

ПРОФЕССИЯ

«Золотой» кондитер России Елена Сучкова учила студентов Ярославского колледжа индустрии питания создавать из карамели произведения искусства.

Раковины с морскими моллюсками, кувшинки на матово поблескивающих изумрудных листьях, разноцветные новогодние шары и банты, ветки ели – трудно поверить, что вся эта красота выполнена из обычной карамели и вполне съедобна.



СЕКРЕТЫ

феи шоколада

дратить одно из старейших в регионе учреждений среднего профессионального образования – колледж индустрии пита-

ни одного слова, старались во всем следовать указаниям мастера, понимая, что умение изысканно украшать свадебные торты и десерты, создавать кулинарные композиции в будущем им очень пригодится.

Причем необязательно работать с сахаром, потребле-

Она показала ребятам, как из карамели лепить цветы и фрукты, выдувать шары, какими пищевыми красителями ее подкрашивать, как добиться прозрачности и матовости.

Работать с этим материалом непросто: он очень капризный, требует большого терпения и строгого следования технологии. Но зато результат поражает воображение.

– Карамель очень хрупкая: уронишь – сразу разбивается, как стекло. А когда нагревается, щипцами ее можно моделировать. Узнав о ней больше, познав все секреты, понимаешь, какие широкие открываются возможности. Хочется обращаться к карамели снова и снова. Ощущения – ты волшебник и можешь творить чудеса, – передает свои впечатления «золотой» кондитер России.





Под руководством мэтра кулинарного искусства Елены СУЧКОВОЙ

студенты Ярославского колледжа индустрии питания творили настоящие чудеса.

Елена Михайловна приехала в Ярославль, чтобы показать осваивающим профессию мастера-кондитера, насколько творческим может быть подход к делу и каких высот на этом поприще можно достичь.

Елена Сучкова – настоящая легенда российской пищевой отрасли: независимый эксперт Московской ассоциации кулинаров, золотой и серебряный призер международных и всероссийских конкурсов, кавалер «Знака Достоинства». Много лет она работала топ-менеджером школы шоколада при фабрике Коркунова, написала несколько книг по кулинарному искусству.

В Ярославль Елена Михайловна приехала охотно – ведь здесь ее малая родина, где она начинала свой профессиональный путь, окончив техникум советской торговли.

К тому же и повод для визита очень приятный: поз-

дравить одно из старейших в регионе учреждений среднего профессионального образования – колледж индустрии питания – с 90-летием.

Для студентов второго курса колледжа – Виктории Котышевой, Виктории Загуменниковой, Георгия Волкова и других – визит титулованной землячки – уникальная возможность поучиться у наставника с огромным опытом и признанными на мировом уровне достижениями. Они не пропускали

ни одного слова, стараясь во всем следовать указаниям мастера, понимая, что умение изысканно украшать свадебные торты и десерты, создавать кулинарные композиции в будущем им очень пригодится.

Причем необязательно работать с сахаром, потребление которого сейчас стараются ограничивать не только диабетики, но и аллергики, и люди, которые следят за своим весом.

– Мы сегодня используем заменитель сахара – изомальт, который широко используется как в пищевой промышленности, так и в фармации, – объяснила Елена Михайловна.



О своем любимом материале Елена Сучкова может рассказывать часами.

– Бывают разные виды карамели: атласная, выдувная, древесная, пузырьковая и другие. Так, карамельная масса с пористой структурой, имитирующей каменную поверхность, лед, скалы, землю, именуется «Пемза», а карамельная паутинка имеет поэтичное название «Волосы ангела», – удивляла мастер.

Она продемонстрировала создание ребристой поверхности с помощью пищевого силикона и окраску лепестков цветка жирорастворимыми красителями. И осталась довольна учениками, которые с величайшим усердием и старательностью создавали веточки ели из карамели, причем каждую иголку

Ольга ПЕТРЯКОВА. Фото Анны СОЛОВЬЕВОЙ

для нее выплавляли отдельно и затем прикрепляли к единой композиции.

– Цветочные букеты из разноцветной карамели могут быть замечательным подарком. К примеру, одной приятельнице я подарила роскошный букет из пионов в вазе. Уже 12 лет она его хранит, любит. Думаю, займись кто-нибудь изготовлением таких уникальных изделий, его бизнес пошел бы в гору, – поделилась идеей Елена Сучкова.

