

Чем кормят в столовых тюменских вузов

Чем обедают местные студенты? Для чистоты эксперимента берём все пять вузов – ТюмГУ, ТИУ, ТГИК, ТГСХА, ТГМУ, запасаемся терпением и деньгами в кошельке и на банковской карте. Цель – попробовать предлагаемые студентам блюда и рассказать, можно ли это вообще есть или лучше не стоит.

А чтобы не быть голословными, похвалу и замечания подкрепляем красноречивыми фотоснимками и комментариями учащихся каждой альма-матер.

Столовая ТюмГУ

Ул. Республики, 9, 2-й этаж



ЧТО БЕРЁМ НА ПРОБУ: борщ, пюре с гуляшом, овощной салат, шоколадный манник со сгущёнкой, круассан и ягодный компот.

СТОИМОСТЬ ОБЕДА: 175 рублей 14 копеек.

Ароматный бордово-алый суп с одной столовой ложкой сметаны сверху оказался горячим, легко приправленным сушёной петрушкой, по почему-то совсем без мяса. Его заменили несколько кусочков куриной кожицы. Картофель, нарезанный средними кубиками, оказался хорош, а вот свёкла немного не доварилась: жестковата.



Приготовленное без молока, масла и специй, но приправленное подливой от гуляша, пюре может съесть до последней крошки только очень голодный человек: пресно, с привкусом крахмала. Мясо оказалось вовсе не отборной свежей говядиной, а хорошей тушёной. Зато мягкое, нежное: весьма достойная еда для грызущих гранит науки.



Салат из свежего болгарского перца, томатов и копчёной курицы – весьма хорош: с лёгкой кислинкой, приправленный подсолнечным маслом. Соль и перец нужно добавлять самостоятельно: они в аккуратных баночках стоят на обеденных столах.



Запивать воздушный шоколадный манник, приправленный 2-мя чайными ложками сгущёнки, пришлось очень разбавленным водой ягодным компотом. Десерт немного суховат, но от этого не менее прекрасен. Круассан хорош: румяная корочка, воздушная консистенция. А вот начинки повара пожалели: чтобы её обнаружить, надо постараться.+

Итог: ставим 4,5 балла из 5

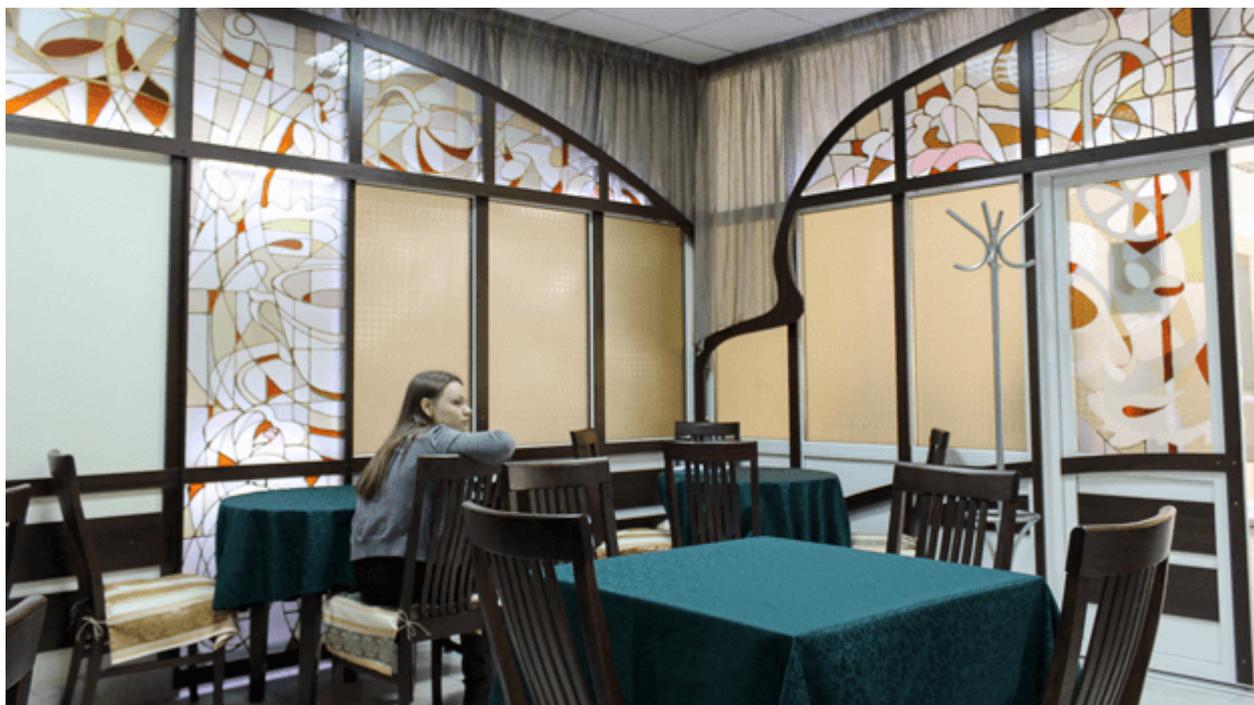
Катя, 1 курс, лингвистика:

Коля, 1 курс, журналистика:

Антон, 1 курс, журналистика:

Столовая ТИУ

Ул. Луначарского, 2 (бывший ТюмГАСУ)



ЧТО БЕРЁМ НА ПРОБУ: макароны с котлетой, свежесваренный кофе, овощной салат, творожная запеканка

СТОИМОСТЬ ОБЕДА: 133 рубля 30 копеек

Макароны и котлету хранят в одноразовой пластиковой упаковке и разогревают, прежде чем отдать вам. Макароны весьма достойные, не разваренные и щедро сдобренные маслом. Котлета также не подвела: минимум специй и отборная говядина – в основе. Но есть её тоненькой пластмасской довольно рискованно: вилка может разломиться в любой момент.



