

Творці хорошого настрою

Багаторічна робота в газеті, журналістські спостереження переконали мене: залюбленість у роботу, професіоналізм, вміння спілкуватися, толерантність невіддільні одне від одного незалежно від галузі, в якій людина працює. Щодо сфери обслуговування, то вона не просто потребує, а й вимагає цих якостей від тих, хто обрав її. Скажімо, Віра Стінська (на фото праворуч) та Оксана Бичкова (на знімку ліворуч) – кухарі комбінату громадського харчування – володіють ними словна. Нині вони обоє працюють у кафе «Березовий гай», хоч до цього шліфували професійну майстерність і в інших закладах районного споживчого товариства.



шов за пиріжками, які, до речі, тут дуже смачні.

– Як бачите, – зітхає пані Віра, – наразі у нас не надто людно, не порівняти з докарантинною порою, коли у «Березовому гаю» снідало, обідало чимало працівників з сусідніх установ та організацій, гостей міста. Локдаун боляче вдарив по закладах громадського харчування. Сподіваємося, до людей повернеться звичка замовляти у нас обіди з нагоди різних сімейних свят, весілля. Тому Галина Анатоліївна радить нам не опускати рук, надіятись на краще. Як бачите, на літній терасі з її ініціативи проводиться реконструкція: тут, крім загального залу, буде окрема кімната місць так на двадцять, де можна буде відпочити невеликим колективом, родиною. І, повірте мені, наш директор уже подбає про унікальний дизайн цієї кімнати.

Це все робота. Цікаво мені дізнатися, яка ж моя співрозмовниця у родині. І от вам ще одна несподіванка від Віри Стінської. виявляється, найбільше її захоплення – кулінарія. Тобто вона і вдома не втомлюється клопотатися та фантазувати на кухні. Тому у них – і чоловік Іван Антонович зовсім цьому не противиться, часто бувають гості. Ну, а коли приїжджають діти і внуки ...

– Старший Віктор в основному на заробітках за кордоном, з ним рідше бачимось, – ясніє усмішкою обличчя Віри Петрівни. – Правда, не так часто і Роман з невісткою Ольгою та дітьми навідуються, але коли вже приїжджають, то це така втіха! Внуки обожують бабусині колбочки і допомагають прикрашати їх – вирізають чубчики, наліплюють очка. Дан ще маленький, йому тільки три роки, а дев'ятилітній Олексій у нас справжній футболіст. Отож не без того, щоб бабуся коли-не-коли і у воротах постояла. А якщо всерйоз, то хлопець займається футболом з чотирьох років, невістка возить його двічі на тиждень з Ірпеня у дитячий футбольний клуб у Київ, Олексій кілька разів брав участь в міжнародних змаганнях у Польщі. Словом, син з невісткою, як то кажуть, вкладають у дітей, і ми з чоловіком тим дуже задоволені.

Коли ми уже прощалися, моя співрозмовниця притримала мене за руку:

– Я хотіла б, аби ви сказали добре слово і про мою напарницю Оксану Бичкову, яка нині тимчасово працює кухарем у ідальні економіко-гуманітарного ліцею.

Я усміхаюся у відповідь і запевняю Віру Петрівну, що уже все передбачено і погоджено з керівництвом комбінату громадського харчування. А щодо самої Оксани Миколаївни, то вона вважає, що обов'язки, покладені нині на неї, дуже відповідальні, адже йдеться про харчування дітей.



віка повернутися у Березне. Йі це вдалося. І от уже понад 15 років Оксана Миколаївна працює у комбінаті громадського харчування, з них 14 – у «Березовому гаю». Роботу свою дуже любить.

– Якщо людині професія не до душі, це просто катастрофа, – каже вона. – На щастя, у мене все навпаки.

Втішає і те, що комфортно почувається у Березному і чоловік.

– Раніше ми з Сергієм і дітьми двічі на рік, в основному влітку, їздили у Феодосію, а Сергієва мама відвідувала нас взимку, весною. Тепер трохи не так: через відомі події і через ковід зустрічаємося рідше. В родинному колі дражливих політичних подій намагаємося не торкатися. Досить того, що мама шанує зятя, а він відповідно ставиться до тещі. Щодо вигадок про утиски росіян в Україні, то вони його дратують, бо він, в основному спілкуючись

Про Віру Петрівну наша газета вже писала кілька років тому. Кухар кафе «Дует», вона очолила тоді команду кулінарів комбінату на обласному (в Млинові), а потім і Всеукраїнському (в Одесі) конкурсах професійної майстерності, здобувши переконливу перемогу в обох престижних змаганнях.

– Ми тоді постаралися, – згадує пані Віра. – І вразили вимогливе журі не тільки смаковими якостями, а й незвичним дизайном свого кулінарного виробу.

Отже й справді. Ну що особливого, здавалося б, у печінковому паштеті? Та березнівські майстрині продемонстрували неабияку фантазію, виготовивши його у вигляді змії і надавши пікантного смаку з допомогою різноманітних приправ.

