

# Дайджест журнала МАРУСЯ

marusia.ru shop.marusia.ru

Доверенное лицо

Чемпионы креатива

Кофейных дел  
мастера

Просто  
я работаю  
волшебницей  
и другие  
материалы...

Лучшее  
из раздела  
«Стиль»



## Сто и одна профессия



**Если ты просто обожаешь готовить, то, может, стоит подумать о том, чтобы сделать кулинарию своей профессией? Сейчас в мире все больше женщин становятся знаменитыми шеф-поварами. Почему бы тебе не присоединиться к их числу?**

**Будет сделано, шеф!**

Для начала тебе надо разобраться, как устроена ресторанная кухня: там все немножко посложнее, чем на обычной, домашней. Во многих крупных заведениях существуют отдельные должности для разных кулинарных направлений. Например, согласно французской ресторанной терминологии, соусье отвечает за соусы и за все, что с ними подается и в них обжаривается и тушится, пуассонье занимается рыбой, ротиссёр – мясом, гриль-повар, соответственно, готовит блюда на гриле, решетке или открытом огне, фритюрье обжаривает компоненты блюд, энтреметье, овощной повар, колдует над салатами, первыми блюдами и овощными гарнирами. А есть еще мастер холодных закусок гардманже, создатель выпечки паттиссье и творец десертов – кондитер. Кроме того, на кухне чаще всего есть «цеховое» разделение. У поваров горячего цеха работа тяжелее, чем у поваров холодного: им приходится иметь дело с открытым огнем и огромными кастрюлями, где постоянно что-то кипит и бурлит.

Одна из важных должностей в ресторане – это заготовщик. Те продукты, обработка которых занимает несколько часов, обычно заготавливаются заранее и помещаются в вакуум – это позволяет быстро доделать заказанное блюдо, чтобы клиенты не уснули в ожидании обеда. А низшая ступень на кухне – это стажер. Он часто работает бесплатно, набираясь опыта и надеясь когда-нибудь стать помощником повара.

Координирует работу всей этой команды шеф-повар. У него много-много обязанностей: он составляет меню и заказывает продукты,

участвует в подборе персонала и надзирает за своими подчиненными, чтобы все сотрудники приходили вовремя, работали усердно и соблюдали правила гигиены. То есть в некотором роде он не только кулинар, но и менеджер. Помогает ему су-шеф (что дословно переводится «под шефом»). Он может подменять своего начальника при необходимости: если ресторан очень большой, одному человеку за всем не уследить.

Еще более ответственная должность у бренд-шеф-повара – он отвечает не только за то, что происходит на кухне, но и за весь ресторан в целом: создает его образ, определяет целевую аудиторию, занимается подбором и обучением персонала, а также планировкой помещений и расстановкой оборудования, придумывает концепцию меню, подбирает поставщиков и следит за качеством привезенных продуктов, занимается всякой отчетностью, контролирует, все ли правильно делают повара... В общем – уфф, сколько работы! Зато не соскучишься ;)

#### *Анекдоты по теме:*

**После того как инженер-технолог Антрекотов разработал новую технологию изготовления котлет, к их выпуску приступил местный хлебозавод.**

**В поварской школе преподаватель спрашивает ученика:**

**– Как отличить гриб от ягоды?  
– Надо его сварить. Если получится суп, то это гриб, если компот – то ягода.**

**В вагоне-ресторане:  
– Официант! Чем занимается шеф-повар?  
Я жду свою котлету уже 200 километров!**

**Старая добрая Англия. Шерлок Холмс и доктор Ватсон обедают в ресторане.**

**– Холмс, а как вы смогли определить, что у повара короткие черные волосы и что у него привычка грызть ногти?**



Наша гостя **Алена Солодовиченко** – как раз бренд-шеф-повар в сети ресторанов «Вареничная № 1». Она согласилась поделиться своим опытом с читательницами «Маруси».

**– Алена, как вы пришли в эту профессию?**

– С раннего детства я начала готовить вместе с бабушкой. Ее школа бесценна. Потом стряпала всякие вкусности родителям, встречая их с работы. А уж если получала тройку в школе, блюда выходили особенно вкусными (*смеется*). Когда встал вопрос с выбором профессии, я, даже не задумываясь, пошла учиться в высшее кулинарное училище на кондитера и в 17 лет начала работать в японском ресторане.

