

Памятка СТАРШЕМУ повару православного лагеря

В дополнение к общей памятке для поваров.

Вы едете в лагерь старшим поваром. Помимо решения организационных вопросов, подробно описанных в общей памятке повару православного лагеря, Вам предстоит руководить группой поваров-волонтеров. Чтобы работа выстроилась продуктивно и в коллективе не было конфликтов, нужно учитывать некоторые вещи.

Старший повар

Вы старший. Вы, и никто другой. Вам доверяет директор лагеря, поэтому назначил Вас на эту позицию. Вас благословил на это послушание священник. Поэтому Ваше слово на кухне – решающее и последнее.

Иногда в команде поваров оказывается доминантный человек, который начинает «гнуть своё». Настаивать на том или ином блюде, на тех или иных способах подготовки, на том, сколько посолить и сколько поперчить, что закупить, как вести себя остальным поварам, вожатым или детям. Самое опасное и неправильное, что Вы можете сделать в такой ситуации – поддаться под давление такого человека. Это испортит и настроение в группе, и еду. При этом не важно, кто этот человек – профессиональный повар, владелец ресторана или дилетант. Вы – старший повар. Вы знаете, что в лагере готовить и как что делать лучше всех.

Тем не менее Вы должны всегда помнить, что люди на кухне – не Ваши подчинённые. В лагере все повара – волонтеры, никто зарплату за свой труд не получает. Все взрослые и вожатые приехали в лагерь, чтобы потрудиться во славу Божию, сделать доброе дело детям. Со всеми необходимо обращаться вежливо, учтиво и обходительно. Нельзя кому-то что-то указывать, и тем более – приказывать. Всегда нужно только просить. Это особенность волонтерской работы, - держать баланс между Вашим старшинством на кухне и свободой других волонтеров.

Конфликты в группе

Иногда среди членов группы возникают конфликты. Это может произойти из-за упомянутой доминантности одного из её членов, из-за неуважительного отношения друг к другу, из-за обид, к примеру на лень одного из поваров. В любом случае – если конфликт не удаётся сразу же решить, или если конфликтные ситуации с одним из членов группы повторяются неоднократно, о проблеме необходимо сказать директору (или духовнику) лагеря. Нередко встречается ситуация, когда конфликт не решают, а терпят. Это, с одной стороны, приводит к плохому настроению во время самой смены, а во-вторых, может послужить для волонтеров поводом больше не поехать в лагерь.

У директора лагеря есть и большой опыт, и авторитет, чтобы разрешить конфликт. Не нужно рассматривать обращение к нему как ябедничество. Как Ваше служение в лагере – приготовить обед, так служение директора заключается в том, чтобы привести людей к мирному отношению друг с другом.

Распределение обязанностей

То, что Вы старший, не значит, что Вы должны всё делать сами и всегда уходить с кухни последним. У Вас есть команда, и один из важнейших навыков руководителя – уметь делегировать обязанности. Обговорите, кто будет отвечать за какие задачи. Это конечно не значит, что Вы можете распределить работу и пойти отдыхать. Лучший пример для других – пример трудолюбия.

Важно также следить за тем, чтобы одинаково распределять нагрузку. Если один повар выполнил порученное ему дело, а у других ещё полно работы, ему следует им помочь, а не идти отдыхать. Бывает, один из членов команды не очень хочет трудиться. Это сложная ситуация. С одной стороны – он волонтер, и заставить его нельзя. С другой – он всё же по своей воле приехал трудиться в общей команде. На него рассчитывали, не взяли взамен другого человека. Поэтому здесь следует очень вежливо, но настойчиво призывать человека к труду, снова и снова давать ему задания, просить сделать это и это. Все волонтеры разные – кто-то сам ищет себе работу и видит её, а кто-то и не ищет, и не видит.

Старайтесь проследить за тем, чтобы все вместе работали и вместе отдыхали. Если часть группы работает, а часть собралась пить чай – не постесняйтесь призвать всех доделать работу, а лишь потом делать перерыв. Или если кто-то вдруг скажет: **Я пошёл погулять.**, напомниме, что ещё есть работа. Иначе другим волонтерам придётся нести и свои, и чужие обязанности.

Литургия

Один раз за смену, как правило в четверг, служит Божественная Литургия. Накануне, в связи с исповедью, меняется распорядок дня – вечером вначале ужин, а после него – вечерняя молитва. Соответственно ужин должен быть готов на пол часа раньше.

В сам день Литургии завтрак состоится после Литургии, около 9:30. Во время Литургии, т. е. с 8:00 до 9:30, на кухне нельзя работать. Следует спланировать меню соответствующим образом.

Пропорции блюд, расчет на 120 человек

1. **Рисовая каша.** 3.5 кг риса. В кипящую воду положить 3.5 кг риса. Поварить и потом добавлять молока. Смотреть по густоте. Добавляем соль и сахар по вкусу. Это количество в большой кастрюле примерно 15-20 литров. Можно еще совсем маленькую кастрюльку примерно объемом 3 - 4 литра дополнительно сварить, потому что рисовую кашу хорошо кушают. Добавляется сливочное масло, если нет поста.
2. **Овсяная каша.** Примерно столько же. Этого объема практически хватает на завтрак, потому что есть еще колбаса, сыр и хлеб.
3. **Плов.** 10 кг мяса и 8 кг риса. Рис предварительно замочить и оставить минимум на 30 минут, а можно и на 1 час. Много моркови, примерно 3 кг, и много лука, примерно 2 - 3 кг.
4. **Гриль.** 20 кг мяса для шашлыка и 130 колбасок. Всем хватает, но можно увеличить немного, некоторые хотят добавки. К грилю большая кастрюля на 15 - 20 литров - картофельный салат с яйцами и по одной булочке.
5. **Кашу** варим только одного сорта. Каша гречневая с тушенкой. Количество гречки на 120 человек - около 5-6 кг. Варить гречку одну большую кастрюлю достаточно. В одну кастрюлю добавлять 7 - 8 банок тушенки и лучше тушенку покупать в немецких магазинах, т.к. в русских тушенка слишком жирная.
6. **Фрикадели** с картофельным пюре. Фарша примерно 8-9 кг достаточно, потому что в фарш добавляется еще рис и делается соус, картофельное пюре, а на первое суп.
7. **Колбаски** из дозы: 20 маленьких стеклянных банок. Они по моему по 200 или 250 грамм. Самых дешевых. Резали их маленькими кружочками как Curry и делали соус. Гарнир любой: гречневая каша или картофельное пюре. Это блюдо очень детям понравилось. Здесь главное сделать вкусный соус, лучше томатный.
8. **Супы** варили на воде, добавляли разные зерна, картофель, овощи и добавляли специи разные. Обходились без мясного бульона. Супы облегченные, без мяса, но вкусные. Если

суп без мяса, то овощи закладываются сразу в холодную воду. Хороши постные супы на рассоле или с добавлением квашеной капусты, солёных огурцов.

9. **Рыбные палочки**, рыба в тесте, гуляш, котлетки и конечно же обязательно беяши.... и конечно же разные блюда из теста. Дети любят мучное, печное. Можно оладьи, драники, пирожки.