

«Почему повар? Потому что востребовано, без работы точно не останусь. А еще это в русле семейных традиций. У меня бабушка была поваром, чему-то научила, многое рассказала – так что я здесь осознанно.»



смотрит в сторону Востока – хочет научиться готовить китайскую и японскую еду и считает, что в нашем городе не хватает мест с простой кухней, где могли бы бюджетно перекусить семьи, где была бы полезная еда для детей. Не фрикадельки-полуфабрикат и сосиски, как практически во всех заведениях с умеренным чеком, а что-то более интересное и здоровое.

А вот Катерине (25) больше по душе русская кухня. И если фантазировать о собственном бизнесе в общепите – то это будет русский ресторан. «Вероятно, высокая кухня. С каким-нибудь изысканным акцентом, французский, там. Ну, как в «Чайковском», ага!» – смеется Катя, мастер ручной работы по первой специальности, между прочим. Окончила профессиональное училище, где изучала керамическую роспись, работу по дереву и прочие околхудожественные прикладные дела. Учиться нравилось, и с удовольствием применила бы полученные знания на практике, да только вот работы по специальности не нашлось. В масштабе производства у нас такие занятия не развиты, а конкурировать с профессиональными художниками, прошедшими через огонь художественных школ и воду академий, у Кати квалификации не хватило. И до рождения ребенка трудилась Катя на благолюбителей животных и их

домашних питомцев – консультантом в зоомагазине. А после декрета решила вернуться к творчеству, только теперь уже ваять не эксклюзивную посуду, а то, что в эту посуду положить перед тем, как съесть. Катя хочет пройти все ступени поварской карьеры, вырасти до шеф-повара, и то, что среди шефов женщин не так уж много, ее не смущает. Серьезность намерений подтверждает и выбранное место практики – тот самый «Чайковский», ориентир и путеводная звезда.

И за «страховым полисом»

Марина – профессиональный бухгалтер, с большим опытом и без сложностей с работой: уж кому-кому, а хорошему счетоводу сложного и трудоемкого и проблемы невысокой зарплаты неведомы. Однако и ее мы застали на нашей кухне за приготовлением какого-то сложносочиненного теста. «Интерес к готовке был всегда», – рассказывает Марина. «И любопытство – а как делать лучше, как правильнее, чтоб вкуснее было. Ну и нынешний культ красивой еды, конечно, повлиял. Вы же сами знаете, как это: включишь телевизор, там кулинарные шоу одно за другим, в журналах фотографии нереальной красоты с рецептами. Вроде, все просто, а начинаешь готовить – не то. Новые продукты, новые вкусы – само-

стоятельно приобретенных навыков не хватает». Марина – одна из немногих учениц, кто не собирается сразу после учебы спешно рассылать резюме по столичным барам и ресторанам. Ее диплом – скорее для себя и на перспективу, как страховка. «Сейчас все так быстро меняется, что необходимо постоянно чему-то учиться, чтобы спокойно смотреть в будущее. Человек должен уметь что-то делать руками, неизвестно, как жизнь повернется и, чем больше у тебя умений – тем больше возможностей».

Наш разговор проходит во время завершающей лабораторной работы, и тут нам повезло. Попали на самое вкусное – выпечку. К завершению четырехчасового занятия на столе красуются пирожки с капустой, ватрушки, булочки со взбитыми сливками, два огромных кренделя и нечто воздушное с творогом. Молодые мамы наперебой рассказывают о каких-то своих кулинарных неудачах, которые сложно заподозрить, вгрызаясь в свежайшую, еще горячую выпечку. Еще сложнее поверить в то, что дрожжевое тесто, из которого сделаны все эти волшебные вещи, многие ученицы готовили в первый раз. «Спасибо Ольге», – хор благодарностей, нестройный, но искренний и беседа уходит в обсуждение самого курса. Эмоционально рассказывают, что практические заня-

тия очень емкие, толковые и за один раз удается сделать много блюд и познакомиться с кучей новых рецептов. В расписании 6 таких работ, каждая посвящена отдельной теме. «Мясо», «Рыба», «Супы», «Овощи», «Гарниры» и вот, завершающим аккордом – «Тесто и Выпечка». Обучением наши собеседники довольны, единственное пожелание – практических работ хотелось бы больше. Ведь так много вкусных тем осталось не охвачено! Но, увы, объять кулинарный максимум – задача на годы, в предусмотренные программой 240 часов и пытаться не стоит. Тем более, что можно продолжить обучение на курсах следующей ступени, что некоторые из наших собеседников собираются сделать.

Финальный экзамен на днях. У кого-то в планах пойти работать по новой специальности сразу после получения диплома, кто-то собирается продолжить образование и получить диплом повара или кондитера, некоторые в своих планах идут дальше – их амбиции направлены на открытие собственного заведения. Не сразу, конечно. Пару лет придется поработать в найме, доучиться и отшлифовать мастерство, но цель оформлена, препятствий не видно и вера в себя имеется. А за местом работы дело не станет, ведь «обучение обеспечит работой». Поварское – уж точно.

Ищете место для проведения собраний, семинаров или обучения?

Проведите следующее собрание в отеле

TÄHETORNI HOTELL

Таллиннский Дом Учителя

Тел. 6779 100 | tahetorn@neti.ee
www.thotell.ee | Tähetorni 16, Tallinn

ТАЛЛИНСКИЙ ДОМ УЧИТЕЛЯ
 Ратушная площадь, 14, Таллинн, тел. 615 5161
www.opetajatemaja.ee • info@opetajatemaja.ee

Аренда 9-ти помещений для конференций, курсов, праздников, приемов, празднования дня рождения или свадьбы. Предлагаем курсы и развлекательные мероприятия. **В цену входит:** доска, маркеры, графопроектор, экран, wifi, пианино. **За доп. плату:** датапроектор, ноутбук, аудиотехника. **Услуги:** питание, оформление помещений, цветочные композиции, фоновая музыка, светотехника.