

ПОСЛЕ учебы не имело смысла возвращаться в родную деревню, что в Могилевской области. Повахать решила к родственникам в Первоуральск. Здесь-то родные и присветовали трест столовых, где как раз был прием.

Поступила учеником кассира. Стала приглядываться к работе поваров, а потом и охотно им помогать. Оказалось, у девушки есть способности. Она так ловко шинковала капусту, нарезала мясо, что вскоре ей посоветовали освоить новую профессию.

Во многом Наталья обязана ведущему специалисту Лидии Павловне Шаховой. Девушка перенимала опыт, внимательно слушала наставления. Серьезная, строгая наставница требовала только хорошей работы. Благодаря такой школе Соловьева и научилась отлично готовить.

Следующим этапом оттаивания мастерства была заводская столовая № 36 под руководством Лидии Павловны Абрисимовой. Здесь осваивала на практике высшую кулинарию, к тому же пошла саочно учиться в Свердловский техникум общественного питания и успешно его окончила.

Прошли годы, и Наталья Васильевна Соловьева стала высококвалифицированным специалистом. Тогда ее и порекомендовали заведующей производством на базу отдыха "Светофор". А это в те годы был очень ответственный участок. Сюда частенько приезжали гости города и завода: спортсмены, космонавты, политические деятели... Особенно Наталье Васильевне запомнились известная конькобежка Лидия Скобликова, фигуристка Ирина Роднина, космонавт Виталий Севастьянов. А с Валентиной Терешковой не раз доводилось разговаривать на кухне, где находилась

стоящая русская печь. Такая же, оказывается, когда была дома у Терешковых, ведь родом-то из деревни. Она интересовалась, как готовят различные блюда и вообще оказалась очень проста в общении.

Далеко не каждая повариха лично знакома с директором завода. Федор Александрович Данилов к Наталье Васильевне относился уважительно, любил ее стрипно, ценил за высокий профессионализм,

влекла - не любила она работу с бумагами, особенно отчеты. Как-то Соловьева даже предложила стать директором комбината питания Новотрубного, но она отказалась, считая, что руководителем надо родиться, а у нее другие таланты. И уехала на север ведущим поваром, ведь трудностей никогда не боялась. Но четыре года назад организация, где трудилась, распалась. Соловьева вернулась в Первоуральск и устроилась в

она замечательно ориентируется там (на снимке именно этим и занимается).

Работу свою Соловьева считает творческой. Каждый раз что-то стремится сделать по-особому, чтобы угодить заказчикам.

Заметим, что в "Металлурге" сейчас много обслуживания. Здесь отмечают юбилей, свадьбы... Обычно перед праздниками в столовой особенно напряженная работа.

К этому Наталье Васильевне привыкла, ей нравится доставлять радость людям. Приятно, что люди остаются довольные ее работой.

Недавно Соловьева вместе с коллегами участвовала в заводском конкурсе поварского искусства.

Строгое жюри

признало их работы лучшими. Украшением стола была большая рыбина, фаршированная овощами. Те, кто ее пробовал, говорят, что очень вкусная. Так вот автором этого "произведения" была Наталья Васильевна.

Она и так имела самый высокий квалификационный разряд, а после победы в конкурсе стала получать еще и доплату за классность.

Соловьева - универсальный специалист. Может приготовить все возможные блюда, не встретится и выйдет из любого трудного положения.

Как-то готовили банкет к приезду Валентины Терешковой. И любимый кот Вася Лидии Павловны Абрисимовой съел два готовых заливных из соестра. Пришлось в срочном порядке готовить новые блюда. Но специалисту курьезные случаи не страшны.

На днях у Соловьевой был юбилей - коллектив от всей души ее поздравляет.

Ольга МАЕВСКАЯ.
Фото
Виктора Готалова.

● Мастер своего дела

"Сказка" на тарелках

Многое в жизни решает случай. События разворачиваются порой так, как мы и не предполагаем. Училась в строительном техникуме, Наталья Соловьева не раз наблюдала в студенческой столовой за перебранкой кухонных работников. И про себя отмечала, что не хотела бы оказаться на таком производстве. Но обстоятельства сложились так, что Соловьева и связала судьбу именно с общественным питанием.



отмечал, что с такой кулинаркой не стыдно и гостей встречать.

Лидия Павловна Абрисимова как-то приезжала с проверкой на "Светофор". Кухонное хозяйство оказалось в идеальном порядке. И был сделан вывод: контролировать такую работу в дальнейшем нет необходимости.

После Соловьева работала заведующей двух заводских круглосуточных столовых № 10 и 14. Затем приняла производство столовой "Цыплята табака", долго трудилась заведующей в кафе "Турист". И хотя претензий к ней, как к руководителю, не было, но Наталью Васильевну должности никогда не при-

"Металлург" - заводскую столовую № 45.

На коллектив, в котором оказалась, не нарадуется: много молодежи, все энергичные, жизнерадостные, хорошие специалисты. С ними Наталья Васильевна находит общий язык, словно сама становится моложе. Помогает составлять меню, принимать продукты, если надо, подменяет коллег на любом рабочем месте, ведь за 30 лет в общественном питании прекрасно освоила все операции. Ну, а ее любимая специализация - холодные закуски. Соловьева очень здорово нарезает овощи и украшает блюда, создавая на тарелках прямо-таки сказочные узоры. А еще