

Gənc kulinarin uğur yolu

Onlar öz aralarında yaxşı kulinar o kəsə deyirlər ki, onun hazırladığı omleti nəinki acqarına, lap elə tox olanda da iştahla yeyəsən və dadından doymayasan. Gənc kulinar Mikayıl Həsənov da təsdiqləyir ki, yumurtanın tavada rəngini və formasını dəyişməsi onu bişirənin hələ aşpaz olması mənasını vermir.

Əgər qayğanaqdan ikinci porsiya sifariş etmək müştərinin ağılından keçmirsə, deməli, aşpazın hələ özünü təkmilləşdirməsinə ehtiyac var. Qaldı ki, əgər kulinar əsl kulinardırsa, onun ətə, balığa ehtiyacı yoxdur, lazım gəlsə, öz bacarığını elə bir yumurta ilə də sübut edər, öz imzasını qayğanağa ata bilər.

23 yaşlı Mikayıl Həsənov Turizm və Sosial Xidmətlər üzrə Bakı Dövlət Peşə Təhsil Mərkəzinin "Aşpazlıq" ixtisasının məzunudur. O, milli və xarici mətbəx, soyuq və isti bölümlər üzrə ixtisaslaşıb. Elə peşə təhsilinin təcrübə müddətindən etibarən Bakının ən məşhur beşulduzlu hotellərindən biri olan



"Fairmont"da baş aşpazın köməkçisi kimi çalışır. Deyir, ilk iş təcrübəsinə belə böyük hoteldə başlamaq, yerli və xarici qonaqlar üçün hər çeşiddə yeməklər hazırlamaq zəngin təcrübə qazandırır. Yeri gəlmişkən, söhbət zamanı tez-tez "şefimin yaxşı bir sözü var", - deyir. Elə sözümdən-söhbətimdən də bilinir ki, görübgötürməyə, öyrənməyə olduqca meyillidir.

"Kulinariyaya həvəsim ta uşaqlıqdan bəri olub. Hərbi xidmətdən qayıtdıqdan sonra da bu sahəni seçib öyrənməyə başladım. Düşündüm ki, niyə də olmasın?! Azərbaycan mətbəxi o qədər zəngindir ki, sanki, bir elmdir. Hər gün yemək bişirsən, yenə də kəşf edilməmiş nəşə qalacaq. Ona görə seçimimdən çox məmnunam", - deyər Mikayıl qeyd edir.

"Hər işə sevgi ilə başlamaq şərtidir"

Kulinarin sözlərinə görə, ölkədə gənclərin əksəriyyəti ixtisas sahibi olmaq, ali təhsil almaq arzusundadırlar: "Sözsüz ki, mənim də belə bir arzum olsaydı, ardınca gedərdim. Amma şükürlər olsun, peşəmdən çox razıyam. Düşünürəm ki, bir sıra peşələrlə bağlı ölkədə boşluqlar çoxdur. Gənclər də həmin boşluqlardan düzgün faydalana və uğuru özləri üçün əlçatan edə bilərlər. Necə ki mən etdim! Bunun üçün bir az istək, bir az motivasiya, cəhd və nəticəyə inam lazımdır. Əgər belə olarsa, alınacaq, nəticə əla olacaq. Təsəvvür edin, sanki, yeməyi düzgün texnika ilə bişirirsən, duzu-istiotu da yerində, o yemək necə dadsız olsun ki?! Bu da eynən onun kimi... İnanmaq, hər işə sevgi ilə başlamaq şərtidir".

Mikayıl bildirir ki, ölkədə aşpazlar arasında müsabiqələrin keçirilməsi, müxtəlif layihələrin təşkil edilməsi yaxşı olardı: "Fikrimcə, bu, gənclərin kulinariyaya marağını da artırır. Belə olan halda, biz daha yeni texnikalar öyrənməyə, bildiklərimizi təcrübədə sınağa daha həvəsli olarıq. Belə layihələrə hətta məktəb yaşlı uşaqlar da cəlb oluna bilər. Həmin uşaqlar arasında kulinariyaya həvəsi olanları əvvəlcədən müəyyən etmək olar".

Əlbəttə ki, kulinariyadan söz düşmüşkən milli mətbəximiz barədə danışmaq günah olardı. Kulinarlar təsdiq edirlər ki, Azərbaycan mətbəxinə dərinədən bələd olmaq üçün uzun illər iş təcrübəsi lazımdır. Gərək, yorulmadan işləyib, yeni texnikalar öyrənəsən ki, zəngin mətbəximizdən azdan-çoxdan məlumatlı olasan.

Təsəvvür deyil ki, turistlər də milli mətbəximizi çox bəyənir, fərqli çeşiddə olan yeməklərimizdən hər zaman ağızdolusu danışirlar. Müsahibimiz bildirir ki, bu mənada qərribə bir tendensiya var: "Turistlər burada bir öz ölkələrinə, bir də Azərbaycana məxsus yeməkləri görəndə sevinir, onlardan dadmaq istəyirlər. Əcnəbilər bizim dolmaları, plovları, kababları çox bəyənirlər. Onları razı salmaq bizi çox sevindirir. Lap elə mahnıda deyildiyi kimi, gərək nuş olsun ki, əhvalın da xoş olsun".

"Nə qədər yaradıcısansa, bir o qədər irəlidə olacaqsan"

Müsahibimiz gənc həmkarları ilə tövsiyələrini də bölüşür. Deyir ki, hər nə qədər təcrübəyə əsaslanan sahə olsa da, kulinariya üzrə peşə təhsili almaq işi daha da asanlaşdırır.

"Peşə məktəbində oxumadan nələrə öyrənənlər böyük mətbəxlərə düşəndə vəziyyət onlar üçün çətin olur. Belə gənclər, adətən, hansı sahədə - milli, yoxsa xarici mətbəx, isti bölüm, soyuq bölüm və ya qənaiddə uğurlu olacaqlarını bilmirlər. Bunu müəyyən etmək də onların vaxtını alır. Şefimin yaxşı bir sözü var: "əgər işinin peşəkarı olmaq istəyirsənsə, lap elə aşpaz da olsan, təhsilini almalısan. Doğrudan da belədir".

Mikayıl Həsənov onu da bildirir ki, bu sahədə fərqlənmək üçün fantaziya önəmlidir: "Nə qədər yaradıcısansa, deməli, bir o qədər irəlidə olacaqsan. Aşpaz olmaqla deyil ki, gərək bu sahədə də innovativ olub zamanəyə ayaq uydurasan. Yoxsa köhnə üslubda təqdim etdiyən xörəyə yaxın duran da olmaz".

*Nəzrin QARDAŞXANOVA,
"Azərbaycan"*