

На слыху

## КАВА ЯК АРТ-ПРАДУКТ

Як гэта зрабіць — ведае толькі барыста

**З нядаўняга часу ў нашай краіне афіцыйна з'явіліся чатыры новыя прафесіі — наладчык апаратнага праграмнага забеспячэння, мантажнік фасадных сістэм, лазеншчык і барыста. Аказваецца, найменне ўсіх прафесій вызначаецца ў адпаведных кваліфікацыйных даведніках. Новыя прафесіі з'яўляюцца ў тым ліку праз прафесійны стандарт. Пасля зацверджэння прафстандартаў прафесія можа быць унесена ў штатны расклад арганізацыі, а потым па гэтай прафесіі можна прымаць на працу.**

**ЦЯПЕР** рыхтуецца прафесійны стандарт «фларыст» і «лічбавая метралогія». Аб гэтым заявіла першы намеснік міністра працы і сацыяльнай абароны Беларусі Наталля Паўлючэнка.

Паводле яе слоў, пры з'яўленні запатрабаванасці на рынку працы новай прафесіі сектаральны савет кваліфікацыі стварае рабочую групу для распрацоўкі прафесійнага стандарту. Ініцыятарам часта з'яўляюцца асацыяцыі, буйныя арганізацыі, якія звяртаюцца для распрацоўкі прафстандарта.

«Так было з прафесійным стандартам «барыста». Распрацоўку прапанавала асацыяцыя рэстаратараў Беларусі, «лазеншчык» — асацыяцыя прыкладной эстэтыкі і СПА, «фларыст», які мы цяпер распрацоўваем, — каледж дэкаратыўна-прыкладнага мастацтва сумесна з Адміністрацыяй Прэзідэнта. А па ініцыятыве трактарнага завода распрацоўваецца прафесійны стандарт «лічбавая метралогія», — сказала Наталля Паўлючэнка.

І лазеншчыкі, і барыста сёння паспяхова знаходзяць працу праз папулярныя сэрвісы ў інтэрнэце.

**А**д барыста чакаюць не толькі ўменняў рыхтаваць напоі. У абавязкі таксама ўваходзяць навыкі зносін з гасцямі, касавая абслугоўванне, прыборка сталаў і падтрыманне парадку ў кавярні. Зарабляць можна ад 600 да 1200 рублёў у залежнасці ад устаноў і графіка працы.

Ад прафесійных фларыстаў чакаюць уменні даглядаць кветкі, кансультаваць кліентаў пры выбары, складаць букеты, падтрымліваць месца ў чысціні і працаваць з вітрынай. За гэта работадаўцы гатовы плаціць ад 700 да 1900 рублёў у месяц у залежнасці ад вопыту і гандлёвага пункту.

Барыста даслоўна можна перавесці як «чалавек, які стаіць каля бара». Гэта бармен, але працуе не з кактэйлямі і алкаголем, а звязаны з мастацтвам гатавання кавы, валодае навыкам латэ-арт і ўмее прыгожа падаць напоі пакупніку. Прафесія стала папулярная ў пачатку 1980-х.

Першапачаткова прафесія барыста ўзнікла ў Італіі. Аднак вядомая стала дзякуючы амерыканскаму прадпрыемству Говарду Шульцу, заснавальніку кампаніі Starbucks, які ў 1980 годзе наведваў Італію і быў захоплены прыгажосцю майстэрства прыгатавання

кавы. Ён зняў усе элементы падрыхтоўкі і падачы напою на відэа і пасля добра вывучыў увесь працэс. У хуткім часе яго першая кавярня з падрыхтаванымі супрацоўнікамі пачала квітнець і прыносіць яшчэ большы даход.

