



«СЕРЕБРЯНЫЙ» ПОВАР ПРИКАМЬЯ

Василий ШУВАЛОВ

Фото Алексея ЖУРАВЛЁВА

СКАЗОЧНАЯ СИТУАЦИЯ

Для того чтобы наши дети выросли умными, здоровыми и успешными, нам нужно соблюдать три правила: обеспечить для них приличное воспитание, достойное образование и правильное питание. Притом третье условие ничуть не менее важно, чем первые два.

Когда-то, очень давно, я тоже был школьником. В те дни школьная столовая была собственностью школы, а повара и кухонные работники входили в её штат. Школьная бухгалтерия занималась делами столовой, закупкой продуктов и посуды. На школу ложилась масса дел, которые не отвечали её главной функции — обеспечению учебного процесса. Мы, школьники, этого не замечали. Школьный обед был делом всего нескольких минут на большой перемене. И всё, с ним связанное, казалось делом само собой разумеющимся.

Сегодня в школы и детские сады пришёл аутсорсинг. Обеды для детей готовят профессиональные повара, а после прихода в школьные столовые профессионалов общепита, у школьных администраций стало меньше на одну заботу, отвлекавшую их от своего главного занятия — обучения молодёжи.

Повар Татьяна Губина видит свой дом из окна школьной столовой. Здесь, в посёлке Красный Восход, в здании Зеленинского филиала Усть-Качкинской школы и детского сада, работают всего три человека: двое поваров и кухонный работник. Когда-то Татьяна Васильевна сама ходила в этот детский сад. А сейчас приходит в это здание на работу кормить ребятню. А учится здесь во втором классе её младшая дочь.

Работа любимая, но вполне обычная — кормить детей. Но уже третий год подряд Татьяна Васильевна доказывает, что в этом деле она — одна из лучших в Пермском крае. В краевом конкурсе профессионального мастерства «Прикамская кухня» она возглавляет сборную команду Пермского района. И все три года наша команда поваров всходила на пьедестал почёта. В активе у Татьяны Васильевны три медали: одна за третье и две за второе место. Да и как было не вывести свою команду в лидеры: ведь до того, как начать кормить детей, Татьяна Губина шесть лет проработала шеф-поваром ресторана курорта Усть-Качка.

Именно там она и познакомилась с будущим директором своей нынешней компании Ириной Лопуховой.

— Хорошая была работа, престижная, — вспоминает Татьяна Васильевна. — Вот только отнимала у меня массу времени. Возвращалась с работы, когда дети



уже ложились спать. А я хотела им быть хорошей мамой. Вот я и поддержала Ирину Александровну в её задумке. Теперь работаю возле самого дома. И младшая дочь привыкла, что мама всегда рядом. На любой перемене можем увидеться. А её одноклассники регулярно присылают её ко мне, чтобы узнать, чем мама собирается сегодня их всех кормить.

— Наша компания объединяет 10 человек. Мы кормим учеников Усть-Качкинской школы и её филиала, ребятшек в детском саду, — рассказывает Ирина Лопухова. — Всего — более двухсот усть-качкинских детей. Конечно, и остальные мои повара — люди опытные. Но то, что в Зеленинском филиале Усть-Качкинской школы детей кормит шеф-повар курортного ресторана и «серебряный» повар края — ситуация почти сказочная.

Хорошего повара иногда называют волшебником — ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция воплощаются в то, что мы называем кулинарными шедеврами.

ТРЕТЬЕ УСЛОВИЕ

— Татьяна Васильевна, кормить детей — это проще или труднее, чем отдыхающих в ресторане?

— Не труднее — ответственнее. Взрослый человек хорошо знает, что ему полезно, а что вредно. Отвечает за своё здоровье сам. А ребёнок мыслит совсем иными категориями. Если он считает, что еда вкусная, то он съест её даже в том случае, если она ему категорически вредна. Поэтому главная заповедь школьного повара — «Не навреди!». Что считают вкусным современные дети? Чипсы, различные «химические» снеки, такую же «химическую» газировку, «чупа-чупсы». В школе ничего этого нет. Нет и многого того, чем дома угощают детей мамы. Они добавляют «вкус» в домашние макароны и жареную картошку, щедро сдабривая их кетчупом и майонезом. Приученные к таким блюдам дети считают здоровое школьное меню безвкусным. Так что нам в школьной столовой приходится выполнять задачу приучения детей к здоровой полезной пище. Здесь нам на помощь приходят СанПиНы, которые исключают из питания детей не только все низкокачественные и «сомнительные» продукты, но и множество качественных, но не полезных для детского организма. Это речная рыба, жирные сорта мяса, мясо диких животных, кровяные и ливерные колбасы, блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, сёмга,

форель). Детей запрещено кормить любимыми спредами, давать им кулинарные жиры, использовать свиное или баранье сало, маргарин, молочные продукты и творожные сырки с использованием растительных жиров, домашнюю простоквашу, кремовые кондитерские изделия. А также многие-много другие привычные продукты. С детсадовцами и младшими школьниками проблем гораздо меньше. Но когда дети подрастают и начинают получать от родителей «карманные» деньги, кое-кто из них предпочитает питаться одними чипсами и газировкой.

