

На смену окрошке приходит борщ

Они нас обслуживают

Спелые помидоры, свежие огурчики, аппетитные болгарские перцы – летнее меню пекут овощными блюдами. Что изменится в перечне предлагаемых асов с приходом осеннего сезона, мы поинтересовались у шеф-повара столовой №25 Н.МАТАФОНОВОЙ.

- Летом предлагаем фаршированные перцы, голубцы, салаты из огурцов и помидоров. Хорошо расходятся пирожки с овощной начинкой – капустой, зеленым луком. Когда на улице холодает, на смену летней окрошке приходит горячий борщ. Сейчас созрели кабачки, подошло время и для цветной капусты.

Будем предлагать посетителям блюда из этих овощей.

- Можно ли назвать асортиментом столовой сложившимся или по разделам поменяются блюда-сорпризы?

- Конечно, мы стараемся разнообразить меню. Рыбу, например, жарим в сыре, в тертом картофеле, запекаем с

консервированным огурчиком, тушим с помидорами и болгарским перцем, мясо готовим под овощной «шубой».

Следит за тем, чтобы асортимент был широким. Рыбные котлеты, тефтели, каша, сырники – для тех, кто желает пообедать подешевле. В небольшом количестве выкладываем для посетителей оригинальные салаты, которые готовят обычно для важных мероприятий. Борют их асорта с удовольствием.

- Помимо предлагаемых гарниров и обеды, коллектив столовой обслуживает юбилеи и свадьбы.

- Да, для посетителей мы открыты с 12 до 14 часов, остальное время работаем по заказам. Юбилейные и свадебные торжества, как правило, назначаются на пятницу и субботу, хотя, бывает, желают отметить дату и в понедел-



ник. Август и сентябрь у нас расписаны почти полностью.

- У каждого повара, например, есть свои специальные блюда, свои «жаренные блюда»?

- Конечно. Мастер холодных закусок - Наталья Владимировна Токмачева, мясные блюда готовит Ольга Ивановна Волчанская. Они обе – повара 5 разряда. Первые блюда прекрасно удаются Розалине Салмылановне Вирачевой, повару 4 разряда. Сладкая выпечка – работа кондитера Ирины Михайловны Крахмалевой. Также кондитером у нас была Елена Анатольевна Масникова, но недавно она получила 5 разряд, сейчас работает поваром. Отвечает за сложные знальные блюда – буфетшину, мясные рулеты. Также Елена Анатольевна при необходимости работает кондитером и помогает в кондитерском цехе. Сейчас приви-

маем еще одного кондитера.

Хочу сказать, что все работники нашего небольшого коллектива – универсальны. У каждой из них своя образованность, накопленный опыт. Преимущество все – стажеры. От нас уходит только на повышение. - с улыбкой говорит Наталья Ивановна. - Вот, например, Елена Николаевна Завьялова теперь работает шеф-поваром в санитарно-профилактической «Лесная система».

На часах – полдень. К приему посетителей все готово. К площадке у столовой подъезжают машины, и первые посетители уже берут в руки подносы. И закурилось-завертелось: «Вам сок или компот?», «Винегрет берите, пожалуйста!», «Попробуйте рыбу, очень вкусная!»...

Е. ЧИКУРОВА
Фотокоррентер