Барыста і ўладальнік установы ў адной асобе — частая з'ява. У Еўропе барыста — мужчыны ад 30 гадоў і вышэй, бо на Захадзе гэта від дзейнасці прыносіць досыць высокі прыбытак. Таксама справа ў тым, што барыста ў Еўропе — гэта не праца, а, можна сказаць, прызвание. У асноўным барыста ў Еўропе — і гаспадар кафэ, і афіцыянт, і прыбіральшчык. У Беларусі ж на сёння барыста працуюць у асноўным дзяўчаты ва ўзросце 18—23 гадоў. Хлопцы — радзей, але ўжо таксама ў немалой колькасці.

Сёння ў некаторых краінах, у той жа Італіі, ёсць нават сямейныя кланы, якія самі гадуць збожжа кавы, падрыхтоўваюць і абсмажваюць уласнаручна і ведаюць велізарную колькасць варыяцый падрыхтоўкі кававых напоў.

**Сёння барыста — не проста раздатчык. Гэта чалавек, здольны ператварыць напоі ў арт-праект, а працэс яго падрыхтоўкі — у займальнае шоу.**

**С**ТАЦЬ прафесійным барыста можна любому чалавеку — дастаткова проста мець жаданне працаваць у гэтай сферы. Навучыцца навыкам можна трыма спосабамі: самастойна, на месцы працы і на курсах.

Адзін з найлепшых спосабаў асвоіць мастацтва гатавання кавы — гэта знайсці свабодную вакансію ў кавярні. Звычайна ў прафесійных кавярнях з задавальненнем навучаць бясплатна людзей, гатовых працаваць барыста. Аднай з галоўных якасцяў пры прыёме на работу з'яўляецца прыемны знешні выгляд, веданне замежных моў, добраахвотнасць і таварыскасць.

Больш эфектыўна адразу ўладкавацца ў кафэ стажорам. Ёсць таксама спецыяльныя курсы, дзе можна навучыцца быць прафесійным знаўцам кавы, авалодаць мастацтвам гатавання кавы і кававых напоў, а таксама вывучыць спосаб афармлення эспрэса пад назвай «латэ-арт». Такія курсы даволі дарагія, бо ў асноўным усё

праводзіцца на практыцы на спецыяльным прафесійным абсталяванні.

Якасць абсталявання ў кавярні паказвае, якім атрымаецца прадукт. Галоўным абсталяваннем з'яўляецца прафесійная кававая машына, у якой будуць даступныя розныя функцыі гатавання.

Адзін з галоўных інструментаў для барыста — кавамолка з дазоўкай для прамога адціску ў ражок. Тым самым з зерня ўвесь смак і водар прыходзіць у свежы гарачы напоі.

Абавязкова выкарыстоўваць свежую ачышчаную ваду, таму лепш трымаць фільтр непадалёк ад кававаркі, каб было зручна.

Тэмпер — гэта спецыяль-

кававым апаратам: або гэта звычайная кававарка, або прафесійнае абсталяванне.

**С**АПРАЎДНЫ барыста ўмее ствараць на паверхні кавы любы малюнак. Адна з выдатных якасцяў прафесіяналізму барыста — валоданне мастацтвам латэ-арт, — калі на напоях з асновай эспрэса на пенцы ствараюць прыгожыя малюнкi з малака або вяршкоў. Такім чынам, сапраўдны барыста павінен быць не толькі спецыялістам у падрыхтоўцы кавы, але і добрым псіхолагам, шоуменам і дызайнерам.

Барыста павінен умець гатаваць каля 40 разнавіднасцяў кавы, ведаць усе тонкасці, умець вызначаць



ны інструмент для прэсоўкі і ўшчыльнення перамолатых зерняў у холдары. Яны абавязкова павінны быць зроблены з металу, каб смак прыгатаванай кавы быў вытанчаны і не мяняў свой прысмак пры судакрананні з іншымі элементамі. Звычайна тэмпер захоўваецца побач з кававаркай, бо пастаянна неабходны. І звычайна выкарыстоўваецца спецыяльны кілімок для прэсоўкі кавы ў холдары, каб не падрапаць інструменты.

Пітчар — спецыяльная ёмістасць з носікам для ўспенвання малака, якое выліваецца ў каву або выкарыстоўваецца для падрыхтоўкі малюнкаў на паверхні напою з выкарыстаннем латэ-арту.

