

## **Povestea lui Nicolle, "Ileana Cosânzeana" a basmelor culinare**

Nicolle Birta, Ileana Cosânzeana basmelor culinare, scrie pe blogul de cooking și povești Bistro Margot. De curând, Nicolle a devenit bucătar profesionist. Am iscodit-o și am aflat că la examenul de la Școala de Gastronomie a pregătit "un turnuleț de macaroni". Iată povestea lui Nicolle:

De curând, Nicolle a devenit bucătar profesionist. Cu patalama. A mers la Școala de Bucătari, a dat examen și acum e Chef. MEDIAFAX a iscodit-o pe Nicolle despre Școala de Bucătari și despre pasiunea pentru cooking. Am aflat povestea fetei ce trăiește, gătește și scrie din Lumea Magiei. Nicolle ne-a spus că la proba practică a examenului de la Școala de Bucătari a pregătit "un turnuleț de macaroni cu cremă de mascarpone, lămâie și cimbru lămâios, umpluți cu felii de căpșune proaspete și serviți alături de un coulis de căpșune cu limoncello".

Prezentăm interviul integral cu Nicolle Birta:

**Reporter:** Ce se întâmplă la o Școală de Bucătari? Care este orarul? Care au fost cursurile?

**Nicolle Birta:** Nu știu cum este la alte școli de formare profesională din România, însă pot vorbi despre experiența pe care am avut-o eu la THR, unde am ales să mă pregătesc pentru a face pasul de la bucătar de plăcere la bucătar profesionist. Cursul pe care l-am urmat a fost unul de calificare profesională, a început la finalul anului trecut și a durat șase luni. A fost împărțit în mai multe module: o parte de teorie, în care am învățat baza acestei meserii, de la reguli de igienă și organizare a bucătăriei profesionale până la materii prime și rețete propriu-zise, apoi a existat o parte foarte utilă de engleză aplicată, finalizată cu un examen parțial. Partea de teorie a fost urmată de o perioadă de aplicații practice în bucătăria școlii, în care am exersat concret tehnicile învățate la modulul teoretic, iar la final a existat o perioadă de practică, pe care fiecare cursant a avut ocazia să o urmeze în locații specifice, hoteluri și restaurante. Cursurile teoretice s-au ținut zilnic, de luni până joi, între 16 și 19, iar aplicațiile practice s-au desfășurat, mai mult sau mai puțin, după același orar, în funcție de rețetele pe care le pregăteam. În perioada de practică, programul era diferit în funcție de locul în care se desfășura practica și de cerințele de acolo.

**Reporter:** Spune-ne povestea unor feluri de mâncare inedite pe care ai învățat să le prepari la Școală?

**Nicolle Birta:** Cred că un lucru inedit în toată experiența aceasta din ultimele șase luni a fost faptul că am mers la un curs de bucătărie, nu de cofetărie, însă curiozitatea și dorința de a învăța mai multe m-au condus cumva către a explora cu o mai mare pasiune ca înainte deserturile. Ziua în care am învățat să fac celebrii macaroni a declanșat o adevărată frenezie în bucătăria mea: o săptămână după, în fiecare seară, indiferent de ora la care ajungeam acasă, încercam noi și noi variante de macaroni: cu beza franceză, cu beza italiană, cu arome și creme diferite. Cred că am copt sute în aventura mea de a găsi

macaronii perfecți - spre încântarea prietenilor și colegilor care s-au bucurat de ei.

**Reporter:** Ce înseamnă un examen pentru Școala de Bucătări? Ce întrebări ți-au pus la proba teoretică? Cum s-a desfășurat proba practică?

**Nicolle Birta:** Pentru mine, a fost finalul unei călătorii care dura de o jumătate de an, așa că, evident, mi-am dorit să decurgă cât mai bine. Așa cum probabil ați intuit, examenul a avut două părți, o evaluare teoretică și o probă practică. Examenul teoretic a fost sub forma unui test grilă, cuprinzând 18 întrebări cu unul sau mai multe răspunsuri corecte - întrebări foarte tehnice, foarte precise. După examenul scris, am mers cu toții în bucătăria școlii, unde a început proba practică. Această probă a constat în pregătirea unui preparat culinar, cu toate etapele pe care le presupune acest lucru și prezentarea lui în fața unei comisii de evaluare. S-au punctat inclusiv ținuta, modul de lucru, organizarea, curățenia.

**Reporter:** Cum te-ai pregătit pentru examenul de la Școală? Ai tocit ceva? S-a transformat bucătăria unde ai lucrat pentru proba practică într-un microunivers de basm al Bucatelor?

**Nicolle Birta:** Am început pregătirile pentru examen cam cu două săptămâni înainte. În acest timp, devenisem deja familiarizată cu bucătăria profesională de hotel, locul în care îmi începeam zilele de ceva vreme, așa că dificultatea legată de apropierea examenului nu a fost neapărat una de ordin tehnic. Cel mai greu mi-a fost să mă hotărăsc asupra preparatului final. Mi-am dorit să fie ceva cu adevărat special, care să marcheze frumos sfârșitul acestei călătorii. Așa că seara, când ajungeam acasă, mă apucam de experimente. Aveam în minte o linie pe care să merg, însă nu aveam clar în minte preparatul final. Am testat mai multe variante de lucru, mai multe combinații de ingrediente, mai multe variante de plating - până când am găsit-o pe cea care am considerat că reprezintă cel mai bine, simbolic, această experiență: un turnuleț de macaroni cu cremă de mascarpone, lămâie și cimbru lămâios, umpluți cu felii de căpșune proaspete și serviți alături de un coulis de căpșune cu limoncello.

Preluare Gandul Magazin (online)

<http://www.gandul.info/magazin/povestea-lui-nicolle-ileana-cosanzeana-a-basmelor-culinare-15490811>

Data postării: 15 iunie 2016