

SUSRET S MASTERCHEFOM

Naša knjižničarka nam je omogućila susret s gospodinom **Dinom Galvagnom**, poznatim kuharom koji je bio žiri u emisiji „MasterChef Hrvatska“. S njim nam je u goste došao i njegov nekadašnji učenik **Matija Kruhonja** koji je danas glavni šef kuhinje u poznatom zagrebačkom restoranu „Fajn bistro“.

Desetak učenika treće godine u zanimanju pomoćni kuhar i slastičar, i naše profesorice tehnologije zanimanja, Mirjana Trbojević i Senka Poljak, s veseljem se odazvalo susretu. Sa zanimanjem smo slušali g.Dinu dok nam je pričao kako se odlučio za ovo zanimanje, što je sve radio, kako se obrazovao i uporno radio da bi postigao ovo što je danas. Sve što nas je zanimalo mogli smo pitati i na to smo dobili odgovore. Razgovor je bio popraćen fotografijama raznih postupaka pripreme jela, uređenjem kuhinje i slično. Bilo je jako zanimljivo slušati g.Matiju dok nam je pričao kako je to učiti od najboljih i da ponekad zna biti jako teško raditi u kuhinji.

Posebno nas je oduševilo kad je g.Dino rekao da su u kuhinji svi jednako zaslužni za gotovo jelo, svaka karika u lancu je jednako vrijedna. Bez pomoćnih kuhara koji pripremaju namirnice (peru, gule, režu...) ne bi bilo kvalitetnih jela. Vidjeli smo da nismo bili u pravu kada smo se ponekad ljutili na radne instruktore koji su nas opominjali da svaku stvar pospremimo na svoje mjesto jer je i ovaj poznati, svjetski kuhar naglasio da je to osnovno pravilo svake kuhinje da bi se rad odvijao bez zastoja. Čak nas je naučio da se to na francuskom kaže „mise en place“ (čitaj: mizenplas), a znači „staviti svaku stvar na njezino mjesto“.

Na pitanje koje mu je jelo najdraže odgovorio je da su to pileća jetrica na način kako je to pripremala njegova baka, a mi smo očekivali da je to neki specijalitet. Na kraju nam je zaželio da što prije započnemo raditi, a onim upornijim da nastave školovanje. Zahvalili smo mu se na lijepom druženju, a on je obećao i nove susrete.

Robert, Antonio, Andreja i Ivana –
budući pomoćni kuhari i slastičari