Структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 1 «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза С. В. Вавилова

с. Борское муниципального района Борский Самарской области –

 дом детского творчества «Гармония»

 Номинация: сочинение

«Вкусная профессия»

Автор**: Сенина Алина,** 9 лет

Педагог дополнительного образования: Черенкова Елена Викторовна

Вкусная профессия

Космонавт, дрессировщик злых тигров, доктор в белом халате, учитель… Кем я только не хотела стать, когда вырасту! А ещё, всякий раз, когда мы с родителями посещала детский парк им. Гагарина, хотела стать продавцом воздушных шаров или продавцом мороженого и сладкой ваты. Много ещё профессий мне нравились в дошкольном возрасте. Я с удовольствием играла со своими друзьями в капитана корабля, раскрашивала забор на улице акварельными красками, представляя, что я маляр. Пела и танцевала перед родственниками, как будто артистка.

Но вот я подросла. По мере взросления стали меняться интересы. И мне очень хотелось познакомиться с другими профессиями: профессиями прошлого и настоящего, и профессиями, которые «навсегда». Как говорила моя бабушка, что это профессии, которые будут существовать вне зависимости от времени года, развития общества, потому что нужны людям. К такой профессии относится пекарь.

Моя тётя, Марина Андреевна, как-то приехав к нам в гости, сказала мне, что у неё самая вкусная и главная профессия. Я удивилась.

- А разве такая профессия существует? А чем занимаются люди этой профессии? А почему она так называется? – завалила вопросами я её. Моя тётя улыбнулась, пообещав всё рассказать.

Вечером мы сели с ней на кухне. На столе лежала разнообразная выпечка: сушки, ватрушки, сдобные булочки, стоял каравай.

- Ой, какая красота! Это вы всё приготовили? - воскликнула я.

-Да, я испекла этот вкусный каравай, булочки. Это моя профессия. Я -пекарь! – с гордостью сказала тётя Марина.

- Вот почему профессия называется вкусной,- поняла я.

На кухне витал запах свежеиспечённого хлеба. Тётя Марина налила горячий чай в чашки. А мне с нетерпением хотелось всё попробовать. Мы попили душистый чай с выпечкой и тётя Марина начала свой рассказ.

Она рассказала, что работает на хлебозаводе. Начинала она работать пекарем, а сейчас работает генеральным директором завода. Тётя Марина контролирует, чтобы хлебные изделия выпекались по всем правилам, нормам, были вкусными и пользовались спросом у людей. Пекарь, как рассказала тётя Марина, выпекает хлеб и хлебобулочные изделия. Замешивает тесто, определяет его готовность к выпечке. Раскладывает тесто по формам и отправляет их в печь. Пекарь контролирует процесс выпечки. Опытный пекарь многое может определить на ощупь и на глаз. В настоящее время пекарю помогают специальные машины. Но некоторые операции с тестом невозможно механизировать. Например, плести из теста косички, прищипывать края, наносить насечки приходится вручную.

Пекарь выпекает много хлебных изделий. Это ватрушки, пончики, косички, булочки, сухарики, крендельки. Но всё же главное, что должен уметь каждый пекарь – это выпекать вкусный хлеб. Все мы каждый день едим не только белый хлеб, но и ржаной, зерновой, отрубной, подсолнечный, хлеб с изюмом, творожный хлеб. В настоящее время мы можем себе позволить покупать хлеб в любом магазине и разного сорта. А вот во время Великой Отечественной войны весь испечённый хлеб отправляли на фронт. А хлеб, который пекли для народа, состоял наполовину из опилок и травы. В интернете мы с тётей Мариной нашли интересную информацию о военном пекаре. Кютинен Даниил Иванович, 1883 года рождения, житель Ленинграда, по профессии был пекарем. В годы Великой Отечественно войны он выпекал блокадный хлеб. Умер Даниил Иванович от истощения 3 февраля 1942 года в возрасте 59 лет прямо на работе. Умер, но, ни съел, ни грамма выпекаемого хлеба. Значит и пекари приближали победу.

Много людей помогает пекарю: и тот, кто пашет землю, сеет, убирает, и тот, кто потом  зерно мелит. Трудно, тяжело достаётся хлеб. Хлеб кормит. Он занимает важнейшее место в жизни человека. Есть только одно слово, равнозначное слову «хлеб». Это слово — «жизнь». Значит, слова «жизнь» и «пекарь» - равнозначны. Во все времена почётных гостей встречали хлебом-солью. «Хлеб – всему голова», - так было и так будет.

Много ещё в тот вечер я узнала об этой великолепной профессии и задумалась: «А может быть мне тоже в будущем попробовать себя в этой роли?»

- Можно начинать уже сейчас, - сказала тётя Марина. И мы замесили с ней тесто.

У меня ещё есть время для выбора профессии. Но даже если в будущем я и не выберу профессию пекаря, то обязательно научусь выпекать вкусный хлеб и сдобу, и буду угощать всех своих друзей и знакомых.

Спасибо пекари всем вам

За хлеб, что вы печёте нам!

За крендельки, витушки

И сдобные ватрушки!