**– Где лучше учиться тем, кто хочет посвятить жизнь ресторанному бизнесу?**

– Если честно, я знаю безумное количество талантливых шеф-поваров, которые не имеют никакого кулинарного образования вообще. Просто ребята в один ➤

Самый известный и влиятельный из ресторанных рейтингов – «Красный гид Мишлен». Изначально это был просто путеводитель с описанием всяких интересных мест – в том числе гастрономических. Первое издание было выпущено в 1900 году. В 20-е годы звездочка рядом с названием ресторана стала означать, что там отличная кухня. А в начале 30-х система оценки сделалась более сложной – трехзвездочной. Теперь за эти звездочки борются лучшие рестораны мира!



Алена Солодовиченко поделилась с читательницами «Маруси» фирменным рецептом...

**Шоколадные вареники с вишней**

**Тебе понадобится:**

- 3 ст. л. муки;
- 3 ст. л. какао;
- 250 г кефира (2,5% жирности);
- 0,5 ч. л. соды;
- щепотка соли;
- 1 ч. л. сахара на каждый вареник;
- 1 ст. л. растительного масла;
- 70 мл кипяченой воды;
- 300 г вишен без косточек (можно использовать как замороженные, так и свежие).



**Готовим тесто.** Растворяем в горячей воде какао. В кефир добавляем негашеную соду (она хорошо гасится в кефире). Тщательно перемешиваем, добавляем растворенное в воде какао и растительное масло. В эту

массу постепенно добавляем просеянную муку и замешиваем некрутое тесто. **Готовим начинку.** Вишни выкладываем на сито, чтобы стекла вся жидкость.

Раскатываем тесто чуть толще, чем на классические вареники. Толщина теста должна быть 2,5–3 мм. При помощи стакана вырезаем кружочки. На каждый кружочек выкладываем сначала сахар, а затем начинку из вишен. Края вареника скрепляем полумесяцем.

**Отдельно можно приготовить сладкую сметану.** Для этого возьмем 200 г сметаны, пакетик ванилина и 70 г сгущенного молока. Надо все смешать и подавать к вареникам.

## Рецепт успеха

Эти дамы доказали всему миру, что женщины могут быть высококлассными шеф-поварами. Теперь никто не сомневается!



Француженка **Анн-Софи Пик** поначалу не стремилась пойти по стопам деда и отца и стать поваром, хотя практически все детство провела с ними на кухне. Она училась менеджменту в Париже, а затем в Японии. Но все-таки наследственность взяла свое: Анн-Софи вернулась на родину и занялась семейным бизнесом. Поначалу повара шушукались у нее за спиной и не воспринимали всерьез, но со временем зауважали. А сейчас она вошла в двадцатку самых богатых шеф-поваров Франции.



**Анджеле Хартнетт** из Великобритании повезло с бабушкой-итальянкой, большой любительницей состряпать что-нибудь вкусенькое: это она научила девушку готовить. Анджела поработала во множестве ресторанов в разных уголках мира – от острова Барбадос до Объединенных Арабских Эмиратов, пока не возглавила свой собственный.



**Надя Сантини** не особенно увлекалась кулинарией до того, как вышла замуж, но бабушка и мать ее супруга привили ей любовь



к традиционной итальянской кухне. Сейчас Надя управляет семейным рестораном с почти столетней историей – и работает там вместе со всеми родственниками.

**Рэйчел Рэй** из Нью-Йорка начала карьеру в 20 лет: сначала всего лишь руководила закупками овощей и фруктов в супермаркете, потом получила должность консультанта по всяким деликатесам и стала проводить мастер-классы прямо в торговом зале, предлагая покупателям свои варианты приготовления этих продуктов. Так ее заметили граждане с телевидения и предложили сотрудничать. В итоге Рейчел стала вести собственное шоу «Готовим за 30 минут» и выпустила много-много кулинарных книг.

### Анекдот по теме:

**Дает повар задание стажеру – испечь торт и сделать на нем надпись «С днем рождения». Через некоторое время повар спрашивает ученика, как он справился с заданием.**  
– Все нормально, – отвечает ученик, – только очень сложно было засунуть торт в пишущую машинку.

момент решили стать поварами, пришли в ресторан, взяли в руки нож, а дальше понеслось. Стала бы я шеф-поваром, не имея кулинарного образования? Я отвечаю – да! Кулинария – это страсть, а ей не обучат ни в одном университете. Но не стоит забывать о развитии своих способностей. Нужно хвататься за каждый шанс научиться чему-то новому. Сейчас, к счастью, есть множество мастер-классов от талантливых шеф-поваров, на которые может попасть любой желающий. В парках все чаще проводят фестивали еды, можно прийти вкусно покушать на свежем воздухе и посмотреть мастер-класс.

