

Доброта должна быть в мире

День спонтанного проявления доброты, отмечаемый по всему миру ежегодно 17 февраля, — одна из недавних инициатив международных благотворительных организаций.

Этот праздник ведет свою историю из США, но сегодня уже имеет общемировое значение и празднуется вне зависимости

от гражданства, национальности и религиозных убеждений. В этот День традиционно проходят благотворительные мероприятия и марафоны, в которых принимают участие известные актеры, общественные и политические деятели.

В России этот праздник пока еще мало известен, хотя ряд компаний организуют к данному дню различные благотвори-

тельные мероприятия. Главное в этот день стараться быть добрым ко всем. И не просто добрым, а добрым безгранично и бескорыстно.

Добрые дела сами по себе должны доставлять вам удовольствие, и при этом, давая что-то другим или помогая им, вы не должны ожидать награды. Такова настоящая доброта.

Значимое событие. В Великом Устюге состоялась встреча с именитыми кулинарами

Кулинарные инновации

Любовь Головацкая

Совсем недавно в Великом Устюге состоялось значимое событие для всех работников общественного питания, которое организовали ООО «Порт-Плюс» и ООО «Хлебозавод». Курсы на тему «Современные информационные технологии кулинарной продукции общественного питания» были организованы с 7 по 9 февраля для работников общепита из Великого Устюга, Котласа, Вологды и ряда других городов. Мероприятие проходило на территории вотчины Деда Мороза, где организована кухня с новейшим современным оборудованием.

Рассказать участникам мастер-классов, как красиво подать блюдо, как его правильно приготовить, приехали в «сказочную столицу России» профессор кафедры «Технология продуктов питания» Московской ассоциации кулинаров Тамара Николаевна Шарова, кандидат технических наук Валентинова Нина Ивановна, золотой призер конкурса «Московские мастера», член судейской коллегии Московской ассоциации кулинаров, бренд-шеф Евгений Михайлов и многократный золотой призер Международного кулинарного салона, кондитер Марина Девятко.

— Великий Устюг — туристический город, в котором ресторанная индустрия обязательно должна развиваться, и чем больше на территории города будет функционировать ресторанов и кафе, тем лучше не только для туристов, но и для самих жителей. Кулинария — это та часть культуры, которая не терпит застоя и должна постоянно развиваться. Любому работнику-кулинару не до конца знает исконно русскую кухню, а в Вологодском регионе есть возможность использовать традиционные продукты и условия их хранения. Поэтому университет ставит перед собой задачу пропагандировать эти знания и помогать специалистам в освоении новых подходов в обеспечении качества, что является самым главным. Мы стараемся включить в программу то, что сегодня очень востребовано не только в больших городах, но и везде, где есть общественное питание. Надеемся, что наши курсы принесут специалистам региона пользу, и они воплотят все наши уроки в жизнь, — пояснила Тамара Николаевна.

Все три дня работники нашего общепита с огромным интересом перенимали опыт у профессионалов, фиксировали каждое слово и жест «учителей», старались не упустить ни одного, даже самого простого, совета.



Участники курсов «Современные информационные технологии кулинарной продукции общественного питания».



Бренд-шеф Евгений Михайлов делится опытом.

Впечатлениями поделилась участница семинара, технолог общественного питания **Маргарита Долгина:**



— Нам очень крупно повезло, что наш город посетили такие выдающиеся люди в области кулинарных технологий. В этом семинаре принимали участие наши коллеги не только из Великого Устюга, но и из других районов Вологодской и Архангельской областей, которые заинтересовались данным мероприятием, и это не может не радовать. Впечатления остались самые положительные. Конечно же, я отметила для себя много нового и важного из этого семинара: например, какие гастрономические тренды в моде, что главное и важное в наше время — использование натурального регионального продукта. Поварское дело не ремесло, а искусство! Вот

и я хочу быть таким человеком искусства в своей профессии и прикладываю для этого все свои силы и все свое старание.

Как признаются сами «шефы», основная цель мероприятия — успеть раскрыть хотя бы малую толику секретов производства. Все знать невозможно, и поэтому необходимо все время идти вперед, узнавая в сфере кулинарии все больше нового. Каждый человек понимает, что любому мастерству необходимо учиться. Ведь в техникумах и колледжах мы получаем лишь базовые знания, а опыт приходит только с практикой. Несомненно, у каждого кулинара, повара и кондитера должна быть хорошая фантазия, ведь для того чтобы создавать шедевры,

мастер должен знать, из каких продуктов его приготовить и как его можно выгодно подать.

Все три дня «шефы» делали акцент на том, что обязательно нужно изучать старорусскую кухню, ведь для туристов, особенно иностранных, да и для наших, местных жителей необходимо возрождать и приумножать русскую кухню. Сегодня стало модно пользоваться региональными продуктами, а Вологодчина — это богатейший край на грибы, ягоды, рыбу и многое другое, что просто обязывает наших мастеров готовить блюда своего региона. Помимо этого, в составлении меню и приготовлении блюд обязательно нужно учитывать свои географические и климатические условия проживания. А детей просто необходимо учить культуре питания и с детства приучать к здоровой пище.



Кулинарные шедевры кондитера Марины Девятко.

— Повара, посетившие эти мастер-классы, остались в восторге, — поделился с нами организатор этого замечательного семинара **Андрей Труфанов.** — За три дня участники открыли для себя много нового и каждый сделал достаточно большой рывок вперед. Мы и дальше планируем проводить такого рода мастер-классы, чтобы повышать свой профессиональный уровень. В наших планах в Великом Устюге создать единую команду, с которой уже в дальнейшем мы будем выезжать на другие конкурсы и соревнования в сфере кулинарии.

А для тех, кто не смог посетить этот семинар, мы хотим раскрыть небольшую завесу тайны — после прошедшего мероприятия организаторы приняли решение, сделать подобные мастер-классы в Великом Устюге традиционными. А местные кулинары, перенявшие опыт профессионалов, будут рады угостить посетителей своих заведений новинками — вкусными и изысканными шедеврами.

Фото: Даниил Зинченко и из открытых источников.

