

Мария Сорокина

*Как очнуться
от карьеры
и начать жить*

Pinch of Cinnamon

Мария Сорокина

**Как очнуться от карьеры и
начать жить. Pinch of Cinnamon**

«Издательские решения»

2015

Сорокина М.

Как очнуться от карьеры и начать жить. Pinch of Cinnamon /
М. Сорокина — «Издательские решения», 2015

ISBN 978-5-457-77243-4

Это мой дневник. О временах, когда еда была моим умирающим хобби и невозможно было даже представить, что однажды она станет моей жизнью. Возможно, вы скажете, что он отрывочный – это правда, я не самый упорядоченный человек на свете. Но вот увидите на самом деле, в нем вся история моего перехода к любимому делу. К моей настоящей жизни. Моего маленького чуда, которое и сейчас, спустя годы, чувствуется именно так.

ISBN 978-5-457-77243-4

© Сорокина М., 2015
© Издательские решения, 2015

Содержание

Как еда перевернула	6
Крем со дна	8
Ночь на кухне	9
Путь к сердцу мужчины	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Как очнуться от карьеры и начать жить

Pinch of Cinnamon

Мария Сорокина

© Мария Сорокина, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Как еда перевернула МОЮ ЖИЗНЬ

Ноябрь 2011 г., Москва

– Маша, ты и представить себе не можешь, сколько консультантов и юристов говорили мне то же самое: что они не любят свою работу, что они были бы счастливы оставить ее, чтобы заниматься любимым делом. Но многие из них никогда, никогда этого не делают.

Собственно, это я была управленческим консультантом. Я вернулась из бизнес-школы всего полгода назад и все еще выплачивала за обучение в ней кредит, работая по 24 часа в сутки. А на этого человека, креативного шеф-кондитера, оставившего офисную работу ради любимого дела много лет назад, я готова была молиться. Он успел поработать не только в гордых мишленовских ресторанах в Европе, но и, например, в Японии и в Хабаровске. Upside Down Cake, его кондитерская, открывшаяся в Москве в 2010 году, за один год стала лучшей в городе.

Я приезжала туда каждые выходные, когда не работала, просто чтобы посмотреть на него и, если повезет, перекинуться с ним словом. О его очередном новом капкейке, о моем недавно начатом кулинарном блоге. Встречи с ним были тогда самой большой радостью в моей жизни, но скоро он уезжал из Москвы.

Второй год его жизни здесь подходил к концу. Теперь его мысли были уже далеко, в Корею и Японию, куда он собирался направиться, и в его доме в Англии, где он собирался работать над новой книгой. Он не предупреждал меня, что собирается уезжать, но я понимала, что он не из тех, кто долго остается на одном месте. Я так и не осмелилась попросить его взять меня стажером на кухню Upside Down Cake.

Он поднял тяжеленную сумку, наполненную кондитерскими формами и ингредиентами, и поставил в багажник моего такси. Это были осколки его исчезающей московской кухни, которые теперь отправлялись в хорошие руки его друзей.

– Сделай печенье «Мадлен» и покажи мне, что у тебя получится.

– Хорошо, Суки. Удачи тебе. И, надеюсь, мы скоро увидимся.

Я прекрасно понимала, что это будет не скоро.

Август 2011 г., Барселона

Она рассказывала, как долгое время работала шефом в ресторане, а потом устала. Так она и начала преподавать в кулинарной школе. Несмотря на раннее утро, рынок La Boqueria был полон людей. Алексия провела нас по стендам с морепродуктами и хамоном, объяснила, как купить настоящий шафран, и мы направились на кухню.

Несколько часов пролетело в одно мгновение. Чистка мидий, перемалывание гаспачо, помешивание заварного крема, поджаривание риса для паэльи, натирание хлеба ароматными спелыми помидорами, переворачивание картофельной тортильи и, наконец, газовая горелка и раскаленная карамельная корочка на каталонском креме. Когда мы сели за стол, я многое готова была отдать за то, чтобы остаться на этой кухне навсегда и работать поваренком за еду. Но через три дня я улетила в Москву и вернулась к своей офисной работе.

