

# Чего не хватает десерту

➤ **Магнитогорского студента-кондитера Станислава Шпико пригласили на стажировку во Францию**

**ПРИЗНАТЬСЯ, когда вижу изящно и, можно сказать, ювелирно приготовленные пирожное или торт, каждый раз недоумеваю и задаюсь вопросом: как из сахара, яиц, масла, муки – список продуктов известен каждому специалисту – можно «вылепить» такое чудо, которое просто жалко съесть?**

Похоже, студент третьего курса Магнитогорского технологического колледжа Станислав Шпико подобными вопросами не задается: поступил в свое время почти случайно

на специальность «кондитер», а сейчас и представить себя не может без стояния у

плиты. И ведь «домыслился» до того, что занял второе место в номинации «кондитер» во всероссийской олимпиаде профессионального мастерства «Повар, кондитер», которая проходила в Челябинском государственном колледже индустрии питания и торговли. А это не какое-нибудь местечковое мероприятие, в олимпиаде участвовали кулинары аж из двадцати восьми регионов страны. И судили участников представители гильдии шеф-поваров России. Несмотря на то, что Стас занял лишь второе призовое, только его единственного пригласили на стажировку во Францию. Но для начала ему предстоит год учебы в областном центре.

...Я в кондитерской мастерской технологического колледжа. Прошу Стаса, пока будем разговаривать, приготовить на скорую руку пирожное.

– На скорую не получится, – объясняет Стас. – Могу показать, что приготовил вчера – продемонстрировал телевизионщику.

Он подходит к холодильнику, вытаскивает оттуда несколько тарелок разнообразных пирожных. Слюнки потекли от одного только вида.

– Ну хотя бы покажи, как делается вот этот листик, – указываю на красненький прозрачный карамельный листочек, украшающий одно из сладких творений.

– Это пожалуйста...

Стас достает из ящика паке-тик, металлическую глубокую тарелку, ложку. Идем к плите. Там он высыпает из пакета в тарелку порошок,

заливает водой, ставит на горячую плиту. Поверхность, раз-

мешивает. Прошло несколько минут, студент-кондитер достает половинчатые формочки, осторожно смазывает одну половину растопившейся тягучей жидкостью, второй половинкой – накрывает. Ждем еще пару минут. И вот – карамельный лист готов. Хм, а я-то думал – сложно...

...На олимпиаде нужно было приготовить пятнадцать видов пирожных и один торт. Это – практическая часть. На теории следовало рассказать, как делается тесто для бисквита. На все про все отводилось четыре часа. Слишком маленький срок. На этом Стас и погорел – чуть-чуть дольше отпущенного времени готовил свои десерты.

– Я бы успел, – вспоминает Шпико, – если бы не волновался так сильно. Но результатом, если честно, доволен. Мне и второго призового места было достаточно, чего не скажешь о

моем мастере Людмиле Краснопер: «Стас, – говорила она мне перед конкурсом, – только первое место, и точка». Хотя теперь она довольна и вторым. Людмила Петровна рассказывала, что в прошлом одна из наших студенток тоже участвовала во всероссийской олимпиаде, но завоевала лишь третье место. Так что все по нарастающей идет.

На вопрос, что дальше? – Стас отвечает прямо: сначала Франция, затем найду работу в хорошем московском ресторане. «Я ведь не только кондитер, но и повар – не пропаду».

– Для того чтобы стать хорошим кондитером, – размышляет он, – нужен не только талант. Допустим, когда поступал в колледж, то готовил дома, что могут приготовить, в принципе, все – яичницу, картошку жареную, простейшие супы. Когда проходил производственную практику, понял – одной только практикой сыт не будешь. Стал смотреть по кабельному телевидению кулинарные передачи, в Интернете искать интересные рецепты, покупать книги...

– Книжки о еде отнюдь не дешевы...

– Не Интернетом единым жив кулинар: на хорошую книгу всегда готов потратить денег.

– Критичен к себе?

– Очень! Бывает, приготовлю замечательный – по мнению родственников и друзей – десерт, но я-то чувствую, что в нем чего-то не хватает, какой-то пикантности. И ингредиенты подобраны правильно, и время приготовления точное, и температура – а мне не нравится. Только через какое-то время понимаю, чего именно не хватало ☹

ИЛЬЯ МОСКОВЕЦ  
➤ ФОТО АВТОРА



## Бежит быстро, стреляет «чисто»

➤ **Наш биатлонист поедет на чемпионат Европы**

**МАГНИТОГОРСКИЙ БИАТЛОН, в свое время первым из зимних видов спорта принесший городу олимпийские медали (вспомните две бронзы Елены Беловой-Кальяновой, нынешнего начальника управления по физкультуре, спорту и туризму городской администрации), в очередной раз доказал свою жизнеспособность. Правда, в последнее время биатлонисты Магнитки добиваются успехов почти исключительно в летних разновидностях этого вида спорта.**

Наш известный спортсмен Александр Сапожников завоевал две награды на чемпионате России по летнему биатлону (кроссовые дистанции), который прошел в

уфимском СОК «Биатлон». Сначала он победил в мужском масстарте, а затем в составе сборной Челябинской и Свердловской областей добыл серебро в эстафете (4x4 км). Причем из четырех спортсменов, составивших эстафетную команду, трое представляли наш город – серебряными призерами вместе с Сапожниковым стали магнитогорцы Артем Польшин и Петр Тихонов, а также Максим Адиев (Свердловская область). От победителя, команды Ульяновской области, наш квартет отстал всего на 3,8 секунды – бежавший на последнем этапе и показавший лучшее время на четырехкилометровой дистанции среди всех участников эстафеты Александр Сапожников едва не «достал» ульяновского оппонента Дмитрия Шугурова, стартовавшего на 24,3 секунды раньше.

Победу в масстарте на дистанции шесть

километров Сапожникову обеспечила «чистая» стрельба. Он не допустил ни одного промаха на четырех огневых рубежах и занял первое место с результатом 25 минут 34,7 секунды. На 10,6 секунды отстал занявший второе место заслуженный мастер спорта Сергей Баландин, представлявший Тюменскую область и допустивший три промаха. Бронзу в мужском масстарте завоевал мастер спорта международного класса новосибирец Иван Панченко.

Медали чемпионата России стали для магнитогорского биатлониста хорошим подарком ко дню рождения – 3 июля Сапожникову исполнится 22 года. Если его прежние спортивные успехи были достигнуты в основном на юниорском уровне, то теперь воспитанник магнитогорских тренеров Василия Макарова и Василия Федорова добыл медали в споре со взрослыми биатлонистами.

По итогам уфимских соревнований Александр Сапожников включен в состав сборной России для участия в чемпионате Европы по летнему биатлону, который пройдет с 20 по 24 июля в итальянском Мартелле (не путать со знаменитым французским коньяком!) Всего в мужскую команду вошли шестеро биатлонистов – вместе с Сапожниковым на европейский чемпионат отправятся Сергей Баландин, Александр Качановский, Алексей Катренко, Сергей Жернов и Павел Костин.

Напомним, два года назад Сапожников завоевал серебряную награду первенства Европы по летнему кроссовому биатлону среди юниоров в чешском Нове-Место на Мораве. Магнитогорский спортсмен стал тогда вторым на спринтерской дистанции четыре километра ☹

➤ **И топорная работа может быть ювелирной, если плотник – мастер своего дела. Борис КРУТИЕР**