

ОБРАЗОВАНИЕ

Я БЫ В ПОВАРА ПОШЕЛ!

В Сочи решили привлекать будущих абитуриентов в профессию повара нестандартным путем

Несмотря на выходной день, в столовой школы №10 было многолюдно. Старшеклассники из разных школ города приехали сюда, чтобы принять участие в мастер-классе почетного члена Гильдии поваров России и Украины, победителя международных конкурсов, шеф-повара Дана Марценюка.

Пока шеф-повар рассказывал о том, как достиг профессионального успеха, два его помощника – не менее успешные повара – на кухне школьного пищеблока приготовили аппетитные блюда для дегустации.

– Общаясь с вами, – признался Дан Марценюк школьникам, – я надеюсь, что кто-то свяжет свою жизнь с профессией повара. Сейчас век высоких технологий, и работа повара не столь трудна, как еще десятилетие назад. Есть профессиональная техника, которая облегчает жизнь поваров и избавляет от физических нагрузок.

Будучи успешным поваром, Дан Марценюк много ездит по миру, знакомится с кухнями разных стран и пришел к выводу, что русская и украинская кухни самые интересные, разнообразные. Например, только российские повара могут одновременно хорошо готовить супы, мясо, соусы, закуски, салаты и десерты. В то время как на Западе чаще всего повара имеют узкую специализацию.

Елена НОВИКОВА.
Фото автора.

