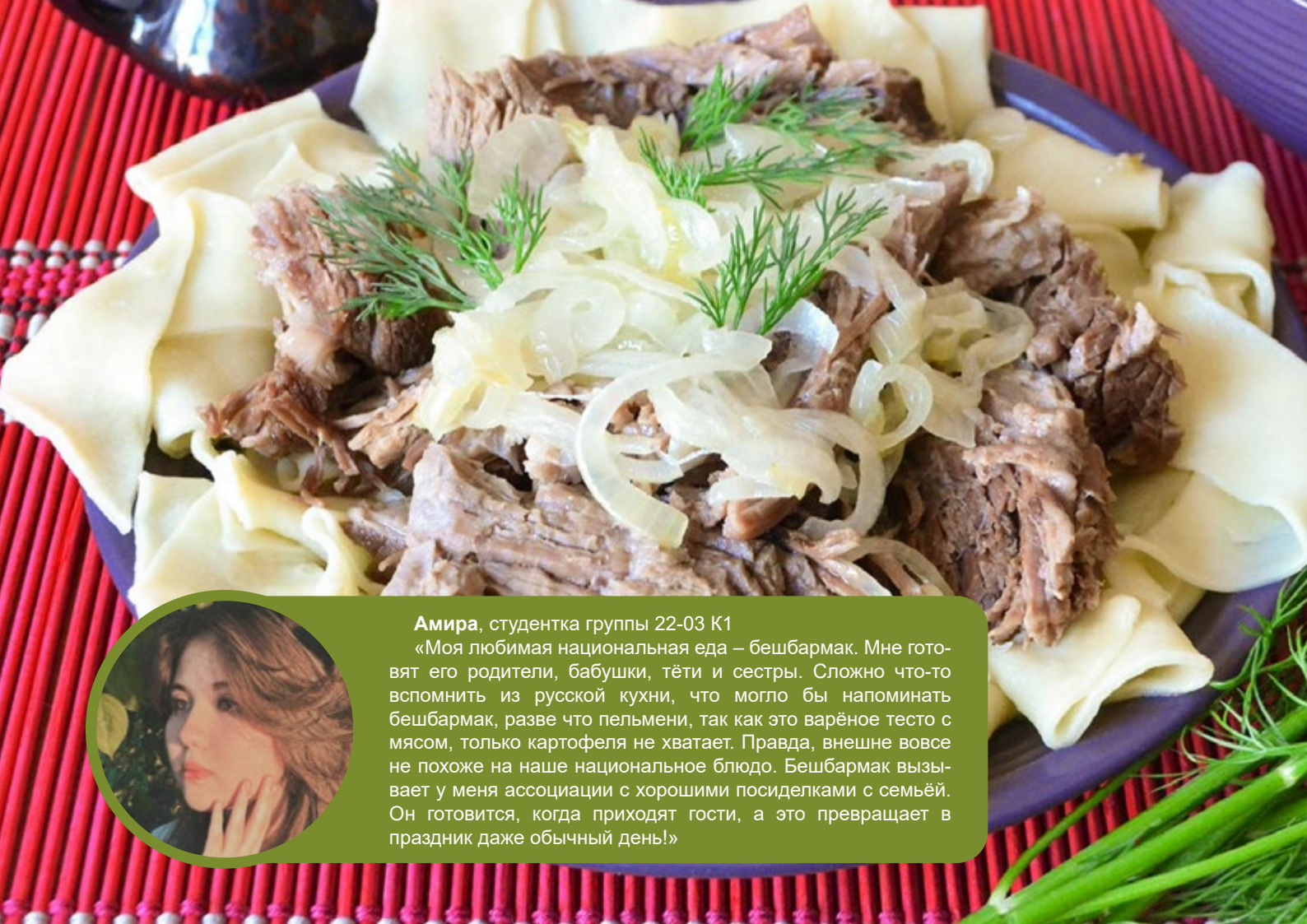
Каждый из нас с детства впитал в семье какие-то «вкусные» привычки, особые рецепты, застольные традиции. Очень интересно бывает заглянуть на кухню друг к другу и присмотреться, распробовать, взять что-то на заметку. Преподаватели и студенты УрГЭУ – представителей разных национальностей рассказали о предпочтениях в их традиционной кухне.

Нрани Григорян, преподаватель русского языка и литературы в Колледже УрГЭУ:

«Мое любимое национальное блюдо – долма, это виноградные листья с фаршем внутри, мне кажется, она похожа на ленивые голубцы. В семье мы обычно готовим это кушанье к новогоднему столу по фирменному рецепту и подаем с соусом мацони. Долма ассоциируется у меня с Родиной и семьей».

Бернард, студент группы ИВ 22-02

«Каша фуфу – моя любимая еда. Я из Того, и там это блюдо считается национальным и очень распространено. Оно готовится из корнеплода маниока – его нужно сварить и растолочь. По виду каша напоминает русский суп щи, а по вкусу – манку. Продукты для приготовления заказываю или нахожу в магазинах нашего города. Блюдо готовлю самостоятельно, обычно по выходным, когда есть свободное время».



