



Фото: Ирина Назарова

# СОУС НА ПЯТЕРКУ

Чем накормить вечно голодных студентов,  
знает шеф с Кубы.

стр. 4



тема номера



# Макароны «А LA СТУДЕНТ»

**Любимое блюдо студентов всех времен и народов можно приготовить по правилам высокой кухни.**

## под соусом

Анди Мартин Мартин, мастер производственного обучения Владимирского техникума экономики и права, считает, что даже обычные макароны вполне могут украсить праздничный стол в День студента. Главное – щедро полить их правильным соусом.

Основоположник мировой кулинарии Пол Бокюз всегда говорил, что любой изъясн блюда можно замаскировать искусно приготовленным соусом. А вы знаете, что повара, которые мастерски это умеют делать, самые высокооплачиваемые в



Европе? Соус ставит конечную точку на блюде. Он может улучшить или убить труд повара, – поделился с нами Анди Мартин Мартин.

Соус из белых грибов и яичный голландский – для многих из нас просто вкусная подливка. Для студентов Юлии Симоновой, Федора Думиника, Федора Богословского и Ильи Левано – это лабораторное задание на оценку. Пятерку по-

лучат те, у кого жидкая приправа будет нужной консистенции с соблюдением вкусового баланса и правильной температурой подачи. А еще соус не должен быть слишком густым или очень жидким.

Результат вполне удовлетворил шефа. Сваренные макароны щедро полили соусом и, посыпав сыром, запекли в духовом шкафу. В качестве достойного обрамления блюда выбрали порцион-

ный «баранчик» из мейхиора, чудом уцелевший предмет советской эпохи. Шедевр готов!

## МАЛЬЧИК С КУБЫ

Это сейчас Анди Мартин Мартин уважаемый в своем кругу шеф, имя которого известно во всех элитных ресторанах области. А в 2000 году 12-летнего подростка отказывались брать к себе все школы города. Парень ни слова не говорил по-русски. На острове Куба ему хватало его родного испанского. С Острова Свободы он приехал во Владимир после развода родителей – с мамой и братом.

– Это была катастрофа! Мне наняли репетитора, которому платили бешеные по тем временам деньги – 500 рублей за два часа. За три месяца я более-менее научился разговаривать и писать. Но взяли меня только в 4-ю школу. Преподавате-

ли были в шоке от моих познаний в математике, они причитали: «Кто вас научил так считать?!».

Анди считает удачей, что когда-то интуитивно он поступил в техникум. Случайно выбранное направление стало профессией. Впрочем, Анди считает себя вечным студентом. Новые книги по кулинарии, мастер-классы и события фуд-жизни изучаются им тщательно и со знанием дела. Может быть, поэтому его студенты являются участниками солидных кулинарных конкурсов. 26 января он и его студенты Диана Глистина, Артем Сибирев и Андрей Трушин примут участие в отборочном туре Всероссийского кулинарного конкурса SNEF а la Russe в Суздале. Учащиеся техникума на равных будут соревноваться с командами шеф-поваров из регионов России.

ИРИНА НАЧАРОВА. ФОТО АВТОРА

## СТУДЕНЧЕСКОЕ МЕНЮ В СССР

**Светлана Биткина, собкор «Российской газеты»:**

– Будучи студенткой, когда ездили на лыжах в Парголово, возила с собой бутерброды с ложной красной икрой. Разделявала селедку иваси, замачивала в молоке, отваривала морковку. Еще плавил сырок, сливочное масло. Все это проворачиваем в мясорубке и намазываем на хлеб. Очень вкусно на морозе! Однокурсница из Пскова научила готовить шанежки: пополам смешивали творог и муку, добавляли соду. Скатывали шарики и жарили в растительном масле.

**Владимир Миодушевский, заслуженный артист РФ:**

– В Нижнем мы, студенты театрального училища, питались в обкомовской столовой. Блюда, которые остались несъеденными, продавались по смешной цене. А были они на уровне дорогих ресторанных блюд. Раз в месяц, после получения стипендии, обедали стерляжьей ухой с подогревом на Волжском откосе. Стипендия у меня была повышенная – я был отличником.