

Так уж сложилось, что лучшими поварами во все времена считались мужчины. Наш юный земляк Евгений Дементьев - яркое тому подтверждение. Две недели назад Женя вернулся из Саранска, где по праву стал первым во всероссийском конкурсе профмастерства среди будущих поваров-кондитеров. Вкус и оформление приготовленных им турнедо из говядины в аккомпанементе с овощами и грибным соусом и изысканного итальянского шоколадного десерта с тыквенными роллами и фруктами судьи выделили особо из работ 42 участников весомого кулинарного поединка.

Женя - студент третьего курса Каменск- Уральского техникума торговли и сервиса. Здесь его знают все, от студентов- первокурсников до преподавателей, потому что Дементьев - без преувеличения, один из лучших студентов. И учится отлично (дважды становился обладателем губернаторской стипендии), и общественник (участник молодежного проекта самоуправления при администрации города), и заводила в любом деле. При этом не зазвездившийся, скромный, добродушный парень, готовый помочь и словом, и делом. Наверное, именно поэтому его победе во всероссийском конкурсе профмастерства искренне радовались все. Знаком Евгений и читателям «НК», по проекту «Девушка в стиле «Компас». На прошло-

годнем финальном шоу он зажигательно станцевал в паре с победительницей конкурса Дарьей Овсянниковой. - Женя - личность, - говорит о своем воспитаннике социальный педагог, в прошлом заместитель директора КУТТиС Анна Васенина. - Помню, как он при поступлении без тени сомнения заявил, что в будущем видит себя известным ресторатором. Колдовать на кухне он начал с 5 класса. Женя подтверждает, что мечтал о поварском деле со школьной скамьи. В семье Дементьевых нет профессиональных поваров, но готовить умеют и любят все. В особенности папа, Сергей Филиппович. Женя просто обожает отцовские фирменные оладушки. Самого же Евгения больше всего вдохновляют на кулинарные подвиги вкусности в виде сладостей и тортов,

рецепты которых он не устает придумывать. Любимый десерт парня - тирамиссу.

Наблюдая за успехами Жени, его творческим ростом, можно не сомневаться в том, что мечта парня сбудется. В начале нынешнего года Дементьев стал лучшим на Областном фестивале русской кухни, где взял гран-при, поразив жюри фаршированной щукой в европейской подаче. Следом, в апреле, удачно заявил о себе на чемпионате Свердловской области по профессиональному мастерству «WORLD SKILLS RUSSIA-2013». Сейчас он готовится пройти сертификацию в Челябинске, чтобы подтвердить имеющийся у него 5 поварской разряд. Куратор Евгения, мастер высшей квалификационной категории и классный руководитель Оксана Стенина уверена, что с поставленной задачей ее ученик справится.

- Женя с легкостью воплощает все мои задумки, при этом каждый раз привносит в процесс приготовления какой-то элемент неожиданности. Он не боится работать на чужой кухне, где все непривычное для рук и незнакомое глазу. Многие теряются, а Женя - напротив, в работе ему присущ драйв. Это своего рода адреналин для него. К всероссийскому конкурсу, что нынче проходил в Мордовии, Евгений с мастером-наставником начали готовиться загодя. В феврале Женя прошел окружной этап, потом - областной, открыв себе путь к профессиональным вершинам в масштабах страны. Задание конкурсанты получили заранее: им предстояло приготовить сложное горячее блюдо из мяса с гарниром и соусом и современный десерт в европейской подаче. Как признается Оксана Стенина, в процесс подготовки включился

едва ли не весь коллектив техникума. Если провести образную параллель, то он напоминал генеральную репетицию перед гала-концертом. Предстояло отработать малейшие детали, ведь на конкурсе на готовку, оформление блюд и последующую уборку рабочего места отводилось всего 3 часа. Стенина вспоминает, что сначала придумывали меню, потом тщательно отработывали технологию приготовления блюд, дегустировали и помимо вкуса оценивали их оформление. Профессиональными советами помог известный каменский повар Евгений Чукалкин, выпускник того же учебного заведения, где учится Женя Дементьев. Ни Женя, ни сама Оксана Николаевна до конца не верили, что в итоге победа будет за ними. Слишком сильными

казались соперники. Оксана Стенина может судить об этом непредвзято, поскольку в подобных кулинарных поединках техникум торговли и сервиса участвует шестой год подряд. К слову, в 2011 -м КУТТиС занял второе место. В финале, когда объявили победителей, зал аплодировал Евгению стоя. За мастерство, за кулинарный артистизм. Дементьеву, по мнению компетентного жюри, удалось достичь на практике своеобразного взрыва вкуса. Другими словами, следуя модным кулинарным тенденциям, блюда были приготовлены на контрасте: холодное-горячее, мягкое-твердое. А еще Женя сумел удивить судей гарнирами в разной тепловой обработке: здесь были и сотированные овощи, и запеченные, и жареные во фритюре, и глазированные в пряном масле, и

перетертые в пюре, и тапенада из зелени. Интересно, что в процессе приготовления нельзя было выбрасывать ничего, даже обрезки овощей, которые Женя пустил на соус.

- Когда мы узнали о победе Жени, в техникуме ликовали все. Я полчаса не могла дозвониться до его мамы, Ольги Вячеславовны, чтобы поздравить ее с успехом сына. А она ответила: рада, что у вас такой студент, - улыбается Анна Васенина.

Сам Женя, конечно, рад и счастлив, но зазнаваться не в его правилах. Останавливаться на достигнутом он не собирается, намереваясь идти учиться дальше - на технолога. Ольга КИРШОВА.