

«Я поступала в кулинарный техникум, чтобы научиться печь тортики и пирожные, - улыбается Татьяна. - Да и просто хотела хорошо научиться готовить — для себя, для семейной жизни. Некоторые родственники мне говорили: «Зачем идти в кулинарный техникум, и так у плиты за всю жизнь настоишься». Но мне это занятие по душе. К тому же всегда пригодится. Главная цель была - сладости. За время учебы это подзабылось, а на последнем курсе у нас как раз больше было занятий по кондитерскому производству».

К тому же в начале марта в техникуме прошел городской конкурс имени основательницы Самарской шоколадной фабрики **Е.В. Шпаковой**. Испытания проводились по номинациям «Конфеты «Трюфель» и «Капкейки». Татьяна заняла третье место.

Как только девушка решила, что будет участвовать в региональном этапе WorldSkills, сразу приступила к тренировкам. Бисквитный торт пекла аж раз десять. То одно не так, то другое. Зато столько педагогов и подружек угостила!

«В полуфинале ПФО - торт, фигурки и конфеты. На тортике обязательно должна быть картинка на детскую тематику. Много времени потратила, чтобы найти в Интернете красивый рисунок клоуна».

Татьяна разволновалась. Не получились конфеты, не застыла начинка. То в одну морозилку поставила, то в другую. Время шло, а ничего не получалось. А еще шоколадные конфеты, а потом надо торт. Но собралась духом и все сделала так, что «запрыгнула» на первое место.

После поездки в Казань Татьяна собирается получать высшее образование по специальности «техник-технолог пищевого производства».

«В дальнейшем хотелось бы в небольшом городке открыть свое производство», - поделилась девушка планами на взрослую жизнь.