**Поварское дело не ремесло, а искусство**

«Не составить планов - значит запланировать своё поражение».

«Если сразу нет успеха, попробуй снова и снова».

«Никто не знает, на что он способен, пока не попробует».

«Хорошая рецептура дороже денег».

«Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один из них сказал: – Учитель – нужнее всего. – Без строителей человеку негде будет укрыться, – Искусство отличает человека от животных. Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома. – Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара. – Тебе не положено вмешиваться беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. Но после его еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Однажды я была увлечена просмотром художественного фильма «Москва слезам не верит». В одном из эпизодов друзья поздравляли с днём рождения своего коллегу Георгия Ивановича. Они отметили его профессионализм прекрасными словами: «Вот на вид это обыкновенные человеческие руки, но это, товарищи, только кажущаяся видимость. На самом деле перед вами руки золотые, ну, в смысле, «золотые руки».

И я задумалась, а что значит «золотые руки»? О ком можно сказать «человек – золотые руки»? Испокон веков золото считалось драгоценным металлом, высоко ценилось. Наверное, потому и человек, владеющий каким-либо ремеслом в совершенстве, будь то слесарное дело, столярное, поварское, считается мастером с «золотыми руками».

Поразительный простор для мысли открывает это короткое высказывание. Как применить его к профессии повар? Смогу ли я когда-нибудь хотя бы приблизиться к этому высокому званию?

Во-первых, руки для повара - самый главный инструмент, создающий кулинарные шедевры. Ловкость, сноровка, виртуозное владение инструментами – первый шаг на пути к успеху в поварском деле.

Во-вторых, работа повара очень специфичная и далеко не каждому дано покорить эту профессию. Но тот, кто ее освоил, проявив целеустремленность, терпение, выносливость, становится классным востребованным специалистом. Только тогда профессия повара престижна и высокооплачиваема. Я считаю, что не каждый способен освоить и добиться высот в этом деле. Ведь повар - профессионал, занимающийся приготовлением пищи, обладающий рядом качеств и способностей. Здесь необходимы фантазия и математическая точность, выносливость и быстрота реакции. Невозможно выделить какое-то одно качество. Поварское дело - уникальная профессия! Она не прекращает развиваться вслед за развитием людей и общества в целом. Человек встал на ноги, научился прямохождению. На замену полусырым обожжённым на открытом огне кускам мяса пришли сложные в исполнении блюда, требующие б***о***льшего мастерства.

**Все человеческие умения не что иное, как смесь терпения и времени.** Для меня эта фраза является ключом к пониманию, как стать умельцем в выбранной профессии.

Что бы мы ни делали, за что бы ни брались, нужно быть готовым к трудностям и уметь принимать решения. Тот, кто избегает трудностей и ищет лёгкого пути, никогда не преуспеет. Жизнь показывает, что не всегда талант является главным условием успешной карьеры. Чем бы мы ни занимались – искусством, спортом, наукой – улучшить свои умении можно только с помощью усердных и постоянных занятий.

Мне посчастливилось быть участницей регионального конкурса World Skills в городе Рязань. Само конкурсное участие составило 2 часа. За это короткое время нужно было показать свои кулинарные способности, навыки, представить мастерам - экспертам конкурсные блюда в авторской подаче с классической рецептурой приготовления. Сколько же сил и энергии было затрачено во время подготовки. Сколько профессиональных наставлений от педагогов и мастеров было мною услышано! Я – студентка 2 курса, и ещё только постигаю азы кулинарного мастерства и очень много не знаю. Поэтому я со всей ответственностью отнеслась к подготовке. Я не жалела себя и не жаловалась, несмотря на возникающие трудности. Да я могла отказаться, сказать: «Это мне не по плечу». Однако, у меня подобные мысли не возникали. Сейчас я могу так рассуждать на эту тему, а тогда у меня была одна цель: достойно представить наш Спасский техникум, не ударить в грязь лицом! Я не понаслышке знаю, что такое долгий кропотливый труд. Восемь лет своей жизни я посвятила учёбе в музыкальной школе. Медленно, нота за нотой, мои пальцы начинали извлекать из чёрно-белых клавиш прекрасные мелодии. Невозможно, обладая прекрасным музыкальным слухом, не подкрепленным теоретическими знаниями и практикой, сыграть «Полёт шмеля» - одно из сложнейших с технической точки зрения произведений. Так же и в кулинарии: нельзя в одночасье, к примеру, научиться быстрой нарезке продуктов, каким бы острым ваш нож ни был. Для рук эта работа «в новинку». Движения не отточены, не доведены до автоматизма. Верна народная мудрость – «Терпение и труд всё перетрут».

**Добрый повар стоит доктора.** Мне кажется это самое важное в поварском деле. Ведь главное в искусстве приготовления пищи найти «золотую середину», то есть правильное сочетание продуктов, приправ и способов их приготовления. Если произойдёт ошибка - всё блюдо пойдёт «насмарку». В этом и трудность, и ответственность повара. Кроме того, повару необходимы знания о составе блюда, его калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, технологии приготовления. Из одного и того же продукта можно создать как полезное, так и вредное блюдо. Например, очень популярные чипсы и картофельное пюре. Вредность одного и полезность другого очевидна. Очень жаль, что многие пренебрегают золотым правилом медицины «не навреди». Гоняясь за лёгкими деньгами, они производят и продают изделия, вредные для организма человека.

Часто размышляю, правильный ли выбор я сделала. Буду ли я поваром? А может быть технологом, ресторатором? Возможно, нет. Но я уверена, что моя любовь к кулинарии обязательно поможет мне в жизни. Вспоминается ещё одна народная мудрость - «Путь к сердцу мужчины лежит через желудок». А радовать своих родных и близких вкусной и здоровой пищей я точно буду! Примечательно, что многие далёкие от кулинарного искусства люди отдали ему дань уважения. Александр Дюма завершил свою карьеру писателя, создав в конце жизни «Большой кулинарный словарь». Композитор Джоаккино Россини был превосходным кулинаром. Бывало, сам готовил макароны и салат с трюфелями.

Вильям Васильевич Похлебкин, ученый с мировым именем, известный историк-международник. Сейчас многие знают его по книгам, посвященным кулинарному искусству. Он написал более 50 книг по этой тематике. Изданные тиражом в 100 млн. экземпляров, они разошлись по всему миру.

Руками повара творятся чудеса.

Здесь трав и зелени изысканный букет.

Азартом творческим наполнены глаза,

Любовь к труду – успеха весь секрет.

Коцуро Л.