



Воспитанница Самарского техникума кулинарного искусства **Виолетта Чигаева** - «Молодой профессионал года». Это звание девушка завоевала по итогам регионального конкурса «Студент года-2019». Одержать победу ей помогли талант, целеустремленность, а еще безе, зефир и заварные пирожные, которые она приготовила для жюри. Корреспондент «СГ» попыталась выведать профессиональные секреты будущего кондитера.

**ОПЫТ** Как стать «Молодым профессионалом года»

**Алена Семенова**

### Еда, которая дарит радость

Сейчас Виолетта заканчивает обучение по специальности «Кондитерское дело» и планирует связать с кулинарией свою карьеру.

- Я мечтаю создать что-то грандиозное в этой области, чтобы радовать людей сладостями. Особая еда дарит хорошее настроение, - говорит девушка.

В детстве Виолетта даже не догадывалась, что кулинария станет призванием. По ее словам, первый раз к плите, а точнее, к духовке, встала в 16 лет. В тот день она поставила себе амбициозную задачу - бисквитный торт. Десерт предназначался в подарок папе на день рождения. Рука оказалась легкой, сладость удалась. После этого Виолетта стала чаще практиковаться.

- Обычно учатся готовить от простого к сложному, у меня получилось наоборот, - рассказала Чигаева.

Видимо, все-таки сыграла роль некоторая предрасположенность к кулинарии - родители девушки связаны с ресторанным бизнесом, правда, специализируются не на десертах. Определиться с выбором профессии помогла мама. Сейчас Виолетта очень рада, что последовала ее совету. Несмотря на юный возраст, на ее счету уже заметные профессиональные достижения.

### Хороший кондитер - немного скульптор

Девушка ярко проявила себя на чемпионатах профессионального мастерства по мировым стандартам WorldSkills. Она не только набрала высокие баллы на конкурсах регионального уровня, но и этой весной на федеральных соревнованиях в Казани была отмечена в числе лучших участников. Было не просто, пришлось проявить выдержку и терпение.

Старший мастер техникума кулинарного искусства **Ольга Меркулова** рассказала, что доставившие Виолетте задания были по-настоящему сложными.

# ХОРОШИЙ ВКУС

Будущий кондитер рассказала, как выбрала любимое дело



- Для изготовления каких-либо десертов нужны хорошие оборудование и продукты. Руководство техникума идет навстречу, предоставляя все необходимое, - подчеркивает девушка.

В творения будущих кондитеров идут только проверенные составы, никаких красителей, пищевых красителей. Внимание уделяют соблюдению санитарных правил. Ребята надевают специальную одежду, перчатки и головные уборы.

- Нельзя во время работы разливать ложку или венчик, взбивания. Дома многие любят, но для профессии подобное под запретом. Заварные пирожные сразу снимают с конкурсов, - констатирует девушка.

С 25 по 30 ноября текущего года Виолетта Чигаева, воспитанница техникума кулинарного искусства примут участие в региональном чемпионате WorldSkills в Тольятти. Судью будут испытывать себя в номинациях «Кондитерское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопекарное дело», «Хлебопекарное дело», «Хлебопекарное дело», «Хлебопекарное дело», «Хлебопекарное дело» и «Хлебопекарное дело».

### Пряничные картинки

Оценить творчество Виолетты можно на личной странице девушки в Instagram. Работы выкладывала фотографии работ. Теперь у нее новое направление - художественно расписанные пряники. При желании кондитерских изделий можно нарисовать любую картинку, еще залить глазурью или сахаром.

- Рисовать у меня не особо не получалось, но пряники - исключение. Приятно, когда что-то красивое, а еще и вкусное, - отметила Виолетта. Главный секрет приготовления пряников - «сухая смесь из 80 пряностей в определенных пропорциях. И

- Макароны кажется очень простым в приготовлении, но пирожные ужасно капризные. Чуть-чуть ошибешься - и вкус будет уже не тот, - отметила Виолетта.

На второй день чемпионата настала очередь шоколадной скульптуры, нарезных и корпусных конфет, а на третий - карамельной композиции по мотивам сказки о Золотой рыбке до метра высотой.

- Самое главное, что у Виолетты есть желание развиваться в профессии. Без этого студента многому не научишь. Ради участия в конкурсах WorldSkills многое ей пришлось изучать дополнительно, - отметила Меркулова.

Например, в программе техникума нет французского торта-антреме, как и скульптурной композиции из шоколада или карамели. Чтобы научиться го-

ее словам, у будущего кондитера точный глазомер и хороший вкус. При приготовлении сложной начинки, предполагающей смешение многих ингредиентов, без этого не обойтись. А еще у Чигаевой есть эстетическое чутье, которое помогает реализовывать творческие задачи.

- Скульптурная композиция из карамели ближе к искусству, чем к кулинарии, и оценивают эту работу соответствующие эксперты. Без чувства прекрасного ничего не получится, - убеждена Телелева.

### От бисквита к муссу

Сейчас коронное блюдо девушки - муссовый торт. Жаль, она предпочла не раскрывать оригинальный рецепт, рожденный в соавторстве с мастерами техникума. Десерт очень вкусный. Это проверено на себе - при встрече автор угостила пирожными собственноручно приготовленного «а-ля муссовый торт». У полных цветным гляссажем (шоколадное покрытие с добавле-