Январь 2012 г., Москва

Меня слегка потряхивало. Мое первое кулинарное занятие в Pinch of Cinnamon должно было начаться через два часа. Я чистила овощи, раскладывала доски и ножи, в сотый раз читала рецепты... Пила кофе. Смотрела в зеркало. Смотрела на часы.

Меня отпустили с работы в отпуск на целых три недели на этот Новый год. Я случайно нашла студию, которую можно было арендовать для проведения кулинарных занятий, создала событие в Facebook и пригласила друзей. У меня даже вопроса не возникло, какое меню предлагать. Меня совершенно не смутило, что зимой был явно не сезон для гаспачо. Но еще интереснее было то, что это не смутило никого. Так мы и начали встречаться в этом формате каждую субботу.

Крем со дна

Январь 2012 г., Москва

– Готова? Пойдем в переговорную.

Не то чтобы я была готова, но и ждать больше я тоже не могла.

– О чем ты хотела поговорить?

Как всегда он был спокоен и полон уважения. Такого человека, как Штеффен, я никогда не встречала. Высокий и крепкий немец, который переехал в Москву семь лет назад и основал здесь региональный офис международной консалтинговой компании Booz&Company. Я попала к нему на собеседование, пока училась в INSEAD, и он предложил мне стажировку. Мне понравилось, и после выпуска я вернулась в Booz работать консультантом.

Следующие десять месяцев он заботился обо мне. Он был моим неформальным ментором, следил за моим настроением, подбрасывал подходящие проекты. А теперь мне нужно было сказать ему, что я ухожу.

У него были все причины для разочарования. Я чувствовала вину. Я не проработала даже года, того минимума, который был необходим для вступления в силу полученных мною бонусов, которыми я уже погасила кредит за обучение в бизнес-школе. Но я не могла оставаться дольше. К тому моменту в Pinch of Cinnamon прошло уже четыре занятия. Следующие объявленные классы быстро заполнялись. Все говорило о том, что нужно заниматься этим в полную силу, и каждый день в офисе тянулся целую вечность.

– Понимаешь, этот год в Booz был для меня интересен, и я благодарна за полезный опыт. Дело просто в том, что больше всего на свете я люблю готовить. Во время этого новогоднего отпуска я начала вести кулинарные курсы. Неожиданно они оказались успешными. Группы на два следующих объявленных занятия уже заполнены. Я просто должна сейчас начать заниматься этим. Я мечтала об этом всю жизнь...

– Ничего себе, а я и не знал, что ты настолько увлекаешься едой! Но нужно быть слепым, чтобы не видеть, как блестят твои глаза.

Его лицо осветилось понимающей улыбкой.

– Да, ты должна этим заниматься. Про бонусы не беспокойся. И не забудь в своем прощальном письме объявить всему офису, как попасть к тебе на занятия.

Июнь 2012 г., Москва

В этот вечер Штеффен пришел на занятие. Были и еще несколько коллег, которые уже стали моими постоянными гостями. Мы готовили французскую еду: мой любимый со времен INSEAD салат с печеным козьим сыром, перепелок в вине и тарт со свежей малиной.

Как только мы наполнили песочную корзинку заварным кремом и малиной, она стремительно поползла по швам. Я пекла ее заранее и, очевидно, что-то не так сделала. Но никто и не думал расстраиваться. Все было съедено до последней крошечки, до последней чайной ложечки заварного крема, размазанного по миске. Последнюю, кстати, забрал себе именно Штеффен.

Ночь на кухне

Март 2010 г., Фонтенбло

В 2 часа ночи мы пересчитывали выручку на кухне. Она была совершенно убита, как впрочем и мы. Неожиданно вместо убытка мы оказались на 35 евро в плюсе.

– Да ты же денег заработала!

Прашант кричал, смеялся и хлопал меня по плечу. Я подскочила, чтобы крепко обнять его.

– Так что, какие у тебя выводы из сегодняшнего эксперимента?

У меня не было ни тени желания что-то анализировать. Я работала над этим ужином неделю и теперь, прежде чем делать что-то дальше, была твердо намерена поспать.

