«У каждого дела запах особый…»

 С детства помню, что наш дом всегда наполнен запахом вкусной еды. Это колдует на кухне бабушка. Постоянно на столе красуется свежая выпечка: блинчики со всевозможными начинками, пирожки и рулеты, кремовые пирожные… А какие великолепные торты печет бабуля к семейным праздникам! Часто всей семьей мы собираемся вместе готовить: лепить пельмени, квасить капусту, закручивать голубцы, делать летние заготовки. Всегда бабушка руководит нами, подсказывает, как правильно делать то или иное блюдо, чтобы получилось и вкусно, и красиво. А потом за вечерним чаепитием бабушка рассказывает о своей жизни, о том, как стала мастером своего дела.

Закончив Московский техникум общественного питания, она по распределению поехала работать в Комсомольск - на - Амуре. Далекий Хабаровский край… Страшно было. Молодого специалиста сразу пригласили работать преподавателем в училище, но бабушка отказалась: решила сначала сама всю науку на практике пройти. Трудилась в лучшем ресторане Новокузнецка, получила там квалификацию «Повар 6 разряда». Выйдя замуж, переехала в Приморский край и устроилась работать во Владивостокский аэропорт. В 1969 году Приморский трест ресторанов и кафе проводил конкурс молодых специалистов «Лучший в профессии». Бабушка заняла первое место. В 1976 году она стала победителем социалистического соревнования, а в 1981 году Министерство торговли отметило бабушку знаком «Отличник советской торговли.

С особой гордостью рассказывает бабушка о том, что в 1974 году ей, в числе других лучший поваров Владивостока, доверили обслуживать прием на встрече глав двух государств: Генерального секретаря ЦК КПСС Л.И Брежнева и президента США Джеральда Форда. Леонид Ильич предпочел за обедом мясное ассорти и шницель по – столичному. Американским же гостям больше пришлось по вкусу традиционное русское угощение - блины с черной икрой и соленая красная рыба.

В 1982 году бабушка с семьей перебралась в наш город. Здесь она снова взялась за любимое дело: работала заведующей производством в ресторане, занимала должность директора объединения общественного питания. Закончила свою трудовую деятельность бабушка преподавателем – мастером в нашем техникуме. До сих пор добрым словом вспоминают ее уроки мастерства преподаватели и бывшие ученики.

Когда я был маленьким, с удовольствием уплетал за обе щеки бабушкины вкусности. Подрастая, стал интересоваться, как самому приготовить свои любимые блюда. Сначала следил за тем, как ловко бабушка замешивает тесто, переворачивает руками горячие блинчики, успевает при этом все делать на трех сковородах, да еще заворачивает в блинчики начинку. Однажды решил попробовать приготовить все сам, бабушка только подсказывала, что нужно делать. Как же я был рад, когда у меня все получилось с первого раза, даже первый блин не был комом! Вот что значит технология и уроки мастера! Наверное, тогда я и задумался впервые о будущей профессии. Закончив 9 класс, твердо решил идти по бабушкиным стопам, ведь профессия повара и технолога это не только хороший достаток, вкусный стол, уважение окружающих, но и тепло семейного очага, душевность, любовь, то, без чего человеку невозможно прожить.

 У каждой профессии
 Запах особый…
 Мне по душе пахнуть
 Тестом и сдобой.

Студент 1-го курса группы Т-11(Технология продукции общественного питания) Фурашов Ярослав