Муниципальный конкурсе эссе «Моя мечта о будущей профессии»

Эссе обучающейся 7 класса

МОУ «Компрессорная СОШ Ртищевского района Саратовской области»

Сверчковой Марии

**«Искусство вкусно готовить»**

Мне всего 13 лет, казалось бы, еще далеко до того момента, когда надо определиться с профессией, но уже сейчас, анализируя свои способности и склонности, я могу сделать вывод о том, что мне особенно нравится делать. У меня есть музыкальные способности, люблю петь, из школьных предметов предпочитаю гуманитарные, по ним у меня всегда пятерки, как все девчонки моего возраста экспериментирую с маникюром. Но есть занятие, которое мне доставляет особое удовольствие – люблю проводить время на кухне. И это не с проста: еще совсем маленькой я ни на шаг не отходила от мамы, а она, как правило, постоянно пропадала на кухне.

Мне нравилось, как она красиво нарезала продукты, со знанием дела добавляла специи, аккуратно перемешивала готовящееся блюдо, а затем красиво раскладывала на тарелки… Меня это завораживало, казалось таинством, особым искусством, хотелось тоже попробовать, и мама меня стала привлекать помогать ей на кухне. Сначала у меня ничего не получалось, даже нож страшно было в руках держать, а дебют по приготовлению котлет закончился тем, что они сгорели вместе со сковородой. Мама не ругала, она старалась объяснить. Теперь благодаря ей я знаю, что овсяная каша вкуснее, если добавить в нее курагу или изюм, в манную - сливочное масло еще при варке, простая яичница будет аппетитней, если украсить ее половинкой помидора и веточкой рукколы, а к рыбе обязателен лимон…

Мне очень нравится готовить, и я задумалась о том, что это занятие со временем может стать моей профессией. В современном обществе изменились критерии оценки профессий, так многие профессии, которые раньше казались не престижными, теперь оцениваются иначе. Я думаю, что к таким профессиям относится и повар. В советское время в учреждениях общественного питания эта профессия не давала возможности творчески самовыражаться, было утвержденное меню и повару нельзя было экспериментировать, причем, ему приходилось работать в непростых условиях: в жарких помещениях, при отсутствии бытовой техники, которая облегчила бы его труд. Поэтому у людей сложилось мнение, что профессия повар не интересная, тяжелая и не приносит удовольствия и радости. Так было не всегда. Из книг я знаю, что в 18-19 веке в дворянских семьях хороших поваров переманивали друг у друга, была конкуренция, у кого лучший повар, ими гордились, а повара славились своими кулинарными шедеврами. Хорошие повара, хорошая кухня в буфетах, ресторанах даже становились визитной карточкой того или иного города. До начала 20 века и наш город Ртищево славился своим буфетом, находившимся при вокзале, об этом даже писал писатель К.Федин. До сих пор, когда кто-то возвращается из путешествия, их непременно спрашивают о том, что удалось увидеть из достопримечательностей, и какая кухня.

Сейчас, в современном обществе к профессии повара другое отношение, так как эта специальность дает человеку возможность проявить свое творческое начало, открыть свой бизнес, добиться успеха, иметь неплохой заработок. Я понимаю, что данная профессия требует большой ответственности, ведь повар готовит для людей, у которых разные вкусы, характеры, может, в данный момент даже плохое настроение. Мне понравилась старинная русская пословица: «Хороший повар стоит доктора». И это, действительно, правда. Повар должен знать, как приготовить вкусное блюдо так, чтобы не навредить человеку. Для этого он должен разбираться в диетологии, медицине, даже психологии. Хорошая вкусная еда, отличная сервировка стола, как произведение искусства, может поднять человеку настроение, диетические сбалансированные блюда помочь поправить здоровье. Повару нужно знать о продуктах все, знать тысячи рецептов самых лучших блюд, уметь по внешнему виду определять качество продуктов, по запаху степень готовности блюда. Я считаю, что эта профессия дает также много возможностей для самообразования: можно изучать культуру и особенности самых разных стран и народов, изучая их кухню.

Родители меня часто отправляют за покупками в магазин, я обратила внимание, что люди часто покупают полуфабрикаты, на приготовление которых не надо тратить время, современная бытовая техника поможет быстро из них приготовить обед или ужин. Что ж, может в будущем не нужны будут поварские навыки? Но такая еда быстро надоедает, и как приятно поесть свежеприготовленного аппетитного борща или свежего салата, пирога с румяной корочкой…

Для многих представителей этой профессии их дело стало для них, действительно, благородным призванием - дарить людям удовольствие и радость через вкусную еду, без которого они не могут жить. Весною этого года, в связи с пандемией рестораны, кафе остались без посетителей, а повара без любимой работы. Так они, чтобы хоть как-то помочь людям готовили и раздавали еду бесплатно в больницы врачам, пожилым людям, находившимся на самоизоляции.

Профессия, которую мы выбираем, должна приносить удовольствие. И я думаю, что, овладев этой профессией, я смогу самореализоваться, принести пользу обществу, буду иметь возможность духовного развития.