Амира, студентка группы 22-03 К1

«Моя любимая национальная еда – бешбармак. Мне готовят его родители, бабушки, тёти и сестры. Сложно что-то вспомнить из русской кухни, что могло бы напоминать бешбармак, разве что пельмени, так как это варёное тесто с мясом, только картофеля не хватает. Правда, внешне вовсе не похоже на наше национальное блюдо. Бешбармак вызывает у меня ассоциации с хорошими посиделками с семьёй. Он готовится, когда приходят гости, а это превращает в праздник даже обычный день!»

Дамир, студент Подготовительного факультета УрГЭУ

«Я коморец, и так как у нас страна с мусульманской религией, то я предпочитаю курицу халяль. Живу с другом из Мали, и мы запекаем или жарим курочку по очереди, когда есть свободное время в будни или по выходным. Мне очень нравится культура России и национальные русские блюда, поэтому я приехал сюда. Когда я в университете, то с удовольствием выбираю что-нибудь из меню буфета».

Владислав, студент группы ЭК 19-2

«Любимое мое блюдо – манты. Готовить их меня научила мама. В русской кухне есть похожее блюдо – пельмени (только ингредиентами и методом сборки, но на вкус и по консистенции эти блюда не похожи). Однажды я произвел первое впечатление на маму моей девушки, угостив мантами по классическому рецепту в ее день рождения. Мы приготовили их вместе с подругой сердца, и, учитывая традиции в нашей стране, мама сначала немного была недовольна своей дочерью, что я тоже готовлю, а не она одна. Но в итоге манты ей ужасно понравились. Вообще это повседневное блюдо, но оно будет прекрасным украшением любого праздника».

Виктория Порядина

ТОП-5 КАФЕ ДЛЯ УЮТНЫХ ПОСИДЕЛОК

На наших плечах постоянно оказывается много забот и хлопот: учеба, у кого-то – работа, семья, иногда всё вместе. Но мы все равно стараемся найти время и провести отличный вечер в компании друзей, своей второй половинки, либо наедине с собой, но за пределами домашних стен и суеты. Для этого отлично подходит кафе, и мы составили список заведений, где студенты смогут получить сочетание приятной атмосферы, разнообразного меню и гуманных цен.

Кафе «Friends»

Название говорит само за себя. Это прекрасное место, чтобы расслабиться и хорошо провести время с друзьями. Но в «Friends» также можно очень хорошо отдохнуть и одному. В кафе играют хорошие, знакомые многим песни и, самое главное, здесь можно вкусно поесть.

«Вилка ложка»

Наверное, это один из самых популярных ресторанов быстрого питания с традиционной домашней кухней. Здесь можно вкусно и сытно поесть, собрав собственный набор из блюд. Цены в этом заведении более, чем приемлемы. Это место идеально подойдёт для студентов.

«Subway»

Если вы любитель сэндвичей, то вам однозначно сюда. В этом кафе представлен большой ассортимент сэндвичей с разнообразными начинками, а их цена будет зависеть от размера. Сэндвичи по 15 сантиметров в основном не превышают в цене 300 рублей, а по 30 сантиметров – 500 рублей. Также в меню кафе представлены салаты и роллы, их стоимость – в пределах 300 рублей.

«Своя компания»

Это кафе с вкусной едой, приятной атмосферой и вежливым персоналом. Здесь можно хорошо просвети время с друзьями и в одиночестве. В меню представлен широкий ассортимент блюд. Стоимость салатов редко превышает 400 рублей, супы стоят от 200 рублей, горячие блюда – от 350 до 500 рублей в среднем. «Своя компания» – это место, где можно «вкусно» провести хороший вечер.

«Поль бейкери»

Это место с потрясающей выпечкой, стоимость которой варьируется от 40 до 250 рублей, и вкусным кофе. Также в меню представлены салаты стоимостью до 330 рублей. А если вы придёте в последний час их работы, то сможете получить пятидесятипроцентную скидку на любую выпечку. Кроме того, «Поль бейкери» – уютное место с приятной атмосферой, где можно вдохновенно поработать за ноутбуком или пообщаться.

Елизавета Клопова

ТОП-5 ФИЛЬМОВ И СЕРИАЛОВ О ЕДЕ И НЕ ТОЛЬКО

Еда во всех проявлениях давно захватила мир кино. Причём за, казалось бы, примитивными названиями может скрываться очень глубокий философский смысл. Сюжет часто не связан напрямую с едой, но через мир блюд передаются образы, чувства, эмоции героев.

Предлагаю вам топ «вкусных» кинокартин, которые навсегда останутся в сердечке и сделают холодные вечера чуть теплее и уютнее.

