

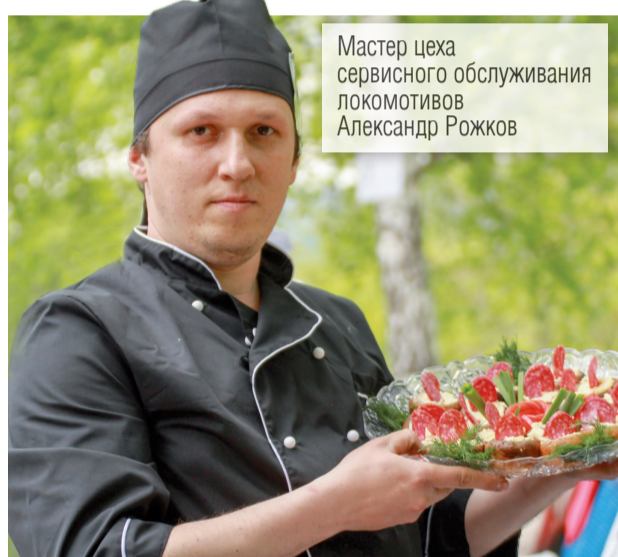
Время с пользой

«Высокая кухня» после смены

Работники подразделений ООО «Ремпуть» раскрыли свои таланты в «Кулинарном поединке»



Команда вагонного цеха: мастер Максим Контеев, осмотрщик вагонов Лейсан Ахтямова, инспектор по кадрам Евгения Родина, и.о. начальника цеха Александр Шестёркин (в центре), бригадир Светлана Семёнова, заместитель начальника цеха Алексей Романов



Мастер цеха сервисного обслуживания локомотивов Александр Рожков



Мастер цеха подготовки вагонов Сергей Матвеев



Инженер-технолог службы контактной сети Ирина Дворникова



Команда управления ООО «Ремпуть»: инженерно-технические работники Евгения Попова, Наталья Калякина, Андрей Вагин, Станислав Иванов, Лариса Плотницкая

На поляне у домика Фомина, что возле оздоровительного лагеря «Уральские зори», в один из летних дней было шумно и весело от накала эмоций и конкурсной борьбы.

Команды из подразделений ООО «Ремпуть» впервые собрались посоревноваться в мастерстве приготовления различных блюд, оформления и сервировки стола буквально в полевых условиях – на конкурсе «Кулинарный поединок». «Это вам не шпалы класть!» – приговаривали профи стальных магистралей, осваивая поварское искусство. Но увлечённым трудности нипочём. Постепенно свежий воздух наполнялся ароматными аппетитными нотками, даже непогода с ветром и мелким моросящим дождиком не убавила боевого настроя и азарта, с которым команды рвались к победе.

В конкурсе участвовали семь команд с оригинальными названиями: «Смак» – управление, «Суп?Ок!» – цех пути, «Поглощающий аппарат» – вагонный цех, «Источник питания» – служба контактной сети, «Сервис плюс» – цех сервисного обслуживания локомотивов, «Вкус радости» – цех подготовки вагонов, «Весёлые ватрушки» – служба сигнализации, централизации и блокировки. Пока готовили посуду и инструменты, участники поглядывали на соперников: вдруг кто-то решит схитрить и привезёт готовое? Но всё было честно!

Ведущий соревнований Юрий Гарнец, заместитель председателя профсоюзного комитета ЖДТ, представил команды, огласил правила и дал сигнал к началу поединка. Работа закипела в буквальном смысле слова! По ходу конкурса «кулинары» успевали проявить себя и в шуточных мини-соревнованиях: быстро отвечали на каверзные вопросы, отсортировывали макаронные изделия, демонстрировали отменный аппетит. Кульминацией поединка стала зрелищная презентация: представляя кухни народов мира, команды использовали музыку и одежду с национальным колоритом.

