

مدرسه آشپزها

نهمینه حدادی

چه قدر دل‌تان می‌خواهد مدرسه‌تان شبیه بقیه مدرسه‌ها نباشد؟

چه قدر دل‌تان می‌خواهد مدرسه‌تان شبیه بقیه مدرسه‌ها نباشد، کلاستان با بقیه کلاس‌ها فرق داشته باشد، درس‌های متفاوتی بخوانید و امتحان آخر سالتان شبیه بقیه امتحان‌ها نباشد؟ فکر می‌کنید غیر ممکن است؟ البته که نه. در این مدرسه باید به جای مداد و گونیا، قارچ و شکلات و گوشت با خودتان سر کلاس درس ببرید. باور این که پسر شانزده ساله‌ای باشید و بدانید ۴۰۰ نوع آش ایرانی وجود دارد، هیچ هم سخت نیست؛ چون شما رشته آشپزی می‌خوانید. بلدید قرمه‌سبزی بپزید، بوها و طعم‌های مختلف را می‌شناسید و به زودی آشپز بزرگ و عالی‌مقامی می‌شوید. از همان‌ها که رستوران‌های گران‌دارند و مردم سر و دست می‌شکنند دست‌پخت آن‌ها را بخورند... شما بلدید بستنی شکلاتی، کارامل و ساندویچ‌های بسیار هوس‌انگیز درست کنید و این‌ها را در مدرسه یاد گرفته‌اید.

عکس اعظم لاریجانی



کلاس‌های مدرسه آشپزی، علاوه بر میز و نیمکت کلی قابلمه و کفگیر و ملاقه و نمک و سس و ظرف و ظروف مختلف دیگر دارد. ممکن است یک روز، در استان درست کردن دسر باشد و یک روز مجبور شوید اشکنه درست کنید. وقتی هم نوبت آشپزی شماست، همه می‌نشینند و نگاهتان می‌کنند. هر چه را که آماده کردید به تعداد بچه‌های کلاس می‌کشید و می‌دهید دست آن‌ها تا بخورند. آن‌ها غذا، شیرینی یا دسر را مزه‌مزه می‌کنند و نظرشان را می‌گویند. آقا یا خانم معلم هم که خودش یک آشپز خبره است به شما نمره می‌دهد.

آشپزی تنها پختن نیست

آقای حکیمی آشپزی ماهر است که در هنرستان تدریس می‌کند. او می‌گوید: «آشپزی تنها پختن نیست. در ایران باستان آشپزها حکیم بوده‌اند. آن‌ها آش می‌پختند و با آش انواع بیماری‌ها را درمان می‌کردند.» او ادامه می‌دهد: «آشپزی در ایران مدت‌ها سنتی بوده‌است، اما الان خیلی خوب است که علمی شده‌است و از هنرستان تا دانشگاه تدریس می‌شود.» می‌پرسم: «در کلاس آشپزی خودتان مواد را به بچه‌ها می‌دهید؟» نه، هزینه‌ها تقسیم می‌شود و بچه‌ها خودشان همه چیز را تهیه می‌کنند.

درس‌هایی
که باید
بخوانید:

- آشپزی (نظری + علمی)
- شناخت مواد
- زبان تخصصی
- قنادی در هتل
- کافی‌شاپ و ...



در آینده
چه کاره
می‌شوید؟

- آشپز رستوران یا هتل
- صاحب رستوران خودتان
- تاسیس آشپزخانه
- تاسیس قنادی
- تاسیس کافی‌شاپ



امتحان آخر
سال شما
چگونه است؟

یک جشنواره غذا برگزار می‌شود. شما یک نوع غذا همراه سالاد و دسر در خانه تهیه می‌کنید. دستور پخت آن را هم تحویل معلم می‌دهید. مردم می‌آیند و از دست پخت شما می‌خورند. معلمان غذاها را می‌چشند و به ظاهر غذای شما نمره می‌دهند. چند روز بعد شما باید آن غذا، سالاد و دسر را جلوی چشم معلمان بپزید. سرعت آشپزی، مواد مورد استفاده، تمیزی و همه و همه در نمره شما تأثیر می‌گذارند.



ویژگی‌های
یک
نوآشپز

- سرعت عمل
- حواس پنج‌گانه قوی
- برخورداری از هنر و تجربه
- جست‌وجوگر و مشتاق کشف‌های جدید
- آشنایی خوب با غذاهای کشورمان

لباس‌هایی که
باید بپوشید

- کلاه سرآشپز
- پیش‌بند
- روپوش
- دستمال گردن



از اول سال بچه‌ها
خودشان آشپزی
می‌کنند؟

نه، بار اول معلم، بار دوم نصف - نصف، بار سوم بیست درصد با معلم است و بقیه با دانش‌آموز. در نهایت خود دانش‌آموز باید آشپزی کند.