

## Юный повар с экономическим уклоном из школы № 904 не оставляет тренировок ни на день!

31.03.2020

Ученица восьмого класса школы № 904 ежедневно оттачивает свое мастерство в кулинарном искусстве. Об этом журналисту Объединенной редакции интернет-изданий Южного административного округа столицы рассказала представитель образовательного комплекса Юлия Вершинина.

*В рамках рубрики #talantyЮАО мы готовим материалы про интересных и талантливых людей, проживающих в Южном округе. Рубрика #talantyЮАО призвана показать, что Южный округ — самый талантливый в Москве. Присылайте истории про свои достижения (творческие, спортивные и т.д.) на нашу почту [editionuao@gmail.com](mailto:editionuao@gmail.com) с пометкой «talantyЮАО», и мы обязательно опубликуем их на страницах наших газет.*

Елена Чернышова второй год подряд показывает высокий уровень профессионализма в компетенции «Поварское дело» чемпионата «Московские мастера» по стандартам WorldSkills Russia. Ранее мы писали о ней — читайте [Не с пустыми руками: ученики школы № 904 успешно выступили на WorldSkillsRussia — 2019](#). Ее идейный наставник и эксперт — преподаватель Пищевого колледжа № 33 Наталья Сомова.

— Заняв второе место на отборочных соревнованиях, девушка заслужила право участия в Финале VIII Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» среди юниоров, — *подчеркнула Юлия Вершинина.*

Кулинарному искусству Елена уделяет по несколько часов в день. И не мудрено; у Всероссийского конкурса весьма высокие требования — нужно уметь правильно делать нарезку и знать секреты и техники приготовления сотен разных блюд.

— Я бы очень хотела достичь такого же профессионализма, как мой преподаватель, — *поделилась сама Елена Чернышова.* — У Натальи Николаевны всегда множество идей и творческих решений. Большинство рецептов она придумывает сама, а потом мы их реализовываем!

Ученица отмечает, что соревнования в «Поварском деле» обычно проходят в два этапа — участники готовят по несколько блюд в день. При этом, яства могут быть самыми разными: от десертов до горячего из мяса. Елене Чернышовой нравятся сладкие блюда — именно они дают безграничный простор для творчества. И кстати — именно с выпечки началось ее увлечение кулинарией.

— Бабушка Лены — профессиональный повар, — *подчеркнула Юлия Вершинина.* — Она много лет проработала на предприятиях общественного питания Москвы, в том числе и в столовой завода «ЗИЛ». Вместе с внучкой они испекли огромное количество печенья, булочек и пирогов.

Девушка и сейчас любит заниматься выпечкой, хотя теперь предпочитает создавать сложные десерты. Приготовленными вкусностями она угощает других.

— Создание блюд на отборочном этапе чемпионата занимает четыре часа; за это время так устаешь, что есть уже совсем не хочется, — *отметила школьница.*

Впрочем, фигуре Елене Чернышовой ничего не грозит, и дело не только в умеренности в еде.

— Лена занимается танцами, увлекается фламенко, является постоянной участницей школьного коллектива испанского танца «Лас Ниньяс», — *рассказала Юлия Вершинина.* — Отдых для нее непременно должен быть активным: прогулки с друзьями в парках, катание на роликах или коньках...

А вот на кино и телевизор времени обычно совсем не остается.

— Когда я была помладше, смотрела сериал «Кухня» — но сейчас я его уже переросла, — *рассказывает Елена Чернышова.* — Кстати, я считаю, что кулинарные шоу могут быть интересны только непрофессионалам.

Удивительно, что Елена, добившаяся мастерства в поварском деле в столь юном возрасте, вовсе не мечтает о карьере ресторатора. Кулинария — просто одно из ее многочисленных увлечений; достигать профессиональных высот Лена планирует в экономике.

— Моя мама — экономист: она уже многому меня научила, — *подчеркнула Лена.* — В школе, правда, экономику проходят только в рамках курса обществознания, но я планирую изучать ее глубже, готовиться к поступлению в университет. Бабушка рада моим победам в конкурсах по поварскому делу, но согласна с тем, что развивать способности мне нужно именно в экономике.

Конечно, знания экономики обязательно пригодятся Елене Чернышовой на Всероссийском чемпионате: помимо кулинарного мастерства шеф-повара должны уметь составлять бюджет, рассчитывать нормы прибыли, контролировать и заказывать продукты.

— Это очень важный и ценный опыт для меня, — *подытожила Елена.* — Я чувствую большую ответственность за результат соревнований!

*Фото предоставила Юлия Вершинина*

---

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/8800595.html>

---

[Управа района Царицыно города Москвы](#)