



## Работникам ножа и плиты – посвящается

### 20 октября отмечался День повара

На территории Арамилского городского округа услуги общественного питания предоставляют 38 предприятий: 26 – это столовые и закусочные, 11 кафе и 1 ресторан. Только за этот год открылось три новых предприятия питания.

– В целом в округе наблюдается положительная тенденция, за 2022 год ни одно предприятие общепита не закрылось, увеличивается их количество, появляются новые места для приятного времяпрепровождения жителей и гостей округа, – объясняют в Комитете по экономике и стратегическому развитию Администрации АГО.

#### Семейный бизнес – от чистого сердца

Кухня при этом во всех местах общественного питания в Арамиле самая разнообразная. В том числе, и настоящая армянская. Ее представляет Шашлычный двор «Гюмри». Это такой город в Армении – второй по численности и территории. Жанна Джанибековна, директор заведения, признается, что в кафе хотят, чтобы «маленькая Армения была и в России». По-

мимо национальных армянских блюд, готовят в «Гюмри» и порусски, и как в Азии – нацелены на любые вкусы гостей заведения. Самое главное – эстетическое наслаждение от каждого блюда. Поэтому, рецептура – только своя. Над созданием атмосферы кафе и вкусных блюд трудится весь семейный подряд – порядка 5 человек. Это и руководители, и повара. Секреты приготовления у каждого свои: выверенные годами. Опыт – длинной во всю жизнь. И потому, это не просто семейный бизнес – здесь всю душу вкладывают в кухню.

Данному заведению на Рабочем поселке города – уже 5 лет. Хозяева мечтают о расширении: хотят открыть большой ресторан для проведения свадеб – под тем же названием, а месяц назад официально запустили в работу маленькое дочернее предприятие – «Погосян грилл-бар» – в самом центре Арамиле. Это – модный нынче фаст-фуд – со всеми его составляющими. Выбор блюд – обширный, готовят их – только из свежих продуктов. И подают, как говорится, «из-под ножа». При этом ценовая политика – весьма оп-

тимальная. Работают повара на качество. Гости – в восторге: отзывы оставляют положительные, что очень приятно повару Михаилу и руководству кафе.



#### Готовят – от души

Перекусить – вкусно, хорошо и недорого – можно в Арамиле и в кафе «Эдан»: в будни здесь подаются бизнес-ланчи, по вечерам можно заказать блюда из основного меню, а по выходным – проводятся тематические вечеринки, устраивают банкеты. Стараются не просто работать на потребителя, а еще и идти в ногу со временем: развиваться

и соответствовать самым изысканным запросам. Мечтают открыть второй этаж и добавить на первый барную стойку.

Бойцы невидимого фронта – повара и помощники – на кухне трудятся без передышки: переживают только, когда большой наплыв заказов наблюдается и невозможно приготовить все и сразу. По словам Назира, повара холодного цеха кафе «Эдан», это, пожалуй, самое сложное в ее работе: ведь хочется порадовать всех и сразу, угодить каждому, даже самому привередливому клиенту.

Назира в детстве мечтала быть певицей, выучилась на бухгалтера, а нашла себя – именно в кулинарии. Больше всего любит делать нарезки и салаты: красиво оформлять готовые блюда – целое искусство. Как и приготовить ароматное и сочное блюдо на гриле. Повар горячего цеха кафе «Эдан» Акбар признается, что лично у него никакого секрета создания еды на мангале нет: просто свою работу делает от души.

#### Дорогу – молодым!

Как оказалось, хорошо готовить – это не только обязанность каждого повара, но и хорошая возможность проявить свой талант. 20-летняя Кристина Кузнецова признается, что интерес к приготовлению пищи начала испытывать еще в детстве, а став постарше, решила пройти обучение.

В следующем году окончит техникум в Екатеринбурге, будет поваром-кондитером. Признается, что душа к десертам почему-то не лежит, а вот делать салаты и собирать бургеры – очень нравится. Кристина настроена и далее на плодотворную работу в кафе «Ромашки». Девушка уверена, что кухня – ее призвание. И все это – благодаря помощи и вниманию руководства заведения.

– Я очень давно работаю в сфере общественного питания, в основном – в Екатеринбурге, и попробовал сделать проект в Арамиле. Кафе «Ромашки» дало свою реакцию: оно заработало, стало востребованным. Это произошло, конечно, благодаря усилиям нашей команды, в которой – по мере развития – мы двигаем молодёжь. Каждый практикант, приходя ко мне на практику, остаётся работать: мы делаем все условия для этого – составляем графики, например, которые не мешают учёбе, и согласовываем все эти моменты с мастерами техников, – объясняет Александр

Бригадиров, управляющий кафе «Ромашки».

#### Встречать, как гостей у себя дома

Для радостных моментов своих посетителей в «Ромашках» стараются создать уютную атмосферу, разработать оригинальную рецептуру блюд. А девиз кафе – качественный продукт за минимальные деньги. Особый упор здесь делается на гриль, и эмоции гостей: чтобы не просто было вкусно и красиво, но и незабываемо.



Работают на совесть и в кафе «Домашняя кухня» в районе Полетаевка. Гостеприимство для них – как секрет успеха: говорят, нужно готовить для посетителей и принимать их так, как будто это гости в твоём доме. Повар Ирина Фаттахова в общепите – с 15 лет: общий стаж работы – 12, из них 5 – поваром. Умеет готовить паназиатскую, итальянскую и русскую кухню, привычную нам всем. Настроение повара и его энергия придают блюду дополнительный вкус – считают в «Домашней кухне»: пришел на работу – оставь все лишнее за порогом заведения и полностью отдайся процессу приготовления пищи. Ведь если счастлив повар – счастлив и его гость.

Для поваров Арамилского городского округа их работа – это каждодневный труд. Причем, довольно тяжёлый: они рано встают, весь день проводят на ногах, соблюдают все правила и нормы. И все это ради того, чтобы гости общепитов, за несколько минут съев все то, что готовилось так долго и тщательно, остались довольны. А может быть, даже под впечатлением от того или иного блюда. Это ли не искусство кулинарии? Или даже – волшебство!

Марьяна Марина,  
фото автора

