

Профориентация

В 25 лет стал шеф-поваром

Линар Саниев о своей профессии мечтал с детства

Диана НАСИБУЛЛИНА

Какие бы противоречия не разделяли женщину и мужчину, есть место, где они время от времени «делят» территорию – это кухня. Однако уроженец села Туктагулово Линар Саниев считает, что если она принадлежит кафе или ресторану, то хозяином там должен быть мужчина.

В 8 лет Линар самостоятельно научился включать газовую конфорку и разогревать чайник. Яичница, приготовленная им в 10 лет, была просто объеденье! Но родители, узнав, чем занимается сын в их отсутствие, сначала отругали, а потом дали добро: «Экспериментируй, но только в нашем присутствии». Спустя пару лет мальчишка нередко сменял мать на посту домашнего повара и вовсю потчевал родных и супами, и жареной картошкой.

После школы поступил в ПУ № 43 (с. Субханкулово), где был один среди 25 девушек в группе. Мастер Филиппа Юрисовна Габидуллина всегда выделяла Линара за трудолюбие. Не удивительно, что училище он окончил с красным дипломом. Работал в различных кафе с японской, итальянской, башкирской кухней – набирался опыта. Последний год он трудится шеф-поваром в кафе «Миляш» в Субханкулово.



Меню в кафе Линар разрабатывал лично.

от «шефа», ему предложат... всё меню, потому что весь ассортимент яств кафе Саниев разрабатывал лично.

– Повар – женская профессия? Это всё стереотипы. Труд повара очень тяжёлый и не всякой женщине он будет по плечу. Мне нравится то, чем я занимаюсь. Художник творит с помощью красок и кисти, а повар делает своё произведение искусства с помощью ножа и продуктов. И не важно, что он для этого окончил – училище или институт. Главное, чтобы у человека был интерес к профессии и желание приятно удивлять посетителей. Не всякий выпускник института знает всё по своей специальности. Любой навык приобретается с опытом, – говорит Линар Саниев. – В гастрономии, как и в любой другой науке, есть куда стремиться. Я с удовольствием бы, например, поближе познакомился с французской кухней.

Что касается вредной еды, то мнение шеф-повара таково: еда, приготовленная из хороших продуктов и с любовью, приносит только пользу и удовольствие.

Кстати, супруга Линара тоже окончила агроколледж по специальности «повар» и теперь работает рядом с мужем. Она – «спец» по торты, капкейкам и пирогам...