#### – А вы сами организуете что-то подобное?

– Недавно в Москве проходил фестиваль «Ода! Еда!», в котором я принимала участие: мы готовили вместе с посетителями. Я стараюсь максимально понятно преподнести рецепт, рассказать секреты, которыми люди смогут пользоваться дома.

#### – В чем состоят сейчас ваши обязанности?

– Главная обязанность бренд-шефа – позаботиться о том, чтобы гость в ресторане был сыт, доволен и возвращался к твоей еде каждый день. А за этим стоит немалый труд и непрерывная работа, которая начинается с постройки ресторана и не заканчивается никогда.

#### – Чем все-таки отличается работа бренд-шефа и шеф-повара?

– Шеф-повар – это человек, который ежедневно, ежеминутно, ежечасно занимается тем, что управляет

персоналом. А бренд-шеф – это повар, химик, психолог, надзиратель, бухгалтер, товаровед – все в одном лице. Этой профессии нигде не учат. Это совокупность навыков, верхушка которых – кулинарное мастерство.

#### – Как проходит ваш обычный рабочий день?

– За что обожаю свою работу – ни один день не похож на предыдущий. Стараюсь бывать минимум в двух ресторанах сети. Если это новый, недавно открытый ресторан, больше времени уделяю ему.

#### – Что стоит учитывать, выбирая данную профессию?

– Она далеко не простая, это тяжелый моральный и физический труд. Ты постоянно стоишь на ногах, большую часть времени проводишь на кухне, где, как правило, жарко и душно.

#### – Что вы могли бы порекомендовать начинающим коллегам-девушкам?

– Девять лет назад, когда я пришла работать в ресторанный бизнес, профессия «шеф-повар» в основном ассоциировалась с мужчинами. Сейчас все больше женщин доказывают, что мы тоже умеем готовить не хуже (улыбается). Поэтому, если есть стремление, нужно упорно идти к своей цели и не обращать внимания на то, что говорят вокруг.

Беседавала Катерина СКОБЕЛЕВА

Редакция благодарит организаторов ежегодного фестиваля «ОДА! ЕДА!» за помощь в подготовке материала.

# Просто я работаю

## ВОЛШЕБНИЦЫ

В детстве многие девушки мечтают стать феями или волшебницами. Некоторым удается повернуть такое чудо.

Эти счастливицы берут с собой на работу корону, хрустальные башмачки, волшебную палочку и идут веселить именинников, выпускников и даже молодоженов. Потому что они – аниматоры.



Обо всех тонкостях профессии рассказывает актриса **Ксения Большакова**. Она уже не первый год работает феей, клоуном, снегурочкой, принцессой – все это можно увидеть на фотографиях ;-)

### Откуда берутся феи?

Слово «аниматор» образовано от латинского anima – «душа», и это не случайно. Ведь этот человек своей работой оживляет и оживляет все происходящее, практически занимается волшебством. Анимация в современном ее виде появилась в нашей стране в начале 2000-х годов. Именно тогда возник спрос на людей, которые профессионально развлекают детей и взрослых, проводят шуточные конкурсы, расписывают всех желающих аквагримом, разруливают всевозможные конфликты и делают так, чтобы у всех, кто пришел на праздник, появилось хорошее настроение. Такие специалисты давно уже существовали за рубежом. Нашим актерам оставалось лишь подхватить идею и успешно привить ее на отечественную почву.

В категорию аниматоров сейчас записывают и тех, кто устраивает детские дни рождения, и тех, кто ведет со сцены всевозможные праздничные концерты и шоу (раньше эта профессия называлась «конферансье»), и тех, кто работает на свадьбах, превращая церемонию бракосочетания в настоящую романтическую сказку (ранее таких людей называли «тамада»). Есть аниматоры-многостаночники, готовые взяться и за выпускной



в детском садике, и за корпоратив в крупной фирме, и при необходимости пойти волонтером на праздник в детскую больницу.

### Трудно быть гномом

Большинство аниматоров имеют актерское образование, многие из них работали или работают в театре, совмещая одну профессию с другой. Среди них есть и студенты театральных вузов, и даже те, кто только собирается туда поступать.