**Пра тое, як прыгатаваць сапраўдную каву, карэспандэнт «Звязды» расказаў Георгію БАРЫЧЭЎСКІ.** Ужо больш за год ён працуе ў кавярні ў адным з буйных гандлёвых цэнтраў сталіцы. Вось чым падзяліўся ён з намі:

— Галоўнае ў рабоце барыста — наладзіць кантакт з наведвальнікамі. Важна не толькі ўмець прыгатаваць каву, але і зрабіць гэта прыгожа і зарадзіць кліента на пазітыўны дзень. Барыста павінен ведаць, якім чынам было прыгатавана зерне кавы, адкуль яно, як і колькі можна захоўваць і г. д.

Прафесіянал павінен разбірацца, які памол кавы патрэбны для падрыхтоўкі розных варыяцый. І, вядома, самай галоўнай задачай барыста з'яўляецца выключнае валоданне

ступень абсмажвання па паху, адрозніваць гатункі кавы і паходжанне зерня, умець рабіць малюнкi на кававай пене і шмат чаго іншага. Стаць прафесійным барыста можна любому, дастаткова проста мець жаданне працаваць у гэтай сферы.

Георгій Барычэўскі лічыць, што ў методыцы падрыхтоўкі кавы важны яго гатунак. «У нашай кавярні выкарыстоўваецца 100% арабіка. Для таго каб зрабіць сапраўдную каву, неабходна засыпаць яе ў кавамолку і правільна наладзіць памол — па норме, прапісанай у тэхналагічнай кніжцы. Пасля памолу трэба зрабіць эспрэса і правярць наяўнасць крэмаў, якія даюць каве насычаны густ і водар».

Эспрэса — аснова любога кававага напою. Так, напрыклад, той жа капучына ўяўляе з сябе эспрэса, разведзенае ўзбітым цёплым малаком. Латэ ж робіцца наадварот: спачатку ў шклянку наліваецца малако з багатай колькасцю пены, пасля чаго дадаецца эспрэса.

Памол кавы ідзе ў спецыяльную частку кавамашыны, якая называецца холдар. У ім фармуецца кававая таблетка. У кубчак холдара паступае памолатая кава. Пры дапамозе адмысловага прыстасавання — тэмпера — памолатая кава ўтрамбоўваецца, у выніку чаго атрымаецца таблетка. Пасля гэтага холдар устаўляецца ў саму кавамашыну. У ёй вада пад ціскам праходзіць у холдар, адбываецца экстракцыя эспрэса.

«Каб навучыцца правільна ўзбіваць малако, спачатку мы практыкаваліся на вадзе з мылам, расказвае Георгій. — Калі ўтварылася пена, значыць, усё робіцца правільна. Таксама мы заўсёды трымаем руку на дне кубка, каб вымераць тэмпературу. Так, напрыклад, капучына павінен быць пад тэмпературай у раёне 70 градусаў, каб пасля падачы кліенту яго адразу можна было піць».

На ўзбітым малаце можна рабіць розныя малюнкi. Першы малюнак — звычайна «Сэрца», потым ужо «Разэта» — больш складаны і вытанчаны.

Паводле слоў эксперта, акрамя падрыхтоўкі кавы, важную частку займае ра-

бота з кліентамі, якія заўсёды на першым месцы. Менавіта ад таго, як ты абслужыш, залежыць, ці вернуцца да цябе зноў. Таксама немалаважна выконваць касавую дысцыпліну, чысціню і парадак на працоўным месцы. Сярод моладзі прафесія барыста набірае папулярнасць. Раней назва прывольвалася ўсім аператарам машын па гатаванні эспрэса. Цяпер у сваёй рабоце прадстаўнікі гэтай прафесіі выкарыстоўваюць розныя прыстасаванні, а таксама незвычайныя тэхнікі падачы на аснове натуральнай кавы.

Сёння барыста — не проста раздатчык. Гэта чалавек, здольны ператварыць напоі ў арт-праект, а працэс яго падрыхтоўкі — у займальнае шоу.

Адны маладыя людзі праходзяць навучанне на «кававага майстра» для агульнага развіцця або проста з мэтай падпрацоўкі. Для іншых гэта становіцца справай жыцця, асновай перспектыўнай кар'еры.

**ТАКІМ** чынам, прафесія барыста падыдзе артыстычным асобам, якія любяць ствараць, мець стасункі, пазнаваць нешта новае і ўвесь час удасканальвацца. Дастаткова прайсці навучальныя курсы, працягласць якіх складае ад некалькіх дзён да пары месяцаў. Многія работадаўцы запрашаюць маладых людзей, самастойна і бясплатна арганізуючы для іх вучобу.

**Данііл ХМЯЛЬНІЦКІ.**

Надвор'е

## ЛЕТАМ І НЕ ПАХНЕ

Апошнія дні  
вясны будуць  
халаднаватымі  
і дажджлівымі

**Па-сапраўднаму майскае надвор'е нам толькі сніцца. А атмасферны фронт, які гэтымі днямі ўжо пачаў аказваць свой уплыў на заходнія рэгіёны нашай краіны, выцесніў за межы Беларусі цёплыя паветраўныя масы, і гаспадаром надвор'я стала больш халоднае паветра, паведамляюць спецыялісты Рэспубліканскага цэнтра па гідраметэаралогіі, кантролі радыяактыўнага забруджвання і маніторынгу навакольнага асяроддзя Мінпрыроды.**

Згодна з папярэднім прагнозам, перыяд надвор'я з паніжаным тэмпературным рэжымам захавецца ў нашай краіне прынамсі да сярэдзіны наступнага тыдня. Пры гэтым фронтальныя падзелы працягваюць пастаўляць на тэрыторыю Беларусі ўсё новыя і новыя «порцыі» ападкаў. На сённяшні дзень сума ападкаў па краіне ўжо дасягае часам 99% майскай нормы, на асобных метрастанцыях зарэгістраваныя перавышэнні нормы апошняга вясновага месяца (Барысаў — 108%, Магілёў — 101%), і толькі па тэрыторыі Брэсцкай вобласці колькасць ападкаў, якія выпалі, пераважна складае 21—40% ад належнай за гэты перыяд колькасці.

А ў суботу на большай частцы тэрыторыі краіны чакаюцца кароткачасовыя дажджы, у дзённы гадзіны ў асобных раёнах магчымыя навальніцы. Удзень месцамі какецца ўзмацненне ветру парывамі да 15—20 м/с. Тэмпература паветра ўначы будзе плюс 4—10 градусаў, а ўдзень — ад плюс 11 да 18 цяпла.

У нядзелю будзе таксама мокра, але стане крыху цяплей. У гэтыя суткі ноччу месцамі, а днём на большай частцы тэрыторыі нашай краіны пройдуць кароткачасовыя дажджы. Тэмпература паветра ўначы будзе вагацца ад плюс 3 да 9 градусаў, удзень — ад плюс 13 да 19 цяпла, а па поўдні слупок тэрмометра падымецца да 21 градуса вышэй за нуль.

Паводле доўгатэрміновых прагнозаў, у панядзелак будзе не самы добры дзень для шпайцраў. У гэты дзень у многіх раёнах краіны прагназуюцца дажджы. Месцамі пройдуць навальніцы, удзень — моцныя дажджы. Начное паветра прагрэецца да плюс 6—13 градусаў, удзень будзе да плюс 12—19 градусаў, а па паўднёвым усходзе — да 22 цяпла.

У апошні дзень мая на большай частцы тэрыторыі чакаюцца кароткачасовыя дажджы. У асобных раёнах — навальніцы. Тэмпература паветра ноччу складзе плюс 7—14 градусаў, а днём — 15—22 цяпла.

**Сяргей КУРКАЧ.**