А сало по-козацьки? Під вмилими руками Віри Стінської та її колег звичайний шматок цього тривіального продукту перетворився на ... розгорнуту книжку.

– У нашому колективі, – каже моя співрозмовниця, – дуже стимулюється творчий пошук. Директор комбінату Галина Анатоліївна Кравчук переконана, що кухар повинен застосовувати його, навіть готуючи котлети на обід, ну а якщо вже йдеться про конкурс чи святковий банкет...

Спілкуватися з Вірою Петрівною дуже приємно. Вона майстерно переводить розмову з власної персони на колега. Бо вважає, що сфера, у якій працює, потребує саме такого підходу.

– Звичайно, – каже вона, – суперництво у нас є, бо це рушій успіху, але воно доброзичливе і повністю виключає заздрість. Взяти Валентину Карповець, кухаря з ресторану «Случ». Це надзвичайно обдарована людина, і разом з тим дуже скромна. Те ж саме можна сказати і про Ніну Ковальчук з «Дуету».

Під час нашої розмови у «Березовий гай» завітало троє відвідувачів – двоє замовило обід, ще один чоловік зай-

По закінченні школи юна березнівчанка Оксана Палянничко вступила до технікуму радянської торгівлі – був у ті часи такий навчальний заклад у Рівному. А таке милозвучне прізвище дісталася їй у спадок від дідуся Івана Федотовича та бабусі Таїси Павлівни, які приїхали на Полісся із Сумської області. Хоч вважали себе більше полтавчанами – село, звідки вони родом, красувалося на межі Сумської і Полтавської областей. Та й мова їхня з неповторним полтавським «ль» дуже вирізнялася на фоні поліської говірки. Іван Федотович займав солідну керівну посаду у райсільгосптехніці, а Таїса Павлівна працювала в комбінаті громадського харчування. Чи не під її впливом обрала професію внучка?

– Не буду заперечувати, – усміхається Оксана Миколаївна. – Бабуся була дуже красивою, володіла якимось особливим шармом: статурна, з розкішною косою, яку вклала вінком довкола голови, усміхнена, привітна, вона просто зачаровувала людей. То що вже казати про мене? Я її обожаювала.

І, як я зрозуміла, перебрала на себе чимало рис бабусиного характеру і привабливої зовнішності. Отож, познайомившись з кримчанином Сергієм Бичковим, Оксана одразу, зачарувала його. Одружившись, молодята поїхали у Феодосію, звідки Сергій родом.

Там Оксана, уже Бичкова, працювала у чебуречній, кафе «Ассоль», яке серед місцевих жителів було більш відоме під назвою «У Гурама» за прізвищем його директора, грузина за національністю.

У них все складалося. В колективі любили і поважали симпатичну скромну українку. Жодної неприязні на міжнародному ґрунті не виникало ні на роботі, ні в сім'ї – Сергієва мама схвалювала вибір сина, хоч вони обоє були росіянами.

Та все ж в Оксани поволі визрівав намір умовити чоло-

в українському середовищі російською, тобто своєю рідною мовою, ніколи ворожого ставлення до себе не відчував. Ні в нас, ні в Польщі, куди часто їздить на заробітки.

У Бичкових двоє дорослих синів. Хлопці, як і мама з татом, роботящі, наполегливі у досягненні мети. Старший Олександр уже одружився, має свласну справу у Польщі, а молодший Дмитро щойно закінчив коледж економіки і бізнесу.

В сім'ї, де троє чоловіків, Оксані Миколаївні і вдома не випадає забувати про те, що вона кухар. Але це її не обтяжує, навпаки, любить потішити рідних не тільки традиційними борщами (це улюблена страва чоловіка), котлетами та дерунами, а й різними смаколикками: кручениками, ковбасками по-березнівськи, фаршированою рибою, делікатесними салатами. Вони часто обмінюються рецептами з Вірою Петрівною, вигадують добавки до соусів. Словом, демонструють творчий підхід до щоденної, такої звичайної, здавалося б, справи, як приготування їжі.

Обидві в розмові зі мною наголошували: хоч чи то в їдальні, в кафе, чи в ресторані у виробничому (я краще назвала б його творчим) процесі застрільником є кухар, в ньому бере участь вся зміна (у «Березовому гаю» їх дві). І попросили обов'язково назвати в газеті прізвища своїх колега, а саме: помічниці кухаря Наталію Калінчук та Світлану Мотруніч, барменів Надію Олефір та Олену Семенович, кухонних працівниць Людмилу Лемех і Лідію Ковдік.

А ще мені на закінчення хотілося б підкреслити: після розмови з претендентками на героїню чергової газетної публікації в мене поліпшився настрій. Так завжди буває, коли спілкуєшся з оптимістами, залюбленими у життя і свою справу. А Віра Стінська та Оксана Бичкова саме такими і є.

Надія ЯРМОЛЮК.