Для жюри задача выдалась не из лёгких – перепробовать десятки разносолов и выбрать лучшее угощение

Салаты и супы, фаршированные блины и запечённая курица, плов и самса – фантазия кулинаров была безгранична. Победителем «Кулинарного поединка» стала команда вагонного цеха. Второе место заняла команда управления, третье – служба контактной сети. Специальный приз за слаженность команды и оригинальность подачи – большое блюдо ручной работы – директор ООО «Ремпуть» Борис Пальцов вручил команде из цеха подготовки вагонов.

Абсолютно все отличились и в различных номинациях: «Пришёл, стоговил, удивил» (лучшие шеф-повар и су-шеф) – в этой категории первенствовал цех сервисного обслуживания локомотивов; в номинациях «Взрыв вкуса» (за раскрытие вкуса) и «Кладёшь витаминов» (за принципы правильного питания) – цех пути; «И поел, и послушал – два раза покушал» (лучшая презентация) и «Такую красоту жалко есть» (за красивую подачу, оформление) – цех подготовки вагонов; «Кулинарная находка» (самое оригинальное блюдо) и «Кухня на все времена» (простое и всеми любимое) – служба контактной

сети; «Легко и быстро» (рецепт на каждый день) – служба сигнализации, централизации, блокировки; «Национальные секреты» (за рецепт с историей и традициями) – управление ООО «Ремпуть»; «Блюдо высокой кухни» (самое сложное в приготовлении) – вагонный цех...

Работники признаются: приятные впечатления и «послевкусие» остались не только от дегустации, но и от позитивных эмоций, ведь все пришли на конкурс с удовольствием

Многие, как и ведущий инженер группы материально-технического снабжения Андрей Вагин, навыки «приготовления по-домашнему» получали с раннего детства от лучшего повара – своей мамы.

Впоследствии это превратилось в хобби, – отмечает Андрей. – Узбекской кухней и кулинарными традициями других народов мира увлекаюсь более десяти лет. Основную информацию об узбекской кухне получил благодаря известному и искусному телеповару-шефу Сталлику Ханкишиеву. С удовольствием читаю книги, а также смотрю кулинарные передачи по телевизору и в Интернете. Несколько раз готовил ферганский и самаркандский плов для своих домашних. Главное – правильно подобрать сорт риса и вовремя замочить, ну и конечно – приготовить бульон-зирвак – основу из овощей и мяса, тогда и плов получится рассыпчатый... Умение готовить – это нужное и полезное дело. Однажды, когда отдыхал в одном из отелей в Египте, произошёл интересный случай. Шеф-повар проводил мастер-класс по приготовлению итальянской пасты, оригинально и умело орудовал сковородой, поясняя на английском языке. Услышав от меня фразу, что это не сложно, снял поварской колпак, предложил мне занять его место. Каково было его удивление, когда «человек из толпы» не менее профессионально смог управиться с кухонным инструментом и довести блюдо до готовности. Впоследствии я стал желанным гостем их ресторана на весь период отдыха.

В ООО «Ремпуть» Андрей Вагин работает с 2010 года и активно участвует в общественной жизни предприятия. Помогал в разработке положения и организации кулинарного конкурса, который, по его мнению, прошёл достойно: все команды старались и превзошли ожидания судей – блюд приготовили множество и очень вкусных.

Понравилось, что коллеги подошли к заданию ответственно и творчески – креативно! – отмечает ведущий инженер управления ООО «Ремпуть» Станислав Иванов. – У каждого подразделения своя «изюминка», начиная с внешнего вида участников и заканчивая подачей блюд. Приятно, что было много номинаций и жюри оценило работу всех команд. Такие поездки полезны во всех отношениях: это отдых, зарядка позитивом, сплочение коллектива...

Участники «Кулинарного поединка» выразили благодарность директору ООО «Ремпуть» Борису Алексеевичу Пальцову за предоставленную возможность проявить таланты вне рабочего места, а также ведущему конкурса Юрию Гарнецу – за умение создать отличное настроение во время соревнований. Мнение и пожелание единое: чтобы новый конкурс стал доброй традицией. Так что ждём продолжения!

Георгий Корнилов