О том, что кулинарные изделия ручной работы очень ценятся на конкурсах профессионального мастерства, она знает не понаслышке: с начала нулевых выступает на крупных соревнованиях.

Например, на кулинарной олимпиаде судей и зрителей восхитил созданный ею живописный пейзаж, где с величайшим тщанием были прописаны каждый лист дерева, каждый гриб и сидящая на ветке птица. А центральный элемент композиции – картина в картине, изображающая мужчину и женщину, на лицах которых можно прочесть нежные чувства друг к другу. И все это живописное великолепие – из цветного шоколада с мастерским подбором цветов и оттенков.

– А свою золотую медаль я получила за композицию из марципана «Звезды и люди», – гордится Елена Михайловна.

Она и печет замечательно: знает множество рецептов

– Наши студенты достигают высоких результатов в хлебопечении, поварском и кондитерском деле, и им интересно получить больше знаний, чем предусмотрено учебной программой. Под руководством приглашенного наставника они выполняли задания повышенной сложности, – пояснила директор Ярославского колледжа индустрии питания **Ольга ТРОИЦКАЯ**.

Уже сейчас будущие работники пищевой отрасли демонстрируют высокий уровень подготовки и получают престижные награды.

Так, студенты трижды выиграли региональный этап федерального конкурса «Молодые профессионалы» в компетенции «хлебопечение», один раз – «поварское дело».

– Работодатели посетили их и сказали, что наши мастерские опережают по техническому оснащению многие значимые предприятия общественного питания, рестораны региона. Это важно для подготовки квалифицированных кадров. Наши мастера производственного обучения, преподаватели участвуют в разного уровня чемпионатах и конкурсах, чтобы подтвердить свой высокий профессиональный уровень, приобретать новые компетенции, – акцентировала Ольга Троицкая.

В рамках подготовленной к 90-летию колледжа программы прошел семинар, на котором состоялась презентация значимых новаций. В их числе – проектная лаборатория креативного предпринимательства «Золотой



но: знает множество рецептов печеня и пирожков из разных видов теста, полезных десертов, праздничных тортов и сладких подарков.

Делала торты для звезды эстрады Ирины Аллегровой, французского киноактера Пьера Ришара, российского кутюрье Валентина Юдашкина, экс-президента России Дмитрия Медведева и многих других известных персон. Знаменитые сахарные рюмки из фильма «Сибирский цирюльник» – тоже филигранная работа Сучковой.

Мечта гурмана – ее шоколадные вкусности: конфеты с имбирной, малиновой, манговой, кофейной начинками; трюфели. Тают во рту конфеты-буше и нежные пралине. В общем, наша именитая землячка – настоящая фея из королевства сладостей, как в балете Чайковского «Щелкунчик».

Многие из ее учеников также побеждали на профессиональных олимпиадах и кубках мира, а сейчас работают в известных ресторанах, на крупных кондитерских предприятиях.

Возможно, юные ярославцы после мастер-класса своей именитой землячки тоже пойдут по этому пути и добьются успеха.



Навыки ребята получили в новых производственных мастерских, которые открылись в колледже в рамках нацпроекта «Образование».

Колледж по результатам проведенного Министерством просвещения отбора получил грант на создание пяти современных мастерских по приоритетной группе компетенций: поварское дело, кондитерское дело, хлебопечение, ресторанный сервис и бухгалтерский учет.

Для создания современных мастерских был произведен ремонт. Подведены недостающие коммуникации, разработан и реализован дизайн помещений с учетом требований Союза «Ворлдскиллс Россия» по брендированию, приобретено новое оборудование и закуплено программное обеспечение. Это позволило внедрить инновационные подходы к обучению.

стандарт культуры гостеприимства», которая создана в рамках сотрудничества с Ярославской торгово-промышленной палатой для совершенствования сервиса в городах маршрута «Золотое кольцо России».

– Мы должны выпускать востребованные на рынке труда кадры, а работодатель как никто другой знает, что для этого нужно, – уверена Ольга Троицкая. – Наши формы взаимодействия – это производственная и преддипломная практика, дуальное обучение, мастер-классы, круглые столы, итоговая аттестация, демонстрационные экзамены, экскурсии.

– Ярославский колледж индустрии питания сегодня – это современное, многопрофильное образовательное учреждение, выпускающее востребованных и конкурентоспособных на рынке труда специалистов, – отметил заместитель директора департамента образования Ярославской области Александр Гудков. <<