Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Открытая кухня Кулинарной школы №1

18 ноября 2012 15:07 · https://open-cook.ru/posts/otkrytaya-kukhnya-kulinarnoj-shkoly-1



Вот уже чуть больше года как я покинул гимназию и оставил работу школьного учителя. С тех пор бывать в стенах школы мне, кажется, так и не довелось.

Ну, вы знаете мою слабость к домашней кухне и, видимо, я иду правильным путем, что само провидение предлагает мне знакомства с чрезвычайно интересными людьми.

Так недавно и совершенно неожиданно в социальной сети мы начали переписываться с одним таким интересным и увлеченным человеком – руководителем Санкт-Петербургской Кулинарной школы №1 – Юрием Хритоненко.

Слово за слово, да так и получилось – то ли меня пригласили, то ли я сам напросился, но мы договорились с Юрием о встрече в стенах Кулинарной школы.

Сегодня я приглашаю вас посетить вместе со мной Кулинарную Школу № 1.

Был обычный серый Питерский вечер. Шел дождь. И вода ручьем текла по стенам Питерских зданий. Словом, привычная погода города на Неве.

Я вышел со станции метро Лесная и мне предстояла небольшая прогулка до стен кулинарной школы. Дождик совсем спал, я спустился в подземный переход, вышел и совершенно спокойно начал свою прогулку вдоль Лесного проспекта.

Идти оказалось совсем немного. Не знаю, шел ли я хотя бы минут 5, как в темноте среди деревьев я увидел светящееся название – “Кулинарная школа – Моя вкусная жизнь”

Я поспешил в школьные двери, в надежде на чашку чая и интересный разговор.



Я был приятно удивлен

На входе меня попросили раздеться и обязательно надеть на обувь бахилы. Скажем прямо, я был приятно удивлен. Здорово, когда с первых шагов чувствуется, что попал в серьезное заведение.

Встреча с Юрием

Вскоре подошел Юрий и пригласил меня к столу. Он налил нам по чашке горячего, ароматного черного чая и мы присели за стол поговорить.

… но сначала … моем руки.

Стоп. Вот тут мы остановимся. Есть у меня такая болезнь – руки мыть. Пока не помою руки – успокоиться не могу. Эта привычка у меня с детства. И работа в школе (с мытьем рук от мела каждые 15 минут) всячески способствовала усугублению этой привычки.

Практически сразу после встречи, я попросил Юрия проводить меня к умывальнику и мылу.

Мы зашли в просторный кухонный зал, где вскоре должно было начаться занятие. Я пошел к раковине у стены. Юрий предложил мне воспользоваться средством, закрепленным на стене.

“Ну, подумаешь, жидкое мыло” – промелькнуло у меня в голове. Я смело выдавил средство и потянулся открыть кран с водой.

Нет, нет! – остановил меня Юрий с улыбкой. Я понял, что что-то здесь не то.

Стоило мне размазать средство по рукам, как я понял – это не мыло. Запах перепутать было невозможно. **Это гелеобразный спирт!** (ну или как оно там называется). Спиртом я мыл руки впервые.

Вот она эта бутылочка с гелеобразным спиртом на стене.



Продолжаем встречу

В кулинарную школу я приехал без задачи брать интервью, поэтому я не буду делать здесь попыток восстановить нашу с Юрием беседу.

В целом мы говорили о жизни, об истории создания школы. Я узнал о становлении и развитии Кулинарной школы №1. Нужно сказать что рассказ Юрия был довольно увлекательным. Всегда очень интересно слушать рассказы человека, который отдает своему делу частичку себя.

Мне хотелось бы надеяться, что вскоре мы встретимся с Юрием Хритоненко и подготовим интервью с ним.

Пожалуй, самая главная фраза, которую я услышал в тот вечер от Юрия и которая, на мой взгляд, действительно заслуживает большого уважения была примерно следующей:

Не всё всегда бывает гладко, но я всегда на связи. Даже ночью. Я всегда открыт для тех, кто имеет со мной дело. Я не бегу от проблем – а стараюсь их решать.

Я очень надеюсь, что так оно и есть, и я поддерживаю Юрия в этом его мнении – особенно его позиция важна в работе с людьми.

Добро пожаловать в класс

Но беседа беседой, а любопытство мое было не скрыть. Я хотел скорее побывать на школьной кухне. Юрий, видимо, заметив мой бегающий взгляд предложил мне сделать паузу и зайти на кухню, где в этот момент творилась какая-то магия.