Чтобы понять, выйдет из тебя аниматор или нет, надо потренироваться на родных и близких. Сходи на несколько детских праздников, посети торговый центр во время праздничного шоу и присмотри к работе тех, кто расписывает детские лица аквагримом, скручивает из «шариков-колбасок» забавные фигурки, проводит конкурсы для малышей и взрослых. Трезво оцени, не отпугнут ли тебя шум, темп, детские крики, сумеешь ли держать себя в руках во время конфликта, не испугаешься ли публики. Если кажется, что вы с профессией нашли друг друга, можно отправляться в агентство по организации праздников.

Очень часто новичку достается почетная роль «начинки» – так называют людей, забирающихся внутрь куклы в человеческий рост. Первый образ в этом амплуа может быть абсолютно любым, начиная от безобидного гномика в колонне почитателей Белоснежки и заканчивая Бабой-ягой, ходячим воплощением зла и коварства.



## Игра – дело серьёзное

Аниматор – это не только актер. Он еще педагог и психолог, певец, музыкант, фокусник, танцор и даже художник. Этот человек действительно любит детей (да и взрослых тоже) и получает удовольствие оттого, что играет с ними в разные игры. А еще он держит все под контролем и точно знает, где спрятаны сокровища-призы, как ответить на самый каверзный вопрос и что надо сделать, чтобы никто не ушел обиженным.

Разумеется, такие познания появляются у аниматора не на пустом месте, а за месяцы и годы работы. А еще ему всегда нужно заранее выучить свою роль в сценарии, по которому будет проходить праздник, и собрать «досье» на героя, которого надо сыграть. Самые популярные персонажи, которые есть в любом агентстве, – это клоуны, феи и принцессы, пираты, ковбои, индейцы и герои тех мультяшек, которые стали хитом нынешнего сезона. Для вхождения в такой образ аниматор обязательно смотрит такие мульты, ему это по работе нужно.

Самое главное – не просто выучить реплики, шуточные стихи и загадки выданного в агентстве сценария, а продумать характер своего героя. Костюм клоуна могут выдать в агентстве, а вот выбрать, какой именно это будет клоун (смешливый, рассеянный, умный или бестолковый), какими словами и каким голосом он станет говорить, как начнет плясать и шутить, должен уже сам аниматор. Разумеется, в таком сложном деле советы более опытных фей и винни-пухов весьма пригодятся.

Кстати о феях: некоторые девушки-аниматоры предпочитают работать в нарядах собственного изготовления. Разумеется, сейчас в театральных магазинах можно купить и кринолин, и крылья с нимбом, и рога с хвостом. Но подобные костюмы хоть и выглядят очень красиво, но не всегда приспособлены для возни и беготни, без которой не обходится ни один праздник. Так что ко всем навыкам, которыми владеют аниматоры, можно смело прибавлять еще и умение шить, вязать, паять, строгать (А вы как думали? Волшебные палочки на деревьях если и растут, так только в виде полуфабриката), а также плести сказки из подручного материала.



## Байки феи Ксю:

Играю на детском празднике фею. Крылья в процессе игр периодически складываются, и надо их поправлять. Одна из девочек мне говорит:

– Фея Ксю, у тебя с крыльями что-то не в порядке...

Я вздыхаю:

– Спасибо, наверное, кальция не хватает.

А девочка мне в ответ:

– Ты что, не знаешь? Надо специальные таблеточки с кальцием пить. И все пройдет!

Беседую с мамой-заказчицей. Она меня спрашивает:

– А у вашего Деда Мороза есть справка?

– Какая? Что он настоящий, из сказки?

– Нет, медицинская.

Мой коллега Слава работал на детском дне рождения в кафе в образе Бабы-яги. Имениннице-то все понравилось, но от этой вредной пожилой ведьмы досталось двум ни в чем не повинным школьникам, решившим подработать в кафе на каникулах. Менеджер завел их в мужскую раздевалку, дал пакеты с формой кафешки. «Ну, ребятки, переодевайтесь, будьте как дома, сейчас пойдём на инструктаж». И тут мальчишки, не сговариваясь, рванули к выходу. Потому что в раздевалке сидит Баба-яга, которая говорит мужским басом: «Да-да, заходите, не стесняйтесь!»

