

Ваня Найденова

Победител в кампанията на Unilever Food Solution - "Стани Unichef"



На 13-и ноември приключи първото издание на кулинарното предизвикателство "Стани Unichef", организирано от Unilever Food Solution - България.

Победител в кампанията, която отправи сериозно предизвикателство към професионалните готвачи в България, стана 17-годишната Ваня Найденова, ученичка от ПГ по туризъм – гр. Варна.

Регламентът

До края на месец октомври действащи професионални готвачи имаха възможност да се включат в играта на Unilever Food Solution, като приготвят един или повече от своите специалитети, използвайки продукти от професионалните серии на Knorr и Hellmann's.

След това участниците трябваше да се регистрират на www.unichef.bg и да качат снимка на своето ястие, която да споделят във Facebook профила си, за да може приятелите им да гласуват за него.

10-те готвачи, които събраха най-много точки се класираха за финалите на „Стани Unichef”, които се проведоха по време на SIHRE - специализираната изложба за хотелско, ресторантско, кетъринг и СПА оборудване през ноември в София.

На събитието, финалистите трябваше да приготвят в реално време предложеното от тях ястие в 3 порции за 1 час. Журито, съставено от местни и международни готвачи, оценяваше ястията по пет основни критерия:

Вкус

Презентация

Креативност на смесване на вкусове, текстури, цветове

Технически умения

Степен на използване на продуктите на Unilever Food Solution

Победител:

Ваня Найденова от ПГ по туризъм гр. Варна

Ястие: Филе от норвежка съомга върху полента с пресен спанак и отлежал пармезан



Резултат: 460 точки

Награда: 3-дневна екскурзия до Будапеща с акредитация за най-голямото кулинарно събитие в Европа през 2016 година

Представяме ви Ваня Найденова

Представи се...

Аз съм Ваня Найденова, на 17 години от Варна. Уча в ПГТ "Д-р Асен Златаров". Занимавам се с кулинария сериозно от 2 години. Работя в ресторант-винарна "DiWine" с главен готвач Петър Йоргов, който ми даде възможност да се развивам и шанс да достигна до това ниво.

Кои са хората/готвачите, които те вдъхновяват?

Засега няма точно определени хора, от които да черпя вдъхновение, но бих казала, че моята подкрепа и сили, идват от моето семейство, което стои винаги зад мен и ми дава опора.

Защо реши да участваш в "Стани Unichef"?

Реших да участвам в „Стани UniChef“, защото исках да видя до какво ниво съм стигнала, какво трябва да променя и да подобря в начина ми на работа. Исках да видя какви са новите тенденции. Да обменя опит.



Как избра храната, която приготви на финалите, какви готварски техники използва? Включи ли продукти на Uniliver Food Solutions?

Моето ястие се състоеше от няколко компонента. Основният продукт в това ястие беше сьомга, защото обожавам да работя с риба и морски дарове. Работех със агар-агар (желатин от водорасли) за стягане на сфери със скариди, мед, джинджифил и лицетин, с който направих пяна от лимон. В моето ястие от продуктите на Uniliver Food Solution, използвах течен пилешки бульон „Knorr“, който вложих в полентата.

Какво си пожелаваш, какво искаш да постигнеш?

Искам да бъда уважаван и познван от аудиторията шеф-готвач. Пожелавам си и занаят да не се отказвам, да съм все така упорита и да постигна един ден целта си.

Наградата, която спечели е пътуването до Будапеща, където ще станеш зрител на европейските финали на Bocuse d'Or през 2016. Какво смяташ, че ще ти даде това пътуване като преживяване?

Тази награда за мен е нещо уникално, защото не на всеки му се отдава възможност да присъства на най-голямото кулинарно състезание в света. Надявам се това пътуване до Будапеща да ми донесе нови запомнящи се моменти, запознанства и връзки, които са много важни в моята професия. Ще видя как нещата се случват извън България. Ще видя нови техники и идеи, които като се върна ще опитам да внеса в моя начин на работа.

източник: goodlife.bg