ГБПОУ «ВТЭТ»

Группа 17ПК

Битарова Мадина Алановна

ПРОФЕССИЯ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

…Сладкое блюдо, сделанное искусной рукой этого повара,

всегда вызывало общее одобрение…

изумление, смешанное с шумным восторгом.

М.М. Зощенко, «Чрезвычайное происшествие»

Для меня поварское искусство всегда было магией. Человек надевает белый халат и высокий колпак, входит в свою волшебную лабораторию и начинает творить.

Выбор моей будущей профессии, наверняка, был предопределен свыше. Когда мне исполнился годик, родители позвали гостей и устроили праздник. Как водится, у осетин перед годовалым ребенком раскладывают различные предметы – деньги, ножницы, мячик, расческу и другое, – и к чему ребёнок протянет ручки, тем и будет заниматься в жизни. Я выбрала половник, тем самым определив свое призвание.

Поступив во Владикавказский торгово-экономический техникум на специальность «Повар, кондитер», я начала свой путь к заветной цели. Конечно, я, как и любая девушка, люблю готовить, и особенно печь, но для меня было важно претворить свое хобби в любимую профессию, освоить это искусство кондитера. Не ремесло, а именно искусство! Я узнала, что кондитеры по уровню мастерства подразделяют на разряды, и всего их шесть. Моя мечта – от новичка, которому доверяют только нарезку бисквитов и взбивание крема, стать настоящим профессионалом шестого разряда. И у меня все шансы для этого есть, важнее всего, на мой взгляд, – это творческое начало.

На производственной практике я наблюдала за профессиональными кондитерами в ресторане, я училась у них. Это необычные люди: развитое обоняние и тонкий вкус; отличная память, они, кажется, ничего не забывают; ловкие и умелые руки и, самое главное, – воображение. Это скульпторы и художники, только работают они не с гипсом и краской, а с тестом и кремом. Легкое движение кондитерского шприца – и на гладкой поверхности глазури поплыли белокрылые лебеди; точные действия стеком – и на пирожном распускаются чудесные цветки из сахарной помадки. Подлинные произведения кулинарного искусства!

В прошлом различные торты и пирожные присутствовали в основном на аристократическом столе, и позволить себе подобную выпечку могли лишь состоятельные люди. «В прошедшем году после сладкого крема вдруг подали котлеты с зеленым горошком и с молодым картофелем-подрумянкой, все так и ахнули, даже будто обидно стало: да что это такое, деревенские они, что ли, – после сладкого да отбивные котлеты! А тут и вышло «удивление»: из сладкого марципана сделано, а зеленый горошек совсем живой, – великое мастерство, от Абрикосова…» (И.С. Шмелев «Лето Господне»).

Кондитеров даже приглашали из-за рубежа и платили им баснословные деньги. В настоящее же время профессия кондитера считается довольно востребованной – без печенья, тортов и пирожных не обходится ни один праздник. Роскошно украшенный торт всегда придает праздничному столу особую торжественную ноту.

Сладкие десертные блюда любят все – и дети, и взрослые. Как чудесно наблюдать за восторгом и изумлением на лицах людей, для которых ты так старался. Моральное удовлетворение от работы – это залог успеха. Повар-кондитер – профессия на все времена!