Салат также достался нам в одноразовом прозрачном контейнере: очень удобно взять с собой и перекусить, когда угодно. Порция весьма скромная: 5-6 столовых ложек свежих томатов,

болгарского перца и 3-5 мл подсолнечного масла. Солить нужно самим, но ни одной солонки и перечницы на столе найти не удалось.



Приготовленный в добротной кофемашине ароматный кофе объёмом 150 мл кассир по нашей просьбе дополнил сахаром и сливками. Да, это вам не низкопробное «3 в 1», но на сливках тут явно очень экономят.

Запеканка оказалась куском спрессованного творога, и хранится это добро на открытой витрине, куда летит пыль из окружающего воздуха. Сладковатый вкус не спас сухой десерт. Пробовать это не рекомендуем.

Итог: большой плюс за кофе и огромный минус за творожное «чудо» дают нам в сумме 4,7 балла из 5

Сергей, 3 курс, ПГС:

Никита, 4 курс, ПГС:

Сергей, 2 курс, дорожный факультет:

**Столовая ТГСХА
Ул. Республики, 7**



ЧТО БЕРЁМ НА ПРОБУ: пюре с котлетой, овощной салат, круассан, морс

СТОИМОСТЬ ОБЕДА: 120 рублей 30 копеек

Первое, на что обращаешь внимание, лениво катя поднос к кассе – красиво подсвеченные стеклянные мини-пиалки с соевым соусом, маслом, майонезом и горчицей. Объем – 5 мл, выглядит весьма достойно. Майонез уже успел заветриться, поэтому берём соевый соус, пюре с котлетой и отравляемся пробовать. В качестве бонуса получаем маленький кусочек солёного огурца: вкусно, но мало.



Котлета очень похожа на домашнюю: горячая, сочная, с ярко выраженным мясным вкусом и ароматом. А пюре подвело: жижа без масла, молока и специй. Когда добавили соевый соус,

стало чуть лучше, но ненамного: дешёвый маслянисто-коричневый раствор оказался на редкость пересолёным с привкусом пластика.

Салат из свёклы с сыром со щедрой порцией отнесли к десертам за его нейтральный вкус и лёгкую консистенцию. Солить нужно самому, для чего на каждом столе стоит снежно-белая солонка футуристичной формы.



Круассан оказался на редкость хорош: начинки повара не пожалели, да и его корочка красиво зарумянилась, не подгорев. Лайк ставим и малиновому морсу: в стакане 200 мл оказалось 2-3 столовые ложки спелых ягод без перебора с сахаром. Вкусно и полезно.

Итог: ставим 4,6 по 5-бальной шкале

Маша, 2 курс, технические системы в агробизнесе:

Женя, 2 курс, технические системы в агробизнесе:

**Столовая ТГИК
Ул. Республики, 19**



ЧТО БЕРЁМ НА ПРОБУ: гречка с запечённой горбушей, фруктовый чай, овощной салат, сырная палочка.

СТОИМОСТЬ ОБЕДА: 140 рублей 00 копеек.

Второе блюдо без маркировки с датой изготовления показалось несколько ненадёжным, поэтому рыбу с застывшей «змейкой» майонеза сверху пробовать на всякий случай отказались. Гречка немного недоваренная, без соли, специй и масла. Уже холодная, что очков ей явно не прибавляет, правда есть микроволновка, где еду можно подогреть.



Салат из свежих моркови и огурцов = всего половина и так крошечного одноразового контейнера. Масла и специй нет, поэтому на вкус – весьма пресно, зато веганы и те, кто за

ЗОЖ, точно полюбят это нехитрое ассорти.



Сырная палочка немного суховата, сыра очень и очень мало, а с чаем вообще получилась очень интересная история. Дали пакетик, одноразовый стакан объёмом 150 мл и отправили к чайнику наливать кипяток самостоятельно.

Итог: 2,5 балла из 5

На выходе, как и в самой столовой-закусочной студентов не обнаружили, но встретили любопытного охранника: «Ну что там? Поели? Вкусно? Или там ничего лучше не брать?». Ответили честно и пошли восвояси.

**Столовая ТГМУ
Ул. Одесская, 64**



ЧТО БЕРЁМ НА ПРОБУ: плов, щи, картофельная шанежка, чай, компот, овощной салат.

СТОИМОСТЬ ОБЕДА: 95 рублей 50 копеек.

В местной столовой, как и в летнем детском лагере, кормят полезной пищей, без острых специй, соли и прочих вредностей, поэтому суп мы получили пресноватый, зато с порцией отменных сухариков. Мелко нарезанные овощи отлично проварились, а вот мяса в супе по сути нет: только несколько микрокусочков, которые человек с плохим зрением даже не заметит.



Про плов в плане мяса можно сказать то же самое: 4 мясных дольки 30*30 мм – это вряд ли тот вариант, который ожидаешь, беря плов. Хотя рис хорош: ароматный, рассыпчатый, без рек масла в тарелке. Салат из свёклы с изюмом из-за щедрой порции бесконечно сладкого изюма

оказался очень приторным, на любителя, зато румяная шаньга оказалась сытной, с нежной картофельной «шапкой».



Компот из ягод – вкусный, но разбавленный до предела. Чай – хорош. Тем более, что в дополнение к нему продают мёд в разовых мини-упаковках: очень удобно и гигиенично.

Итог: 4,9 балла из 5 возможных

Катя, 1 курс, педиатрический факультет:

Рафаэл, 1 курс, педиатрический факультет:

Соня, 1 курс, педиатрический факультет: