

Александр Овсянников



**Записки повора**



# **Записки горожан**

Александр Овсянников



**Записки повора**

АСТ  
Москва

УДК 821.161.1-94  
ББК 84(2Рос=Рус)6-44  
О34

**Овсянников, Александр.**

О34 Кухня: Записки повора / Александр Овсянников. — Москва: АСТ, 2015. — 320 с.: ил. — (Записки горожан).

ISBN 978-5-17-088568-8.

Дауншифтинг — новое слово в русском языке, но не жизни. Всегда находились смельчаки, которые решались — шли за мечтой, неслись, отринув прошлые заслуги и карьеру.

Немногие способны распрощаться с привычной жизнью для того, чтобы приблизиться к мечте. Овсянников Александр всегда хотел быть поваром, но жизнь складывалась совсем по-другому. Однако перед лицом страшного диагноза он решил последовать за мечтой и стать поваром в 38 лет.

Трогательная история о том, как можно стать шеф-поваром за три года, трудясь и участь, не покладая рук.

УДК 821.161.1-94  
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-17-088568-8.

© Овсянников А., текст  
© ООО «Издательство АСТ»



*Здравствуйте, меня зовут Александр Овсянников. В августе 2011 года я начал вести блог в ЖЖ под названием «Как начать учиться на повара в 38 лет, чтобы через 3 года стать известным шеф-поваром» <http://timbudy.livejournal.com/>.*

*Дело в том, что именно в 38 лет я решил круто изменить свою жизнь, начать все с начала и доказать себе и всем моим родным, знакомым, друзьям, что начать жизнь с нуля не поздно ни в каком возрасте. Я уехал из Новосибирска в Москву, а потом в Петербург, и здесь — в Питере — я сейчас и живу. Но обо всем по порядку — в моем дневнике.*

## ХОЧУ НАЙТИ СЕБЯ И РАСКРЫТЬ СВОЙ ТАЛАНТ

7 августа 2011, 14:10

**К**аждый человек с самого детства обладает несколькими талантами. Но далеко не все находят себя в жизни. Чаще всего люди всю жизнь занимаются не тем, от чего получают удовольствие, и в чем талантливы. Я решил найти себя в 38 лет. Об этом процессе я и буду рассказывать.



В НОВОСИБИРСКЕ. Я ПРИНЯЛ  
ВАЖНОЕ РЕШЕНИЕ УЧИТЬСЯ НА ПОВАРА

18 августа 2011, 13:45 дня

**Е**ще в 3 года я знал, что хочу летать и стать летчиком. Чуть позже — что не просто летчиком, а военным летчиком — истребителем, а потом — космонавтом. То есть вся жизнь до 45 лет у меня была полностью расписана и понята.

Имея перед собой четкую цель, я начал к ней идти осознанно. С раннего детства я себя закалял, обливаясь холодной водой (до сих пор не болею простудными заболеваниями), занимался спортом, читал книги об авиации, о выживании человека в экстремальных условиях и отлично учился. Поскольку я не был из семьи военных, да и жил в сельской местности, шансов поступить в Высшее военное авиационное училище летчиков было очень мало. Поэтому в 15 лет я поступил в Свердловское Суворовское Военное училище.

Успешно его закончив, я без экзаменов поступил в Армавирское ВВАУЛ. После 2 курса, немного полетав на учебном истребителе в 1992 году, когда армия распадалась и авиация была без топлива и без полетов, я решил уволиться. Попробовал поступить в Актюбинское училище гражданской авиации, но Актюбинск уже в Казахстане, и обучение платное... В общем, понял, что с авиацией у меня не получится связать свою жизнь, и приехал в Новосибирск. Там поступил в Сибирскую Ака-

демию государственной службы, на новую тогда специальность PR-менеджера.

Во время учебы родился сын, пришлось все время очень много работать, чтобы прокормить семью, так как помочь мне было некому, родители нищие (после развала Союза все обанкротились) в Киргизии, а я тут. И пошло и поехало. Кем я только не работал, каким бизнесом только не занимался, пытаюсь прокормить свои семьи. Но никогда не получал удовольствия от своей работы, от самого процесса. В студенчестве немного работал женским мастером в салоне, процесс мне нравился, я вообще люблю работать руками, но статус парикмахера меня раздражал.

