



КОНКУРС

Школьные повара сошлись в кулинарном поединке

**Клара КУТУМОВА,
фото Тамара КАРЫМОВА**

Есть в школе человек, которого знают все от первоклашек до выпускников. Это повар. Он для учеников, как мама, каждое утро готовит завтрак. Только забот у него побольше: попробуй накорми школьную семью в сорок, пятьдесят, а то и больше человек!

Скажем прямо, нашим ребятишкам повезло. В школьных столовых работают настоящие профессионалы, которые вкладывают в свое ремесло творчество и фантазию. А убедиться в этом помог районный конкурс профессионального мастерства среди повара школьных столовых, который проходил в конце марта в Нижнеаремзанской школе. Его организатором стал отдел образования Тобольского района, а спонсором выступил предприятие

ООО «Тобольский привоз», депутат районной Думы А.Б. Апсатаров.

За звание лучшего кулинара боролись представительницы семи образовательных учреждений. С напутственными словами на правах хозяйки к ним обратилась директор Нижнеаремзанской школы Е.М. Айткумаметова. И вот конкурсантки из Байкаловской, Ворогушинской, Нижнеаремзанской, Полуиносовой, Верхнеаремзанской, Наддлинской и Сетовской школ представили перед жюри и зрителями, чтобы продемонстрировать свое искусство.

Оценивало состязание взыскательное и авторитетное жюри, в состав которого наряду со специалистами отдела образования вошли профессионалы, в том числе заведующая технологическим отделением Тобольского многопрофильного техникума И.А. Романова, заместитель начальника

Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах Е.В. Смирнова и другие.

Сразу же после жеребьевки участницы взяли в руки... нет, не кухонные инструменты, а ручки - и в считанные минуты выполнили теоретическое задание. И удивительно, наверное, не стоит. У большинства конкурсантов солидный стаж. После тестирования повара ждал кулинарный поединок, где каждая должна была приготовить блюдо из творога для школьного меню с представлением технологической карты. На выполнение практического задания отвели час.

...Глядя, как легко управляется за раздаточным столом повар Верхнеаремзанской школы Анна Николаевна Тараскиди, невольно вспомнила притчу, которую рассказывали ведущие конкурса. Смысл её в том, что «поварское дело - это не ремесло, а искусство, в котором всё зависит от руки».

Школьные повара сошлись в кулинарном поединке

Начало на 1 стр.

Вот уже год Анна Николаевна кормит обедами неравнодушных ребятишек, а до этого семь лет отработала поваром в Ворогушской школе.

- Наши ребятишки любят творческую заминку, - рассказывает она, успевая резать фрукты, - а с яблоками да персиками это и вкусно, и полезно.

Заменявшая её на пищеблоке в Ворогушской школе Евгения Владимировна Черкасова готовит творческий пудинг. Поварское ремесло, которому женщина отдала 15 лет, её и любимая профессия и хобби. Потому и пошла она после окончания школы в Сулганское ПТУ-23. Несколько лет кормила вахтовиков. Сейчас готовит школьные обеды. Ученики любят ходить в школьную столовую, ведь каждый день тётя Жаня, как они ласково её называют, готовит сытные и вкусные блюда. Самый главный дегустатор дома - трёхлетний сынишка. «Так что хобби у нас семейное», - улыбается молодая мама.

За радостным столом Татюльы Анастольны Мартиновой из Сетовской школы работа бурлит. В столовую повар пришла всего несколько лет назад. Теперь каждый день они идут в школу всей семьёй: трое детей и мама. О ней, старательной, инициативной, ответственной и добросовестной, можно услышать только добрые отзывы.

Всё идёт и в руках у хозяйки Ижморемского пищеблока Елены Васильевны Кузнецовой. По её скромному признанию, старается, чтобы блюдо выглядело красиво, аппетитно, было приготовлено в соответствии с критериями, а главное - вкусно!

Повара с 20-летним стажем из Надынской школы Людмилу Викторовну Дюва не застали у плиты в самый ответственный момент: на охороше думались блины, издавая свой золотистый дух. Процесс, конечно, трудоёмкий. Но, наблюдая, как быстро и легко - вот оно, настоящее поварское искусство! - растёт блинная гора, пришли к выводу, что это самое любимое блюдо надынских школьников.

С голубой огунизкой в кулинарный процесс повара Ильбира Хамсанова Ибрагимова из Полуновской школы и Елена Александровна Самойлова из Байкаловской. Понятно, дорога каждая минута, поэтому и не стали их отвлекать.

Но вот и наступила пора дегустации. Оценить приготовленные блюда смогли сначала члены жюри, а затем все присутствовавшие в зале. Судя по довольным лицам, проба прошла успешно!

Ну, а домашнее задание. Конкурсанты заранее приготовили блюдо «Вкусняшка - детям» (выпечку). На суд жюри были представлены пирог с цукатами, сладкая ватрушка, печенье и хворост, «крошечки» из слоёного теста и многое другое. Медовое изобилие - торт, рулет, печенье «Калиты», которое привезла конкурсантка из Байкалово, - вызвало неописуемый восторг у всех.

Кому же достался почётный титул победителя? Набрал наибольшее количество баллов, его получила Е.А. Самойлова. Второе место заняла Е.В. Черкасова, а третье - Е.В. Кузнецова.

В торжественной обстановке начальник отдела образования Тобольского района С.Д. Бастрин вручил победителям денежные призы, поблагодарила хозяйку за призыв и организацию конкурса. Разъезжая по домам, повара признались, что конкурс стал для них хорошей школой, показал, над чем нужно ещё поработать, чтобы к новому состязанию быть более подготовленным. Так что до новой встречи, школьные повара!

СПРАВКА:

В школьных столовых работают 29 повара, из них 18 - со специальным образованием, остальные - с начальным профобразованием. Опыт работы в школьных столовых у большинства составляет шесть лет, а стаж - более десяти. В Ачирской, Байкаловской, Лейтенинской, Надынской, Уиндревской, Чебурачской, Хемельской школах повара отработали свыше 15 лет.

страница 2

Конкурс поваров Самойлова Е.А. повар МАОУ «Байкаловская СОШ» стала победителем.