

МОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ЛЕТО



Меня зовут Артем Остапчук. Будущую профессию я выбрал для себя уже давно: кулинария для меня страсть, удовольствие, источник вдохновения и образ жизни. Мне оставалось только выбрать, в каком учебном заведении получить необходимые знания и навыки. Уникальная возможность пройти стажировку в Италии, кухня которой всемирно известна и всеми любима, сыграла решающую роль в выборе «Alma Mater» - колледжа «Царицыно».

В курортном отеле «Bizantini Campo dei Messari» мы стажировались вдвоем с Николаем Тереховым. Я - помощник повара, Николай - официант. Первые три дня нам дали на то, чтобы привыкнуть к другой стране, климату и кухне. А на четвёртый день началась работа.

На территории отеля работают две кухни. Первая готовит по меню – а la carte, а вторая предлагает гостям «шведский стол». На кухне работают два шефа: Вито и Андреа, - мне довелось поработать с обоими. Первые дни работы я учил все неизвестные итальянские глаголы, названия продуктов, кухонной утвари и техники. К языку привыкаешь очень быстро и даже слова, которые не особо стараешься запоминать, остаются в твоей памяти. Первый месяц я нарезал овощи, мыл посуду, помогал шефам. Со второго месяца мне уже доверяли самостоятельно работать за плитой и с фритюром. Чего я только не готовил: начиная с мясных котлет и заканчивая стейками из рыбы-меч! Я уже

не просто резал овощи, к ним добавились кальмары, осьминоги, креветки и прочие морские обитатели. И каждую неделю мне приходилось чистить мидии. Вы можете спросить: «А что там чистить-то?». Только в Италии я и узнал, что к камням мидии крепятся пучком водорослей, который перед приготовлением нужно вырывать. Ещё мне посчастливилось увидеть, как готовят морских ежей и наблюдать процесс их очистки. В августе я уже буквально летал по кухне, как будто целый год там проработал. А еще сбылась моя мечта! Мне стали доверять готовить блюда от начала до конца! Мне было очень интересно готовить самому, так как кухня, которую предлагали в ресторанах нашего отеля, была только итальянская, а некоторые блюда были характерные только для региона Апулия.

На территории отеля росли разнообразные пряные травы (мята, розмарин, базилик), фрукты и овощи (персики, помидоры). Начиная с августа, компания, которая принадлежит директору, стала привозить странные «фрукты», похожие на шишки. Но голыми руками лучше их не трогать - это оказались плоды опунции - плоды кактуса с одноимённым названием. Они имеют очень нежный вкус, но чистить эти плоды нужно очень аккуратно, - иначе рискуете неделю мучиться с иголками во рту!

Не могу не рассказать про выходные. Их мы проводили, знакомясь с Апулией. Мандурия, Таранто, столица апулийского барокко Лечче, город волшебных домишек-труллей Альберобелло, Гротталья – город керамики, невероятные пещеры Гротте ди Каstellана, природные красоты восточного и южного побережья итальянского «каблучка», ставшего за три месяца почти родным. А в свои последние выходные мы посетили город, от которого реально захватывает дух - Матеру. Я уже никогда не забуду ее фантастические церкви, узкие улочки, горную реку, пещеры скального города. Неудивительно, что Мэл Гибсон выбрал именно этот город для съемок фильма «Страсти Христовы».

Стажировка была очень интенсивной и интересной. Это был незаменимый опыт в моей жизни: и профессиональный, и культурный, и эмоциональный! Но, очень надеюсь, «ПОВТОРИМЫЙ!» Как мне хочется продолжить узнавать эту прекрасную страну, великолепную кухню, красивый язык и потрясающих людей!

Спасибо тебе, мой колледж! Я понял, что с выбором «Alma Mater» я точно не ошибся!

