

КУЛИНАРНОЕ ИНТЕРВЬЮ

Для газеты № 11-12 апрель-май мы взяли интервью у мастеров производственного обучения кулинарного клуба.



Голобокова
Людмила Викторовна
мастер
производственного
обучения
в гимназии №5

Как вы выбрали свою профессию?

Тяга и любовь к готовке у меня была с детства. Родители увидели мое пристрастие и на семейном совете решили, что я буду поступать в Сочинский политехнический колледж на факультет «Технология приготовления пищи». Но так как школу я закончила в 1993 году и ситуация в стране была неблагоприятной, а ВУЗа в городе Сочи с этой специальностью не было, решили, что получить высшее образование можно и позже. Так и получилось.

Вам представлялась возможность совершиить «кулинарное путешествие», какой маршрут Вы бы выбрали?

Королевой кухонь мира считаю Францию и поэтому совершить путешествие хотелось бы туда, чтобы изучить изысканность, тонкость и довести вкус до совершенства.

Ваш внутренний девиз.

Сделай сегодня то, что мог бы сделать завтра.

Самый лучший, самый ценный совет, который Вам дали. Кто это был?

«Не унывай – люди не любят слабых». Это сказал мне папа, когда я столкнулась с первыми трудностями в жизни.

Как вы выбрали свою профессию?

С раннего детства очень любила помогать маме и бабушке на кухне: печь пироги, пасхи, готовить различные салаты, очень любили заниматься всей семьей заготовками различных солений на "зиму". С тех пор кулинария не дает мне покоя.

Вам представлялась возможность совершиить «кулинарное путешествие», какой маршрут Вы бы выбрали?

Очень люблю морепродукты. Если бы представилась возможность поехать заграницу, выбрала бы Тайланд, Индию для приобретения опыта приготовления различных блюд.

Ваш внутренний девиз.

Жизнь прекрасна даже тогда, когда по щекам текут слезы!

Самый лучший, самый ценный совет, который Вам дали. Кто это был?

Когда я была в выпускном классе, классный руководитель однажды мне сказала: мал золотник, да дорог. И вот эти слова всегда меня поддерживают всю жизнь, выучилась в институте, вырастила детей, а последние восемь лет работаю в системе школьного питания. Очень люблю детей и счастлива, что выбрала эту работу.



Колыхалова Влада
Николаевна
мастер
производственного
обучения
в СОШ № 10

Как вы выбрали свою профессию?

Я не могла по-другому. Моя семья - это династия поваров. Поэтому, можно сказать, я пошла по их стопам.

Вам представлялась возможность совершиить «кулинарное путешествие», какой маршрут Вы бы выбрали?

Италия, Франция, Кавказ. Хотела бы посетить все изысканные рестораны.

Ваш внутренний девиз.

Превозмогая боль, плохое настроение, вставать и кормить 1300 детей.

Самый лучший, самый ценный совет, который Вам дали. Кто это был?

Родители. В любой ситуации оставаться человеком.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...?

На рынках и в магазинах сейчас большое количество свежей зелени. Не скупитесь на нее, ведь зеленые культуры – настоящий кладезь витаминов и других полезных веществ.



Щавель пригоден в пищу до начала цветения – с середины мая по конец июня.



Шпинат называют во Франции «королем овощей» и «метлой желудка».



Мария Медичи, королева Франции, ценила петрушку, ведь она спасала ее от депрессий и при упадке сил.