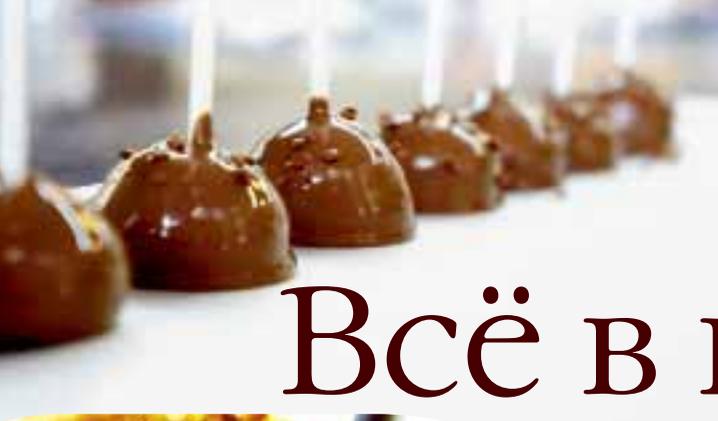


На новогодней выставке разрисовываю желающих аквагримом, играю и скручиваю шары. Со мной Дед Мороз и Снегурочка. Дед детям на прощание:

– А теперь, детишки, ступайте домой, слушайте маму, будьте хорошими и добрыми, а когда вырастаете, то станете артистами, как мы с Феей и Снегурочкой!

Я, отсмеявшись, ему на ухо:

– Сам понял, что сказал? Ну-ка быстро обратно в образ! Нечего детям сказку портить и страшное будущее им предрекать.



# Всё в шоколаде



**У СЕГОДНЯШНЕЙ ГЕРОИНИ НАШЕЙ РУБРИКИ МАРИИ ТОБАСКО РАБОТА ВКУСНАЯ: ОНА – ШОКОЛАТЬЕ, ТО ЕСТЬ КОНДИТЕР, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩИЙСЯ НА ШОКОЛАДЕ. ОНА РАССКАЖЕТ ВСЕ-ВСЕ-ВСЕ О СВОЕЙ СЛАДКОЙ ЖИЗНИ :)**



Шоколад присутствует в жизни каждого человека с раннего детства: это угощение, поощрение, стимул, награда. Его едят осторожно, смакуя каждый кусочек, обязательно оставляя часть плитки «на потом», им делятся с подружками в школе и во дворе. Подобное лакомство – это праздник!

Но иногда бывает по-другому. В детстве у меня была жуткая аллергия на шоколад. Стоило съесть кусочек, как я начинала дико чесаться. Поэтому родители никогда мне его не покупали, тихонько изымали из подарков, шепотом предупреждали пришедших гостей о семейном запрете. Учитывая то, что моя мама работала врачом, я находилась на строгой антишоколадной диете, мне даже какао было недоступно.

И вот однажды, когда мне было шесть лет, мы пошли в гости на Новый год. Часы пробили полночь, взрослые поздравили друг друга с праздником и принялись раздавать детям подарки, лежавшие до этого под огромной наряженной елкой. Бонусом к каждому презенту шел шоколадный «Киндер-сюрприз». Его подарили всем, кроме меня! Мне вручили пластиковую игрушечную плитку для кукол. Дети, перепачканные шоколадом, носились вокруг елки, хвастаясь подарками, а я тихо сидела у батареи и молча плакала от обиды в обнимку с заменой самого вкусного в мире лакомства. И никто даже не догадался поделиться со мной. И вот тогда я решила для себя: вырасту – и у меня будет столько шоколада, что его невозможно будет съесть одной, его будет так много, что хватит всем детям на Земле!



В Европе профессия кондитера, или шоколатые, чаще всего передается по наследству. Это то, к чему дети известных кондитеров готовятся с детства, то, что они привыкли видеть ежедневно. В России такая преемственность была почти утеряна после национализации шоколадных фабрик. Сейчас очень многие знаменитые российские шоколатые изначально приобретали профессии экономистов, врачей, бухгалтеров или менеджеров. Я училась на художника-ювелира, и эти знания мне очень пригодились в работе с шоколадом. Когда я решила им заняться (после того, как вылечилась от аллергии), то стала читать в интернете информацию о приготовлении самых простых конфет. Затем сходила в обычный магазин и купила шоколадку, расплавила ее и попыталась залить жидкий шоколад в формочки. Ничего не вышло. Сначала он просто сгорел, потом не расплавился, потом раскрошился, потом не застыл.

На первые опыты у меня ушло около десяти магазинных плиток. После этого я поняла, что сама не справлюсь, и нашла специальный форум для тех, кто любит шоколад и хочет с ним работать (на сайте [www.chocolatier.ru](http://www.chocolatier.ru)). Там я познакомилась с интерес-