

Вкусная экскурсия в УрГЭУ

15 декабря 2018 года мы с классом посетили Уральский Государственный Экономический Университет. Преподаватели Института торговли, пищевых технологий и сервиса провели для нас экскурсию.

Сначала мы познакомились с лабораторией нанобиомембранных технологий, где доцент кафедры пищевой инженерии, кандидат технических наук Владимир Александрович Лазарев показал в действии разработанную и запущенную в эксплуатацию *малогабаритную мембранную установку многоступенчатой очистки питьевой воды* для лабораторных нужд.

Употребление чистой питьевой воды – залог отличного самочувствия, крепкого иммунитета и привлекательного внешнего вида. А ведь большая часть водопроводной воды в крупных городах не соответствует нормам! В лаборатории тоже необходима чистая вода, для различных целей, даже если она не будет употребляться для питья.

Нам показали весь процесс очистки воды, рассказали, сколько в нем стадий и в чем они заключаются. А потом мы попробовали полученный результат - вода показалась нам вполне приятной, чистой, без посторонних привкусов.

Вторая часть экскурсии оказалась очень вкусной, ведь она проходила в лаборатории кафедры технологий питания. Инженер кафедры Илья Алексеевич Коржавин, который, кстати, является выпускником школы № 110 (классный руководитель Виноградова Ирина Юрьевна,) научил нас готовить шаурму с курицей и овощами.



Это замечательное полезное блюдо, позаимствованное из восточных стран, под руководством наставника каждый из нас приготовил себе сам. А во время приготовления нам рассказали об истории возникновения многих блюд, научили маленьким кулинарным хитростям.

В дополнение к аппетитной шаурме мы приготовили молочный коктейль. Было здорово почувствовать себя настоящими поварами, которые готовят на профессиональном оборудовании!



В следующем году мы также планируем посетить УрГЭУ, ведь там много различных направлений подготовки, и нам было бы интересно с ними познакомиться подробнее.

Материал подготовила Александра П.