И вот мне 38 лет, я разведен, у меня нет ни работы, ни бизнеса, ни денег. Руки опущены, но я хочу все начать заново, для того, чтобы быть счастливым и довольным своей жизнью. А для этого необходимо самое главное — заниматься любимым делом, и получать удовольствие от работы каждый день.

У меня есть одно хобби, я очень люблю готовить еду и принимать гостей. Детство я провел в Средней Азии, пару лет жил в Китае, а мои мама и бабушка отлично готовили русскую и среднеазиатскую кухни. Все это научило меня неплохо готовить турецкие, китайские и русские блюда, более того, я придумал много своих и даже разработал для себя универсальную систему здорового питания, в которой собрал все лучшее из того, что знаю.

Очень часто мои друзья во время застолья, когда с удовольствием ели, говорили, что мне нужно стать шеф-поваром своего ресторана. Я всегда отшучивался, говоря, что это к пенсии. Но недавно задумался: а почему нет?

Я решил стать шеф-поваром. В 38 лет. Может, это и поздно и у меня нет никаких шансов, но я хочу попробовать. Сейчас я заканчиваю все дела в Новосибирске, и уезжаю в Москву. Сначала сниму комнату, и пойду на курсы повара-профессионала, потом начну работать помощником повара в ресторане, и параллельно учиться на других курсах повышения квалификации повара. Потом буду учить разные кухни на других курсах, и с помощника повара переходить на должность повара.



## С ЧЕГО НАЧАТЬ И ГДЕ НАЧАТЬ?

*18 августа 2011, 22:32 вечера*

Первым вопросом для меня стал: «С чего начать?» — вторым: «Где начать?» Покопавшись в Интернете, я решил сначала закончить курсы поваров, чтобы сразу получить 4-ый разряд повара-универсала и начать работать в известном ресторане. Обязательно в известном, со сложной кухней. Вариант провести пару лет в дешевой столовке или кафе мне не подходит. Хотя это тоже важная школа, но не для моих 38 лет. Буду согласен, если меня возьмут помощником повара.

Вариант вполне реальный, учитывая то, что я настроен показать себя еще во время учебы на курсах, плюс — я обладаю довольно большим опытом переговоров с первыми лицами крупных российских компаний, так что договориться самому с шеф-поваром о работе я вполне смогу.

Для начала узнал, какие курсы есть в Москве по доступным ценам. Нашел курсы со стоимостью обучения в группе 15000 руб. Пять дней занятий по 6 часов. По окончании обучения на курсах поваров-кулинаров слушателям, успешно прошедшим аттестацию, выдается Свидетельство установленного образца с присвоением квалификации повара 4-ого разряда. Курсы проводят лучшие шеф-повара России, получившие золотые медали и признание на чемпионатах Европы и мира.

Главное найти деньги на дорогу и первые месяцы жизни в Москве, а для этого я могу только продать ма-

шину. И желательно, до конца августа, ведь надо успеть приехать в Москву до начала занятий 2–3 сентября.

Понемногу прощаюсь с друзьями в Новосибирске, но суть нового плана не рассказываю даже родственникам, просто говорю, что еду учиться в Москву новой профессии, а дальше работать по этой специальности. Не хочу слушать кучу «умных» аргументов против моего плана, ведь люди устроены так, что критиковать других легче, чем что-то сделать самому.

Смотрю по телевизору все кулинарные программы, даже ненавистный мне «Кулинарный поединок». Вчерашняя передача меня очень огорчила, увидел известного шеф-повара в возрасте 23 лет. Да, где мои 23 года? Попробую вспомнить. В 23 года моему старшему сыну Елисею уже 2 года, я заместитель директора крупной фирмы по международным перевозкам и таможенному оформлению, купил свою квартиру, летом мы с сыном летали в Болгарию, первый раз его покатали на лошади. Время бежит. Сейчас сыну 17 лет, а мне 38! Но я в себя верю.



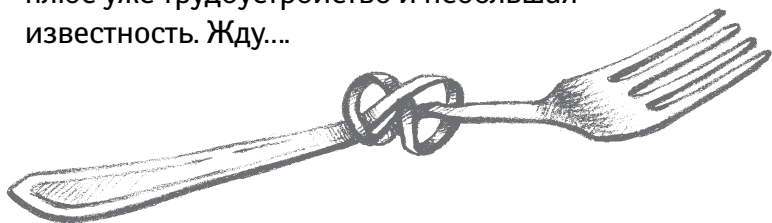
## ХОЧУ ПОПАСТЬ В «АДСКУЮ КУХНЮ»

5 сентября 2011, 9:05 утра

Вчера уже начались занятия поварских курсов в Москве. На эту дату я не попал. Машина так и не продана, пока покупатели ездят и смотрят. Жду.

