

Памятка повару православного лагеря

Повар в лагере несет ответственное послушание. Качественная пища необходима человеку для здоровой жизни, а в Библии сказано: «хлеб сердце человека укрепит» (Пс. 103, 15). Без завтрака, обеда и ужина лагерь просто-напросто не мог бы состояться. Вкусная еда важна как для работоспособности детей и взрослых, так и для хорошего настроения: -без обеда ребенок становится унылым и капризным, а взрослый - раздражительным.

Работа на кухне – нелегкий труд. При этом трудность не только в физической усталости, но и в самом рабочем процессе. Ведь каждая хозяйка – хозяйка на кухне. У каждой хозяйки свои рецепты, своя техника, свои представления о том, как должны питаться дети. Кто-то покупает продукты в обычном супермаркете, кто-то исключительно в био-магазине. Кто-то предпочитает простую сытную еду, кто-то изысканные блюда. Кто-то режет овощи в салат мелко, кто-то крупно. Все это естественно, и нельзя сказать, что кто-то прав, а кто-то нет. Тем не менее учесть все особенности готовки каждого повара в общей кухне невозможно. Даже попытка по опыту приводит к разногласиям и конфликтам. Об этом есть много поговорок, например, немецкая «viele Köche verderben den Brei» или польская – «Где поварих шесть, там нечего есть».

Поэтому, во избежание конфликтов и разногласий, в лагере есть старший повар, который назначается директором лагеря. В обязанности старшего повара входит составление меню, определение пропорций и количества еды, составление списка для закупа и распределение задач среди остальных поваров и помощников. Назначающийся старшим поваром как правило уже неоднократно ездил в лагерь и имеет соответствующий опыт. Бывает, в лагерь приезжает человек с соответствующим образованием или опытом работы в общепите. Тем не менее, в силу благословения священника и опыта работы в православном лагере, ответственность остается за назначенным старшим поваром.

Основная обязанность старшего повара – наладить рабочий процесс. Все волонтеры приезжают в лагерь потрудиться. Здесь важно поддерживать друг друга – если Вы выполнили Ваше задание, помогите другим волонтерам, чтобы все ушли с кухни вместе. Также и отдыхать следует всем вместе – в начале всей командой сделать необходимую работу, а потом всем вместе попить чай и отдохнуть.

Если с главным поваром или другими помощниками на кухне возникают конфликты, их нужно решать на исповеди или в разговоре со священником. Необходимо помнить – общежительный уклад лагеря, послушание на кухне или в других местах – это и для взрослых - школы смирения и терпения. В таких условиях, как правило, наружу вылезают сложные стороны характера. Во время лагеря следует постараться как изгладить свои недостатки, так и с кротостью и любовью помочь сделать то же ближнему.

Здоровье

Следите за здоровьем! Работайте собранно, не отвлекайтесь (в том числе на детей) в ответственные моменты. Нередко на кухне приходится торопиться, ведь еду ждет большое количество людей. Но лучше все подождать, чем кто-то надорвется или обожжется. Сохраняйте спокойствие!

Как правило в смене участвует мужчина, ответственный за хозяйственную часть. Просите его поднимать тяжёлые ящики, кастрюли и т. п. Если его нет рядом – поднимайте их вдвоём, втроём, или зовите мужчин или старших мальчиков. Лучше подождать, чем надорваться.

Женщины, находящиеся в положении, если и помогают на кухне, то могут выполнять только самые лёгкие работы. Не в коем случае не поднимайте и не носите ничего.

Дежурства отрядов

Повара отвечают только за приготовление пищи. Один из поваров назначается старшим поваром ответственным за взаимодействие с дежурными отрядами, он координирует действия вожатых группы. Во время каждой трапезы, за завтраком, обедом и ужином, дежурят отряды. В задачи отряда входит: заблаговременно накрыть на столы, при необходимости помочь в приготовлении пищи, помыть посуду, протереть столы и убрать на кухне и в столовой. Особенно новенькие вожатые не всегда знают, как проходит дежурство на кухне, поэтому во время первого дежурства следует присутствовать и объяснить необходимое. Во время последующих дежурств нужно оставить группу работать самостоятельно. Когда группа закончила своё дежурство, она зовет ответственного повара, который принимает работу. Делать поправки дежурной группе стоит очень деликатно, вежливо.

Опыт показал, что новенькие вожатые зачастую не знают, как себя вести во время дежурства, что как делать. В лагере нет времени на объяснения, а во время дежурства пока объясняешь, могут быть сделаны ошибки или дети могут разбежаться. Поэтому старшему повару или его помощнику желательно до лагеря обзвонить неопытных вожатых и подробно объяснить им процесс работы на кухне и их задачи.

Стоит также обратить внимание на то, что за работу группу отвечают именно вожатые. Поэтому, если со стороны поваров есть пожелания или замечания к работе группы, говорить их стоит именно вожатым. Они, в свою очередь, налаживают работу группы и выполняют задания. Давать распоряжения или задания членам группы напрямую не следует.

Заметки

Меню в лагере составляется на два дня вперед, из учета оставшихся продуктов и распорядка следующих дней.

Если молитвенное правило читается в самой трапезной перед едой, не стоит ставить еду на стол до её окончания.

Желательно, чтобы одни и те же повара отвечали в течение всего лагеря за один и те же обязанности. Например, один за приготовление салата, другой за расфасовку нарезки на завтрак и т.д.

В перерывы между обедом и ужином, а также после ужина, нужно выставлять какую-то еду, например, фрукты, овощи, а также воду, чтобы дети, проголодавшись, могли перекусить. После мастер-классов, около 16:00 можно в свободном порядке провести полдник.

Поварам сразу по прибытии нужно начать готовить ужин. Меню первого дня лучше сделать как можно проще, к примеру, макароны по-флотски или с тунцом, замороженная пицца, зелёный салат и т. п.

В лагере 3 раза в день совершается молитва, перед завтраком, обедом и ужином. В силу подготовки еды у поваров как правило не получается присутствовать на каждой молитве. Тем не менее каждому повару следует побывать на молитве хотя-бы один раз в день. Можно разделить на группы, чтобы, к примеру, два человека пошли на молитву утром, два других – днём, два последних – вечером.

Когда на кухне никого нет, её, по возможности, следует закрывать. Детям нельзя заходить на кухню без спроса – даже когда на кухне повара. Этого правила следует придерживаться с первого дня.

Между трапезами и после ужина дети и (особенно!) подростки тоже хотят есть. Поэтому следует всегда выставлять что-то, что они могли бы перекусить – фрукты, выпечку, консервы.

Сортировка мусора

Во время смены необходимо тщательно следить за сортировкой мусора: бумага, пластмасса, пищевые отходы и Restmüll. Если мусор выбрасывать неправильно, в конце лагеря придется вываливать весь мусор из контейнеров и заново его сортировать.

Пост

В лагере обычно благословляется послабление поста. В связи с тем, что лагерь детский и в связи с тем, что приготовить строго постную и вкусную еду на большое количество человек трудно и дорого.

В лагере общепит – все питаются одинаково. Не нужно готовить одним более постную, а другим менее постную еду. Все вместе едят одну и ту же пищу.