

АНДИ ЗНАЕТ, ЧТО ТАКОЕ ХОРОШИЕ РУКИ

■ ТАТЬЯНА ТИМОХА,
Владимирская область

Во Владимирском техникуме экономики и права Владкоопсоюза, одном из старейших учебных заведений области, молодёжь может обучаться по десяти различным специальностям. Но за все 75 лет существования техникума одна профессия – повар – всегда присутствовала в программе обучения. Последние семь лет её преподаёт в техникуме 33-летний молодой человек с кубинскими корнями – Анди Мартин, выпускник этого же учебного заведения. Коллеги высоко ценят его профессионализм и увлечённость своим делом, а студенты считают лучшим наставником.

– Анди, как ты оказался здесь?

– Всё просто. Мой отец-кубинец приехал учиться во Владимирский политех, где училась моя мама. На Кубу они вернулись уже вместе. Отец руководил заводом по производству оснастки для машины «Лада». Есть фото, где Фидель Кастро вручает отцу ключи от новых «Жигулей» за хорошую работу. Спустя 25 лет мама после развода вернулась со мной во Владимир, и мы начали жизнь сначала.

Это было нелегко, но мы справились. Кубу я считаю своей родиной, скучаю по ней, стараюсь навещать каждый год. У меня сестёр и братьев там очень много. У кубинцев нет понятия «двоюродный», «троюродный» – все родные. Там меня любят и всегда ждут. Кстати, бабушка моя бесподобно готовит, ничего вкуснее я не ел. Семейные кулинарные традиции передавались в трёх поколениях, и у каждого из 12 братьев и сестёр бабушки есть свои собственные фирменные блюда.

– С русской мамой не было проблем с адаптацией во Владимире, язык ты знал?

– В том-то и дело, что на Кубе мама не говорила по-русски, она полностью погрузилась в ту жизнь. Так что в 12 лет я оказался во Владимире совершенно без языка. А надо было продолжать учёбу уже на русском. На Кубе, кстати, не только язык другой, там даже система счёта другая. Но я освоил



русский достаточно быстро и очень полюбил русскую культуру. Повезло со спецшколой: восемь человек в классе, учителя к каждому из нас – с душой и вниманием. Я очень старался.

– Ты не просто говоришь по-русски без акцента, но свободно пользуешься языком. Одна твоя студентка мне призналась, что, когда ты рассказываешь о каком-то блюде, его составе, у них слюнки текут...

– Это, наверное, Алёна Астафьева с третьего курса. Она влюблена в профессию, и у неё есть большой плюс: умеет слушать и хорошо «поставлены» руки.

– Так обычно говорят про хороших музыкантов...

– И про поваров. Готовить блюдо – это очень творческий процесс. Алёну я рискнул в прошлом году взять на подготовку к чемпионату World Skills – 2021 по её просьбе и только после того, как она показала в отборочном техникумовском чемпионате высший результат. Всё-таки это слишком большой стресс для второкурсницы. Я считаю, что допускать к таким ответственным конкурсам можно только на третьем курсе, после дополнительной подготовки и профессиональной тренировки.

Но Алёне отказать не мог, потому что она делала такие вещи на занятиях, какие нельзя сделать, не любя и не зная своё дело. На отборочных соревнованиях в её группе из семи человек нужно было ручным способом приготовить майонез. И она это сделала идеально! Сейчас готовимся к очередному чемпионату.

На снимке: Анди Мартин со своей ученицей.

Фото автора