Жаль, конечно, что так не быстро все происходит... На днях смотрел телевизор и случайно переключил канал на РЕН-ТВ, и увидел рекламу «Адской кухни». «РЕН ТВ начинает кастинг поваров, которые осмелятся попробовать свои силы в самом популярном в мире кулинарном проекте — «Адская кухня» (Hell's Kitchen). Адский шеф Арам Мнацаканов готов встретить претендентов на 3 000 000 рублей и гордое звание лучшего повара России».

Очень интересный проект для меня, довольно привлекательная возможность для начала работы. Отправил свою анкету. Почитал отзывы о прошедшем украинском проекте. Жестко, с матами и оскорблениями. Мнацаканов по замыслу продюсеров (без «дерьма» на экране рейтинга не будет) унижает участников. Но лично меня это не страшит. Либо делай все правильно, либо получай по заслугам. На мою самооценку это сильно не повлияет, очень бы хотел дожидаться вызова. Это отличная школа, плюс уже трудоустройство и небольшая известность. Жду...



23 сентября 2011, 17:53 дня

Получил сегодня залог за машину. Завтра получу остальное. Честно говоря, последнее время совсем упал духом, все не решается и не решается. Начал думать, что все делаю не правильно, в смысле моего решения. И друзья посмеиваются надо мной. Мысли начали мучить изнутри. В общем, духовно почти сдулся. Но все решается, и в понедельник я буду в Москве. За это время сбросил на правильной сбалансированной диете 10 кг.



## В МОСКВЕ. УЧЕБА

*27 сентября 2011, 20:13 вечера*

Пишу уже в Москве. 25 сентября получил все деньги за машину, тут же купил билет на Москву и утром следующего дня был уже в Москве. Прямо с корабля на бал. Оставил вещи в камере хранения на Павелецком вокзале, и, быстро нырнув в метро, добрался до метро Театральная, где проходят курсы Московского Дома Ресторатора.

Первый день — теория. В группе 8 человек, трое мужчин и пять женщин. Естественно, я самый старый в группе. И единственный не москвич. Занятия первого дня пролетают мгновенно, наверное, потому, что все очень интересно для меня. Выхожу из учебного центра и начинаю осматриваться, я — в тридцати метрах от Красной площади. Как быстро все изменилось в моей жизни. Одни сутки, и все совсем по-другому...

Отучился три дня, все думают, что я поваром в ресторане работаю. Прошел медкомиссию на медицинскую книжку. Снял комнату в двухкомнатной квартире с бабушкой в районе Бирюлево (м. Царицыно). Всего за 10 тысяч рублей. Мне везет. Добираюсь до учебы в центре за 45 минут, для Москвы это очень быстро.

Вчера и сегодня, кроме теории, была практика. Нарезка овощей вчера, а сегодня — разделка и приготовление курицы.

Перед тем как начать занятия я подумал, чему можно научить человека за неделю? Оказалось, что

очень многому. Полдня теории, полдня практики дают удивительные результаты. Я лично всю жизнь учусь кулинарии, но тут за четыре дня узнал так много важных вещей. К примеру, не имея базового обучения, я прекрасно разделывал рыбу, будучи самоучкой и уже с набитой многими повторениями рукой. Но когда мне дали базовые знания, у меня открылись глаза, как все легко и просто, и быстрее моих прошлых затрат на эту операцию.

...Сегодня я открыл для себя соусы. Не то чтобы я раньше их не готовил и не умел. Но когда тебе дают основу — два базовых соуса (основной белый и основной красный) — и на их основе за короткое время при помощи разных добавок около десяти разных соусов, я влюбился в сам продукт. Какие нюансы вкуса! Столько моментов! Я чувствовал себя сегодня сомелье, только не по винам, а по соусам.

А учит нас всему этому Валентина, она отличный педагог. Наверное, в моей жизни с самого детства не встречалось таких учителей. В общем, можно сделать первый вывод на моем пути: «Если ты движешься по своему проекту, то Господь создает на твоём пути запасы ресурсов, финансовых, информационных, людских, да и просто удачи». Только двигаться и принимать решения нужно интуитивно.

