

Звездой кулинарной программы стала студентка колледжа «Царицыно»

02.02.2018

Студентка колледжа «Царицыно» Екатерина Супрунова стала звездой кулинарной программы «Еда живая и мертвая» на НТВ. Она рассказала «Царицынскому вестнику» об участии в телепередаче, профессиональных планах и, конечно, приготовленных блюдах:

«Я учусь на втором курсе по специальности «Техник-технолог». Участвую в большом количестве мероприятий и, возможно, меня заметили авторы программы – сначала порекомендовали преподаватели, потом режиссер пригласил выступить в «Еде живой и мертвой». Моя задача заключалась в том, чтобы доступно и качественно презентовать рецепт. Главное – чтобы зрителю было понятно, что и как нужно делать.

Мои близкие и друзья очень рады за меня, потому что я давно хотела попасть в это телевизионное шоу. Это была, наверно, моя мечта. И, конечно, я бы очень хотела продолжить наше сотрудничество. Но помимо этого я планирую выйти на новый уровень по приготовлению муссовых десертов и шоколада – чтобы не бояться самой разрабатывать и совершенствовать рецепты».

Рецепт от звезды

– Я готовила четыре закуски из цветной капусты. Получилось симпатично, вкусно и очень полезно! Первое блюдо: берем цветную капусту, моем ее, убираем лишнее. Затем берем орегано, тимьян, базилик, чесночный порошок, оливковое масло, соль. Все перемешиваем, добавляем эту смесь в цветную капусту, снова перемешиваем и отправляем запекаться на 20 минут на 180 градусах. Мой самый любимый рецепт – второй – это сытная закуска: снова используем мытую и очищенную цветную капусту, а также берем панировочные сухари, пармезан, чесночный порошок и орегано. Смешиваем специи, сухари и сыр, добавляем туда взбитые яйца. Эту смесь мы кладем в цветную капусту и перемешиваем. Выкладываем на противень и ставим на 20 минут на 180 градусах. Все закуски подаются со свежим овощным салатом. Приятного аппетита! – делится Екатерина Супрунова. Еще два рецепта, о которых рассказала Екатерина, можно найти в газете «Борисовские пруды».

Фото предоставила Екатерина Супрунова

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7125751.html>

[Управа района Царицыно](#)