Это было одно из первых событий в кулинарном клубе INSEAD. Когда я только поступила в бизнес-школу своей мечты, меня очень удивило, что там не оказалось никакой студенческой организации, связанной с едой. А ведь в каждом наборе были студенты 70#80 национальностей! Я начала обсуждать это с каждым встречным, как только приехала в кампус. Первая вечеринка нашего клуба состоялась еще до начала занятий, и он стал быстро расти. С первыми присоединившимися мы съездили в Париж на прогулку по известным кондитерским, а потом устроили мастер-класс по французской сырной тарелке у нас дома.

И тут Прашант, мой одноклассник и сосед, заявил, что хочет приготовить для клуба ужин. Мы очень подружились за эти первые три месяца, и я уже насмотрелась, как он готовит себе домашнюю индийскую еду у нас на кухне. Чаще всего он делал желтый дал – разваренный горох в остром томатном соусе. Потом разламывал багет и предлагал мне попробовать. Заканчивалось это тем, что я съедала из его тарелки по меньшей мере половину.

Мы начали говорить с другими индийцами с нашего курса, и количество желающих готовить на вечере быстро выросло до восьми. А клуб к тому времени тоже неожиданно вырос, и теперь в нем было более ста участников. Количество желающих записаться на ужин уже перевалило за 25, а никто из нас, разумеется, раньше не занимался массовым кейтерингом.

Ответственно настроенный Прашант разбудил меня очень рано, и мы отправились по магазинам. Обвешанные сумками, мы пришли на кухню, где оказалось, что наши коллеги уже начали производство каких-то закусок. На тот момент я даже близко не представляла себе, как готовить индийскую еду, и, разумеется, получила по заслугам. Никогда после этого я не чистила и не резала столько лука и чеснока. Потом мы двигали столы и стулья, собирали по дому всю посуду, которую только могли найти, накрывали на стол, а когда подняли глаза, оказалось, что уже вечер.

– Привет! Как дела? Спасибо, что пришли. Привет, как...

Гостиная в одно мгновение наполнилась людьми. Расслабленными, весело болтающими и ждущими еду. Прашант сочувственно посмотрел на меня и сам попросил тишины и внимания. Говорить особенно громко я никогда не умела, но приветственную речь никто не отменял. А ведь помимо оглашения меню я должна была оповестить еще и о повышении цены этого мероприятия вдвое.

Теперь мне скорее смешно вспоминать об этой ситуации. Когда объявляла ужин, я не рассчитала, что на 5 евро с человека мы не сможем и близко купить нужное количество продуктов. По факту оказалось, что нужно по крайней мере 10. Тогда мне, конечно, было не до смеха. Но, услышав объявление, коллеги отнеслись к этой ситуации с улыбкой и пониманием, которых она и заслуживала. Да и кто из них мог всерьез беспокоиться из-за разницы в 5 евро?..

А тем временем столы заполнились едой. Дал макхани, пилаф, курица карри, острые индийские блинчики, зеленый горошек в ореховом соусе – все было очень вкусным и всего было очень много. В завершение последовала морковная халва, приготовленная женой одного из студентов, и молочные сладости, которые Прашант специально привез из Калифорнии. И все это смели в одночасье.

С Прашантом мы близко дружили до самого конца года и съели вместе еще очень много прекрасной индийской еды как во Франции, так и позже, в Сингапуре. Я успела пройти курсы по выпечке индийского хлеба и взять несколько уроков домашней индийской кулинарии у супруги одного из индийских студентов с нашего курса. И все же я никогда не ела ничего вкуснее, чем дал. Дал, который он сварил для себя на своей кухне, чтобы насладиться им в одиночестве и ни с кем не делиться. Ну разве что с очень дорогим другом.

Путь к сердцу мужчины

Сентябрь 2012 г., Рим

Волосы и платье стремительно намокали. Как только мы вскарабкались по Испанской лестнице, слабый дождь неожиданно превратился в ливень. Где же спрятаться? А тут еще и телефон звонит. Не могу поверить, что это Суки Маман... Мы ныряем в спасительную дверь открытого бара.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.