Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Юргинский техникум агротехнологий и сервиса»

Акция «Учусь в Кузбассе!»

Эссе на тему

Моя профессия в лицах народов России

Автор
Горн Андрей Андреевич,
студент 2 курса группы ПК-25
Код специальности: 43.02.15
Наименование специальности:
Поварское и кондитерское дело

пгт. Яшкино, 2026 г.

Эссе на тему

Моя профессия в лицах народов России

Я учусь на втором курсе по специальности «Поварское и кондитерское дело». Чем больше я узнаю о своей будущей профессии, тем яснее понимаю, что приготовление пищи - это не просто работа с продуктами по технологической карте. В каждом национальном блюде сохраняются история народа, его обычаи, образ жизни и отношение к гостю. Россия является многонациональной страной, поэтому её кулинарная культура особенно богата и разнообразна. Её создавали и продолжают развивать талантливые повара и кондитеры разных национальностей.

Когда говорят о традиционной русской кухне, нельзя не вспомнить поваров, которые сохраняли её особенности и одновременно развивали профессиональное кулинарное искусство. Одним из таких мастеров был Виктор Беляев - известный российский повар, много лет работавший в Кремле и возглавлявший Национальную ассоциацию кулинаров России.



Рис. 1 - Беляев Виктор Борисович

Его профессиональный путь доказывает, что повар должен быть ответственным, собранным и преданным своему делу. Работа мастера такого уровня требует не только таланта, но и строгой дисциплины, знания

технологии, умения руководить коллективом и отвечать за качество каждого блюда.

Большое место в кулинарной культуре нашей страны занимает татарская кухня. Её выдающимся представителем был Юнус Ахметзянов - знаменитый татарский повар и автор книг по кулинарии.



Рис. 2 - Ахметзянов Юнус Ахметзянович

Он ездил по деревням и сёлам, беседовал со старшими людьми, записывал старинные рецепты и возвращал забытые блюда в современную жизнь. Благодаря его труду широкую известность получили эчпочмак, кыстыбый, губадия, чак-чак, талкыш-калеве и другие блюда.

Меня особенно впечатляет то, что Юнус Ахметзянович относился к рецептам как к культурному наследию. Он понимал: если не записать способы приготовления национальных блюд, часть традиций может быть утрачена. Для меня как для будущего повара-кондитера его пример очень важен. Он показывает, что мастер должен не только готовить, но и изучать историю блюд, бережно сохранять опыт предыдущих поколений и передавать его своим ученикам.

Достойно представляет чеченскую кулинарную традицию Хадижат Мовлатова.



Рис. 3 - Мовлатова Хадижат Адамовна

Она стала известным шеф-поваром, участвовала в профессиональных соревнованиях, проводила мастер-классы и знакомила людей с национальной кухней своего народа. В её творчестве традиционные чеченские блюда получают современное оформление и ресторанную подачу. При этом они не теряют своего характера и узнаваемого вкуса.

История Хадижат Мовлатовой учит меня тому, что настоящий профессионал постоянно развивается и не боится трудностей. Даже хорошо знакомое национальное блюдо можно представить по-новому, если понимать сочетаемость продуктов, владеть современными технологиями и уважать первоначальный рецепт. На мой взгляд, именно так традиционная кухня становится интересной молодому поколению.

Ещё один яркий пример - шеф-повар армянского происхождения Ерванд Калачян, чья профессиональная деятельность связана с Бурятией.



Рис. 4 - Калачян Ерванд Бориси

В его судьбе встретились разные культуры и кулинарные традиции. Армянская кухня известна блюдами из мяса, овощей, зелени и теста, а Бурятия славится своими буузами и сытной кухней, связанной с природой и образом жизни народа. Работа мастера в таком многонациональном окружении показывает, что поварское искусство не разделяет людей, а помогает им лучше понимать друг друга.

Особое направление моей специальности - кондитерское дело. Один из самых известных современных российских кондитеров - Ренат Агзамов.

Его торты поражают сложностью, размерами, точностью деталей и необычным художественным оформлением. Некоторые его работы больше похожи на архитектурные сооружения или сказочные дворцы, чем на обычные десерты. Они доказывают, что кондитер должен быть одновременно технологом, художником, скульптором и инженером.



Рис. 5 - Ренат Лимарович Агзамов

Работы Рената Агзамова вдохновляют меня, но также напоминают, сколько знаний требуется настоящему профессионалу. Недостаточно придумать красивый торт. Нужно правильно рассчитать его конструкцию, подобрать начинки, добиться устойчивости каждого яруса и обеспечить безопасность готового изделия. За внешней красотой всегда стоят точность, многочисленные тренировки и огромный труд.

Изучая профессиональный путь известных мастеров, я вижу, что у них есть общие качества. Они уважают продукты, соблюдают технологию, постоянно учатся и стремятся передать свои знания другим. При этом каждый из них сохраняет связь со своей культурой. Через татарский чак-чак, чеченский жижиг-галнаш, армянскую выпечку, бурятские буузы, русский каравай и современные авторские торты раскрываются характеры, традиции и гостеприимство разных народов России.

Сейчас я только на втором курсе, поэтому мне ещё многому предстоит научиться. Иногда блюдо не получается с первого раза: тесто может плохо подняться, крем - потерять форму, а оформление - оказаться не таким аккуратным, как было задумано. Но примеры выдающихся поваров и кондитеров убеждают меня, что мастерство появляется благодаря терпению, практике и любви к профессии.

Я хочу стать специалистом, который умеет не просто вкусно готовить, но и понимает значение своей работы. Мне важно изучать национальные кухни, узнавать происхождение рецептов и с уважением относиться к традициям каждого народа. Возможно, в будущем я смогу создавать блюда и кондитерские изделия, в которых будут сочетаться традиционный вкус и современная подача.

Профессия повара-кондитера объединяет людей. Для гостя не так важно, на каком языке говорит мастер. Гораздо важнее, сколько души, знаний и уважения он вложил в приготовленное блюдо. Именно поэтому лица моей профессии - это представители разных народов России, которые своим талантом прославляют национальную кухню и сохраняют её для будущих поколений. Их труд помогает понять простую истину: у каждого народа есть свои рецепты, но любовь к хлебу, домашнему теплу и гостеприимству понятна всем.