

# KUCHARZ

Jeżeli lubisz towarzyszyć w kuchni mamie, tacie lub babci, próbować nowych smaków i uczyć się gotować, to może w przyszłości zostaniesz kucharzem, a nawet sławnym szefem kuchni?

Ten zawód nie jest jednak tak prosty, jakby się wydawało. Praca w kuchni jest ciężka i odpowiedzialna. Panuje w niej ruch i bardzo wysoka temperatura. Para buchająca z garnków, gorące patelnie i nagrzane piekarniki wydzielają dużo dodatkowego ciepła.

Pracownicy kuchni nieustannie porozumiewają się ze sobą, aby na czas przygotować zamówione przez klientów potrawy. Kucharze muszą znać wszystkie urządzenia i narzędzia oraz bezpiecznie i zręcznie się nimi posługiwać. Krajalnice, piekarniki, kuchenki, miksery, garnki i noże nie mają przed nimi tajemnic.



Każdy szef kuchni potrafi ułożyć smaczny jadłospis, czyli menu. Są w nim zapisane wszystkie potrawy, jakie proponuje on gościom w swojej restauracji. W pierwszej kolejności są wymienione przystawki, czyli startery. Mogą nimi być zupy lub lekkie, niezbyt syte przekąski, podawane na początek. Potem dania główne, które są dość obfite. Ich bazą są zwykle ziemniaki, makaron lub kasza, a jako dodatek służą najróżniejsze mięsa, ryby, sosy, surówki czy sałatki. Po daniu głównym serwuje się deser, czyli słodkie smakołyki. Do potraw podawane są koktajle i napoje.

Kucharz musi doskonale znać wszystkie potrawy ze swojego jadłospisu i umieć je szybko przygotować. Żeby to zrobić, potrzebna mu jest obszerna wiedza na temat składników, jakie wykorzystuje podczas gotowania. Znajomość rodzajów mięs, gatunków ryb i owoców morza, warzyw, ziół i przypraw jest w tej pracy konieczna. Wytrawny kucharz umie sam komponować nowe smaki i wymyślać potrawy.

Wszyscy pracownicy restauracji muszą szczególnie dbać o higienę i czystość podczas pracy. Od tego zależy przecież zdrowie, a nawet życie gości spożywających posiłki.

Wszystkie produkty muszą być świeże i odpowiednio przyrządzone, aby zjedzenie ich nie groziło zatruciem pokarmowym. Ale czy praca kucharza to tylko gotowanie? Oczywiście, że nie. Oprócz ustalenia menu, kucharze sporządzają listę potrzebnych im w pracy zakupów, a czasem nawet sami je robią. Składają zamówienia na produkty, które muszą być na czas dostarczone do restauracji.

Po pracy bardzo dokładnie porządkują kuchnię, aby zostawić po sobie nieskazitelnie czyste miejsce pracy. Późnym wieczorem albo o świcie przygotowują już część potrzebnych składników, które ułatwią szybkie przyrządzanie zamówionych posiłków. Praca kucharzy trwa często kilkanaście godzin dziennie.

Specjaliści znajdują się na dietach, czyli sposobach odżywiania np. ludzi chorych czy sportowców. Inni podróżują, zgłębiając tajniki kuchni różnych krajów świata. Czasem kucharze piszą też własne książki kulinarne.

Żeby zostać kucharzem, najlepiej jest ukończyć szkołę gastronomiczną, która przygotowuje młodych ludzi do wykonywania tego ciekawego zawodu. Pamiętaj, że doskonałymi kucharzami mogą być w przyszłości zarówno chłopcy, jak i dziewczynki. Płeć nie ma tu znaczenia, liczy się talent i pasja.

