

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



- Макароны кажется очень простым в приготовлении, но пирожное ужасно капризное. 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.

Педагоги техникума гордятся

- 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 Телелеява.

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-

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

В творения будущих кондитеров идут только проверенные составляющие, никаких красителей или консервантов. Внимание уделяют соблюдению санитарных правил. Ребятам выдают специальную одежду: перчатки и головной убор.

- Нельзя во время работы разливать ложку или венчик, взбивания. Дома многие делают так, но для профессии подобное под запретом. Золотые звезды сразу снимают с конкурсов, - констатирует Кулова.

С 25 по 30 ноября текущего года в стенах Самарского техникума кулинарного искусства примут участие в региональном чемпионате WorldSkills в Тольятти. Сюда отправятся девушки из номинации «Кондитерское дело» Самарского областного техникума «Хлебопечение» и «Осетинские пироги» и «Принимательство».

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, а еще залить глазурью или сахаром.

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

