

Даты**Если б не наши молодцы, не ели б мы вкусной колбасы!**

В третье воскресенье октября с 1966 года в нашей стране отмечается День работника пищевой промышленности. В этом году он выпал на 17 октября.



Сегодня у нас целых три повода поздравить сотрудников, преподавателей, и, конечно же, будущих пищевиков - студентов факультета технологии пищевых производств ВолгГТУ.

Во-первых, с профессиональным праздником. На ФТПП уже всю неделю царит праздничная атмосфера, повсюду развешаны поздравительные открытки, праздничные плакаты... Факультет технологии пищевых производств, как известно, самый молодой в нашем университете, создание которого было обусловлено требованиями современного общества.

Изначально в 2000 г. на химико-технологическом факультете, который возглавляет Валентин Александрович Навроцкий, была создана кафедра «Технология пищевых производств». А через два года было открыто направление подготовки бакалавров «Технология продуктов питания» и специальность «Технология мяса и мясных продуктов». Это и поспособствовало выделению направления «Технология пищевых продуктов питания» и специальности «Машины и аппараты пищевых производств» в отдельный факультет, который был основан 1 июля 2008 г.

Несмотря на двухлетний возраст факультета, он уже достаточно уверенно стоит на ногах. В состав ФТПП входят пять кафедр: три специальных - «Технология пищевых производств», «Машины и аппараты пищевых технологий», «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности» и две общеобразовательных - «Прикладная математика» и «Физическое воспитание». Сейчас на факультете обучается 343 студента, работает 90 преподавателей, среди них академик РАСХН, 13 докторов наук, профессоров, 31 кандидат наук, доцент.

Что интересно, ФТПП возглавляет единственная женщина-декан в ВолгГТУ. Под руководством доктора биологических наук, профессора Валентины Николаевны Храмовой факультет достиг немалых успехов. Так, нынешний профессиональный праздник ознаменовался радостным и значительным событием для ФТПП и всего университета - на днях пришли документы на открытие при факультете аспирантуры по специальности «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств». И это второй замечательный повод для поздравления.

И еще есть приятная новость - с 25 октября по понедельникам и вторникам с 10 до 13 часов в фойе у входа в столовую ФТПП будет реализовывать продукцию собственного колбасного цеха. Сардельки говяжьи, говядина пряная, свинина золотистая, колбаски печеночные по-домашнему... Примечательно, что вся эта продукция будет изготавливаться по уникальной рецептуре факультета и особым стандартам, утвержденным ректором ВолгГТУ,

чл. корр. РАН Иваном Александровичем Новаковым. А это значит – из сырья исключительно местных производителей и, главное для потребителей, без использования красителей и консервантов.

Подготовила Ирина Миронова.

Фото из архива.

А «на закуску» сотрудницы ФТПП поделились рецептами своих любимых блюд. Итак...

«Панчетта»

итальянское блюдо

Рецепт от Екатерины Анатольевны Селезневой, ответственной за воспитательную работу ФТПП.

Прямоугольный кусок свиной брюшины густо посыпьте смесью соли и сахара, положите в лоток и поставьте в холодильник (не в морозилку) на неделю. Каждый день переворачивайте мясо. После обмойте мясо и обсыпьте его с обеих сторон смесью из специй – немного чеснока, свежий тимьян, шалфей, семена тмина, кориандр, паприка, молотый черный перец. Сверните в рулет, перевяжите шпагатом, обмотайте чуть влажным полотенцем (его нужно менять каждые три дня) и поставьте на 2 недели на нижнюю полку холодильника. Изысканный мясной деликатес готов поразить ваших гостей!

Курица в апельсиновом маринаде

Рецепт от Елены Александровны Довбни, старшего диспетчера деканата ФТПП.

Голени или окорочка вымыть, обсушить, каждую голень посолить, поперчить и сложить в кастрюлю. Выжать сок из трех апельсинов, добавить в него цедру, немного растительного масла (1-2 ст. ложки) и паприку, залить курицу и поставить мариноваться на 5-8 часов в холодильник. После курицу переложить в утятницу, залить маринадом и поставить тушить в духовку на 30-40 мин. Можно посыпать за 15 мин. до готовности тертым сыром, петрушкой и базиликом. Курица, приготовленная по этому рецепту, получается ароматной и невероятно сочной.