Первый кухонный зал ориентирован на занятия в формате лекций. Здесь можно расставить стулья на некотором возвышении, что бы участникам занятия было хорошо видно то, что происходит за кухонным столом.



Вообще я до сих пор удивляюсь, почему Питерское телевидение не проводит на базе Кулинарной школы №1 съемки какого-либо кулинарного шоу. Имея в городе такую площадку с просторным помещением, упускать такую возможность просто не серьезно! Ну да ладно – сейчас не об этом.



В этот вечер лекций не намечалось – стулья были собраны в ряды и стояли аккуратно вдоль стены, что бы освободить место для участников сегодняшнего занятия.



Девушки, пришедшие на занятие, сконцентрировано следили за ходом процесса и что-то резали, помешивали, добавляли… кухня дышала жизнью и движением. Опытный шеф всячески помогал и что-то рассказывал.

В тонкости процесса я не вникал – старался не мешать.



Чуть позже, кажется, какая-то серьезная часть приготовления блюда была пройдена и все засияли улыбками!



Вот! Вот что делает кулинария с людьми! Кулинария приносит в нашу жизнь счастье!



Но, не все еще было закончено, поэтому кто-то оставался сконцентрирован и что-то записывал. Я не совсем понял что записывают девушки – об этом я узнал потом.



Просторный второй класс

Мне повезло. Во втором классе сегодня был дебют. Новый обаятельный шеф – Сергей проводил здесь свое первое занятие в стенах школы.

Я поздоровался с участниками занятия и поспешил отойти в сторонку.



Вы только посмотрите на эти очаровательные лица! Кто там говорил, что ему, в его 25 или 30 лет уже слишком поздно чему-то учиться?

Кулинарии, как и любви все возрасты покорны. А эти очаровательные люди тому прекрасное подтверждение!



А вот и сам симпатяга шеф – Сергей. Ну очень милый дядечка! Он как будто сошел с экрана какого-то фильма. Когда я представляю себе шеф-повара мне почему-то представляется примерно такой образ.



Парни, кажется, были не знакомы – но с радостью попозировали для фото. Кажется у них вечер удался! Все счастливы!



Все в движении. Идет работа.



Очень удобное расположение рабочих мест – все видно. Все очень и очень удобно. Вообще, удобство рабочих мест для учеников на кухнях школы меня приятно удивило. Вот так и должно быть!

Я бывал на других кулинарных мастер-классах и прямо скажу – мне с моим ростом не очень удобно готовить за низким столом. А здесь столы высокие. И судя по той высокой девушке и тому, что она стоит не сгибаясь – мне бы тут было очень комфортно.

