

Петр Ануфриенко, студент МГУП:

# «Я мечтаю создать лучший ресторан в Беларуси»

**Ежегодно 17 ноября более четырехсот тысяч белорусских студентов отмечают свой день - День студента. Это хороший повод рассказать о молодых людях, которые прославляют Могилев и уже в студенческие годы достигли высоких результатов и ярких побед.**

Могилевчанин Петр Ануфриенко, студент 5 курса университета продовольствия стал победителем III Республиканского конкурса профессионального мастерства «WorldSkills Belarus 2018» в категории «Кулинарное искусство» и удостоен чести представлять Беларусь на Международном чемпионате «Worldskills Kazan 2019». Каким трудом завоевываются вкусные победы и что заставило без пяти минут инженера-технолога часами стоять у плиты, мы узнали из уст самого героя.

Последние полтора года все свободное и несвободное время Петр Ануфриенко проводит в кулинарной мастерской университета продовольствия, часами оттачивая свое мастерство, изобретая самые невероятные блюда. Вот и наша встреча с будущим гением кулинарного искусства состоялась прямо в «горячем цеху».

Даже с первых минут общения с молодым человеком становится понятно - Петр нашел дело своей жизни. Увлеченно, с трепетом и профессионализмом он рассказал о каждом приборе на лабораторной кухне, о тех, без которых не обойтись в профессиональной кулинарии (термошупл, различные слайсеры, пароконвертомат и др.).

Петр не просто потрясюще готовит, но и не менее завораживающе рассказывает о своих

блюдах. Все они изначально рождаются у парня в голове. В планах собрать все самое лучшее из всех кухонь мира.

Помогает, конечно, тот опыт, который я получаю на стажировках и практиках. Я собираю у себя в голове вкусы, прикидываю, какие продукты у меня есть и начинаю экспериментировать.

В основном все получается хорошо, а второй раз я к блюду не возвращаюсь, а отмечаю те тонкости, которые в следующий раз нужно будет учесть.

Еще во время учебы на первом и втором курсах во время летних каникул Петр работал в ресторанах Минска и Казахстана, где прошел испытание на выносливость путем многочасового труда и профессиональной закалки.

Меня особо не напугает физическим трудом, я с детства приучен помогать родным.

Мама заменила мне отца и воспитывала в ежовых рукавицах, что мне очень в жизни помогает, в частности, в сфере кулинарии.

Уже в 5-6 лет я жарил draniki и картошку, делал самую элементарную выпечку, и мне это нравилось. У меня всегда была обязанность накормить себя и старшего брата. А в 9 классе я точно определился, что буду поступать в университет продовольствия и свяжу свою жизнь с кулинарией.

Впереди у Петра защита диплома.

Я как раз из тех людей, кто не мечтает руководить, мне более приятно и интересно стоять на кухне и готовить. Хотя это не просто готовка, а что-то большее, и я прохожу этот путь с огромным желанием, четко осознавая свою цель.

На такую боевую волну Петр настроился совсем недавно. За свою активность в учебе он попал на хорошую практику в бар Wine's в Могилеве, где получил базовые навыки современной кулинарии.

После этой практики я загорелся; стал активно следить за шеф-поварами из России и других стран и стараюсь достигать их уровня. Но моя конечная цель - обогнать их всех в мастерстве



Петр Ануфриенко с известным шеф-поваром из Испании Пако Перез

и стать одним из лучших шеф-поваров в мире. И я прекрасно понимаю, что для этого мне нужно трудиться в поте лица.

Этим летом два месяца Петр был на стажировке в Испании, в одном из лучших ресторанов со звездами Мишлен.

Я увидел, как работают люди за границей, с каким отношением и с какими продуктами. Естественно, уровень мастерства и оборудования там гораздо выше. А совсем недавно вернулся из Питера, где стажировался в ресторане современной русской кухни, где так же многому научился. Хочу отметить, что мое направление - именно рестораны высокой кухни. Ведь одни кафе и рестораны созданы для того, чтобы просто накормить, а другие - чтобы доставить гостю максимальное

удовольствие, самые волшебные эмоции и впечатления от еды. Вот ради этого, собственно, и работают шеф-повара, и об этом мечтаю я - видеть счастливые лица людей, для которых я готовлю, понимать, что я на правильном пути и двигаться дальше.

В декабре Петр Ануфриенко отправится на очередную стажировку в один из лучших ресторанов Санкт-Петербурга. А пока он оттачивает свое мастерство, готовит самые невообразимые блюда, вроде хлеба из желудевой муки, сочетает, казалось бы, несочетаемое и уверенными шагами движется к своей мечте! Нам остается пожелать молодому кулинару удачи, новых ярких побед и создать самый лучший ресторан в Беларуси!

Анастасия КОМКОВА