

Потому что хлеб – это мир, а пекарь – профессия будущего!

Ирландский содовый и не только продемонстрировал улыбчивый хлебный маэстро Джеймс Гриффин, побывав на факультете технологического менеджмента в Ставропольском государственном аграрном университете.

Будущие технологи сельскохозяйственного производства встретились с ведущим представителем Ассоциации пекарей и кондитеров Ирландии, владельцем собственной пекарни, преподавателем колледжа Д. Гриффином.

Для начала, благодаря возможностям Интернета, он открыл свою страничку в Facebook на большом экране и таким образом ознакомил студентов с образцами выпечки, которую изготавливает сам и предлагает своим покупателям. Традиционный бездрожжевой хлеб, всевозможные булочки, нежные круасаны, великолепные торты различных форм и цветов – Гриффин умеет удивлять!

Студенческая аудитория во главе с преподавателями слушала настоящего профессионала своего дела с неподдельным интересом, восторженно смотрела сначала на его виртуальные изделия... В дальнейшем встреча незаметно перетекла в беседу и продолжилась

далее в виде ответов долгожданного «гостя» на вопросы радушных «хозяев».

Студентов, например, очень интересовало, как Д. Гриффин стал пекарем и что повлияло на такой выбор профессии. На что он искренне ответил: дескать, выбор был сделан без его участия – лет 130 назад, а сам Джеймс с четырёх лет помогал отцу на их семейной пекарне и вот таким образом постепенно освоил все премудрости пекарского мастерства. Так что столь мощное семейное обстоятельство – владение семьёй Гриффина хлебопекарным бизнесом в течение несколько сотен лет – просто не оставило ему другого выбора. Ведь все его близкие любили хлеб и это прекрасное мирное ремесло, жизненно необходимое людям.

Сейчас потомственный пекарь является не только классным мастером, но и страстным пропагандистом хорошего хлеба. Он вообще считает, что хлебопечение – удел людей с особым

призванием, почти как у священников, и ещё с богатым воображением. А так как эта работа достаточно сложная, он щедро делится своими знаниями и опытом с учащимися школы кондитерского и пекарского мастерства, где преподаёт пекарское дело.

Студентам Ставропольского агроуниверситета, кстати, было небезынтересно узнать, что ирландские студенты полностью оплачивают своё обучение. А ещё в день у них проходит до 10 часов занятий по одной дисциплине! То есть всё это время они проводят в какой-то определённой учебно-производственной лаборатории.

По окончании теоретического экскурса, который гость прочитал для будущих технологов, его познакомили с условиями обучения на факультете. А затем началось самое «вкусное» – Джеймс Гриффин провёл уже не виртуальную, а самую настоящую дегустацию собственных изделий для студентов Ставропольского ГАУ, в которых он быстро разглядел своих молодых коллег. Поэтому комментарии ирландца были щедрыми. Кажется, секретами достижения отличных результатов делится он сполна.

Вначале ребята продегустировали традиционный ирландский содовый хлеб (этим он отлича-

ется от европейского, который, как известно, делается обычно на дрожжах). Хлеб плотный, с необычным послевкусием. Потом все испробовали этот же хлеб, но с добавкой очень полезной ламинарии. Интересно, что в сочетании с маслом получившийся бутерброд продемонстрировал новые, очень выгрышные оттенки вкуса. Также для пробы была предложена сладкая выпечка с различными наполнителями. В процессе дегустации мэтр хлебопечения продолжал отвечать на вопросы, которыми его буквально засыпали участники события.

В итоге встреча стала тёплой и интересной для обеих сторон, ведь главным инициатором всего мероприятия был чудесный хлеб, согретый мыслями и теплом большой души мастера. Ценность такого карава неоспорима: он сближает людей разных возрастов, разных национальностей, вероисповеданий, из разных стран земного шара. Вот и мы договорились с Джеймсом Гриффином о дальнейшем сотрудничестве, расставшись в надежде на новую встречу.

Ольга СЫЧЁВА,
заведующая кафедрой
технологии производства
и переработки
сельскохозяйственной
продукции факультета
технологического
менеджмента СтГАУ, доктор
сельскохозяйственных наук,
профессор