— А что за разносолы повара сборной Пермского района готовили на конкурсе профессионального мастерства?

— Повседневные блюда из меню школьных столовых. Вот четыре блюда, которые принесли нам «серебро» в этом году: винегрет с килькой, суп-пюре из тыквы, куриный рулет и густой кисель «Мозаика». Всё это реально едят наши ребята в школьной столовой и дошколята в детских садах. Единственное отличие конкурсных блюд от блюд из повседневного школьного меню — более пышное, «праздничное» их оформление.

Татьяна Васильевна призналась во время интервью, что в юности вовсе не мечтала стать кулинаром. После окончания школы она поступала в торговый техникум. Для поступления она не добрала всего один балл. Одноклассники сагитировали её поступать в кулинарное училище. Подруги поступили, но сейчас по профессии не работают. А вот Татьяну Губину поварское искусство серьёзно заинтересовало. Ещё бы, ведь профессия повара обязывает знать все тонкости приготовления и хранения продуктов, умея при этом отличить качественные от испорченных. В памяти должны «крутиться» множество рецептов самых разнообразных блюд, порой подкреплённые своими придуманными и модифицированными рецептами. Эта профессия, видимо, максимально совпадает с её внутренней сущностью.

Искусных поваров нередко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда — про-

изведениями искусства. Потому что главной их целью является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определённые ощущения и настроение, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформив блюдо. Без сомнения, сделать подобное можно только при наличии таланта и вдохновения.

Татьяна Васильевна уверена, что главной её задачей сегодня является не просто накормить усть-качкинских школьников, а приучить маленьких земляков к здоровой и полезной пище.

— Татьяна Васильевна настолько увлечена этой идеей, что приносит в школьную столовую свежую зелень со своего огорода и кабачок с домашней грядки, — рассказывает о своей коллеге Ирина Лопухова.

Наши школьники не избалованы дорогой пищей. Наши ребята обожают макароны, жареную картошку и котлеты. Так что столовские борщи приходятся им по вкусу. Школьники вполне могут наесться на традиционные 68 рублей в день. А питание детсадовца обходится чуть больше 100 рублей в день.

Школьные повара хорошо знают своих постоянных клиентов. У кого аллергия, у кого диабет, кто не усваивает лактозу. Знают, кто не доест свою порцию, а кто попросит добавку. Работа повара требует постоянной и полной отдачей, повышенной концентрации внимания, а также предполагает немалую ответственность. Несомненными преимуществами являются наличие постоянного спроса на этот вид деятельности, вероятность профессионального роста и получение навыков, полезных в повседневной жизни. Помимо того, это прекрасная возможность реализовать свой творческий потенциал и создать нечто оригинальное.

— Я не из тех людей, которые выполняют свои обязанности кое-как, — говорит Татьяна Васильевна. — Люблю свою работу. Даже хобби моё для меня сродни работе. Считаю своим долгом как следует, вкусно каждый вечер кормить свою семью. Не хуже, чем днём — доверенных мне маленьких односельчан.

СПРАВКА «НИВЫ»

Пермский район на XX открытом кулинарном фестивале «Пермская кухня – 2018» представляли Татьяна Губина, Зеленинский филиал Усть-Качкинской школы, Татьяна Худякова, Кондратовский детский сад «Ладолки», Екатерина Мерзлякова, Гамовский детский сад «Мозаика». Наша команда приготовила винегрет с килькой, суп-пюре из тыквы, рулет куриный с морковью и овощными клецками и кисель и заняла второе место!

А учащиеся Юго-Камской школы Дарья Мясникова, Алена Зыкова и Ольга Мыльникова достойно выступили на X краевой олимпиаде профильных образовательных учреждений, удивив жюри композициями из кедровых орехов и семечек тыквы и картины из цедры цитрусовых и кожуры овощей.

РАЙОННЫЙ КОНКУРС «ЧЕЛОВЕК ГОДА – 2018»

при поддержке



Земского собрания и администрации Пермского муниципального района