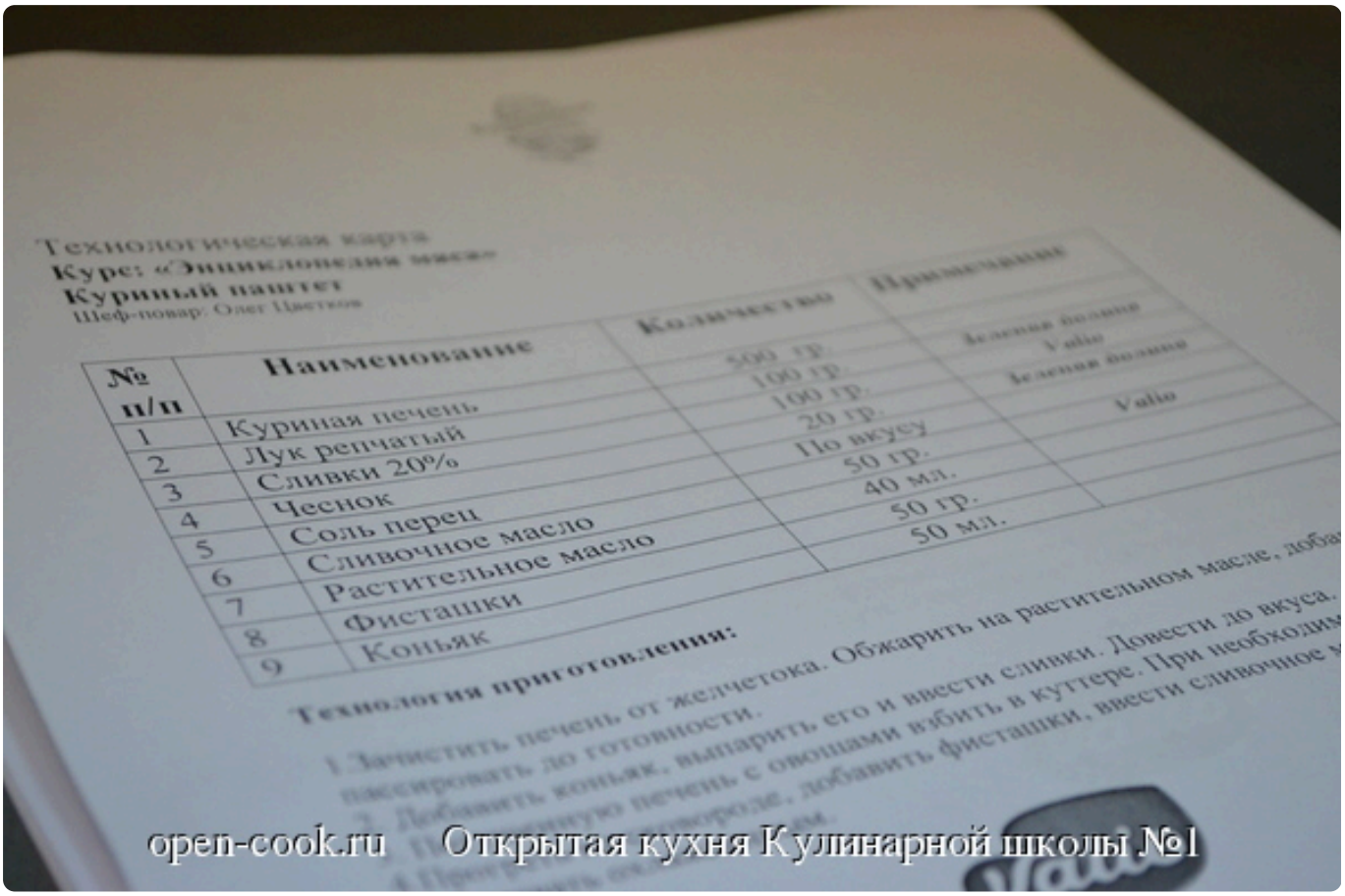


Напоследок я забежал в первый зал. Хотел узнать – чем же там дело закончилось.



И почти в самом конце я увидел то, что для меня является очень важным!
Технологическая карта!

Вот теперь то я понял, что так усердно изучали девушки в процессе приготовления и куда делали какие-то заметки!



Я не знаю бывали ли вы на кулинарных мастер-классах и что вы оттуда вынесли, но мое личное мнение такое:

Если вы пришли обучаться кулинарии и вам не подготовили и не выдали технологическую карту перед занятием – организаторы курсов хотят чего угодно, но только не обучить вас.

Возможно, вы весело проведете время, но чему-то обучить вас вряд ли хотят. Подготовка материалов – одна из главных организационных задач.

Всякое занятие **может**, а в случае с новичками, **должно** сопровождаться раздаточным материалом, иначе все усилия будут тщетны.

Я как учитель, не могу представить мастер-класс для новичков без “раздатки”. Тем более в кулинарии технологическая карта – это основа основ.

Но вы можете не слушать меня. Это лишь мое мнение. И я надеюсь исключения бывают.

То, что в кулинарной школе увидел технологическую карту приготовления блюда – для меня еще одно подтверждение высокого уровня организации со стороны руководства

школы. И это здорово.

Пора домой

Я не стал дожидаться завершения ужина. Я спешил домой – там меня уже ждал мой любимый личный шеф и ужин.

Я уверен, что у участников этого вечера все блюда получились отлично и они с пользой провели время. Хочется пожелать им успехов, кулинарных открытий и побед!

Отдельное спасибо руководителю Кулинарной Школы №1 – Юрию Хритоненко за приглашение и радушный прием. Искренне желаю вам успехов!



Ваш человек-фотоаппарат, Илья Николаевич.

PS:

Возможно, любопытный читатель спросит меня – “а где же фото самого Юрия Хритоненко?”

Я спрашивал у Юрия, стоит ли мне сделать его фото и он ответил примерно следующее:

Я не хочу отвлекать наших учеников от самого главного – работы на кухне и общения с шефом. Я не хожу в школе в строгом костюме и с важным видом. Пусть они думают, что я рядовой сотрудник, например – администратор. Так я могу видеть настоящую реакцию учеников и совершенствовать нашу школу.

И мне кажется – это правильная позиция.
До скорого!

PPS:

Все Фото из Кулинарной школы № 1