1. «Шоколад» (2000)

Прекрасный и трогательный фильм, который сняли по одноименному роману британской писательницы Джоан Харрис.

Начинается всё так: накануне Великого поста в тихом, живущем размеренной жизнью городе появляется госпожа Виенн с дочкой Анук. Ярко одетая и живущая не по правилам городка, она привносит в жизнь местных нечто новое, кажущееся чуждым – открывает шоколадницу. И начинает прислушиваться к новым случайным (или не очень) посетителям. Так неожиданно выясняются подробности жизни конкретных жителей городка, их мировоззрение, ценности и отношение к «странной» предпринимательнице.

Город оживает с появлением Виенн. С каждым новым посетителем, с каждым подобранным лично для него шоколадным десертом история становится всё интереснее. Фильм очень самобытный, уверен, что вам понравится!

2. «ИП Пирогова» (2019-2022)

Буквально в конце сентября завершилась эта красивая история о домохозяйке, которая «по семейным обстоятельствам» решила открыть бизнес по производству кондитерских изделий.

В жизни героини случаются внезапные перемены: после предательства богатого супруга-чиновника Вере Пироговой приходится срочно монетизировать хобби по выпечке тортов и пирожных. Женщина открывает ИП «Пирогова».

Бизнес, разумеется, не сразу пошел в гору. Сложные отношения с мужем, нападки соседки-кондитера, заказные сюжеты от крупной торговой сети – вот с чем приходится бороться Вере Викторовне, и это только в первом сезоне!

В сериале Вера растёт от домохозяйки-любительницы до профессионального кондитера. Со временем героиня открывает кондитерскую в отдельном помещении, работают в ней близкие Вере люди. За развитием истории очень интересно наблюдать!

Подытожу: «ИП Пирогова» – сериал для сладкоежек и любителей красивой картинки. Отлично подойдет для просмотра вечером за чашкой какао!

3. «Основатель» (2016)

Фильм о безумно интересной истории создания всемирно известного общепита – McDonald's. Этакая драма о бизнесе и совсем немного о еде.

История начинается в далеком 1940 году, когда простой торговец (как тогда называли, коммивояжёр) Рэй Крок неожиданно знакомится с братьями МакДональд. Восхитившись их идеей сверхбыстрого производства еды, он идёт на сделку с ребятами и даже закладывает ради развития бизнеса собственный дом.

Чем закончится эта удивительная история, знают все: «Макдак» известен во всём мире, а их легендарные блюда – Бигмак, детские наборы Хэппи Мил, Макмаффины и другие – полюбились миллионам людей. Как бренд до этого «докатился» – узнаете из фильма. И да, «только лишь упорство и решимость всемогущественны!» Помните это!

4. «Ешь, молись, люби» (2010)

Фильм, как и предыдущий, основан на реальных событиях. Сюжет вертится вокруг мемуаров американской писательницы Элизабет Гилберт: «Есть, молиться, любить: один год из жизни женщины в путешествии по Италии, Индии и Индонезии в поисках ВСЕГО».

Богатая, образованная, состоявшаяся Лиз Гилберт проживает несчастливую жизнь с нелюбимым супругом. Решившись на развод, она чувствует себя подавлено, процесс расставания затягивается, а новые отношения не приносят никакого душевного спокойствия.

Встретившись с одним знахарем, Лиз получает счастливое предсказание, и сразу после долгожданного развода она в течение года путешествует по миру. В Италии знакомится с местными блюдами, отдыхает духовно в Индии. Затем пытается обрести баланс и гармонию на индонезийском острове Бали, а в итоге обретает любовь.

Интересная история, которая учит ценить жизнь со всеми ее взлетами и падениями.

5. «Кухня» (2012-2016), «Кухня в Париже» (2014), «Кухня. Последняя битва» (2017)

Эта киновселенная полюбилась многим зрителям в России и не только. Все началось с сумбурного устройства Макса Лаврова в ресторан Claud Monet. За 6 сезонов он превратился в элитный гостиничный ресторан Victor, герои обрели своё счастье, а шеф-повар получил звезду Мишлен.

Несмотря на то, что точку в сериале поставили ещё в 2016 году, он продолжает жить в спин-оффах «Кухня. Последняя битва», «Отель Элеон» (2016-2017) и «Гранд» (2018-2021). Особняком стоит «Кухня в Париже» (2014), поженившая главную пару.

Закончу любимой «вкусной» цитатой: «Жизнь – это маленькая кухня, на которой мы готовим блюда под названием «счастье». На этой кухне мы сами себе шеф-повара, и только нам решать, какие ингредиенты мы будем добавлять в наши блюда. Важно помнить, что универсального рецепта нет, поэтому творите, пробуйте что-то новое. И, может быть, тогда, в конце, вас будет ждать награда».

Андрей Неганов

ПОДПИШИСЬ ПРЯМО СЕЙЧАС!