




«Память сердца»



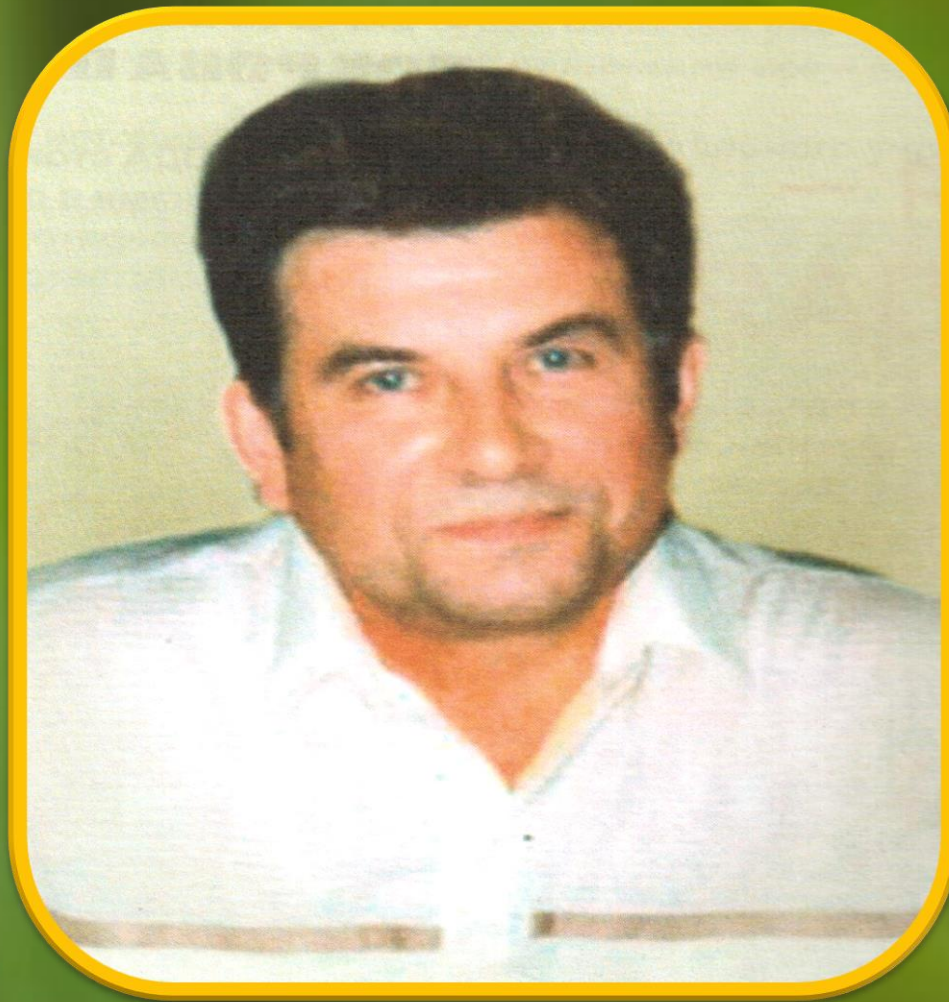
**Выполнила:
Брагина Л.В.
Никольский СДК**

**Все умирает на земле и в море,
Но человек суровой осужден:
Он должен знать о смертном
приговоре,
Подписанном, когда он был
рожден.**

**Но, сознавая жизни
быстротечность,
Он так живет - наперекор всему,
Как будто жить рассчитывает
вечность
И этот мир принадлежит ему.**

(Самуил Яковлевич Маршак)





**Черемных
Алексей Иванович**



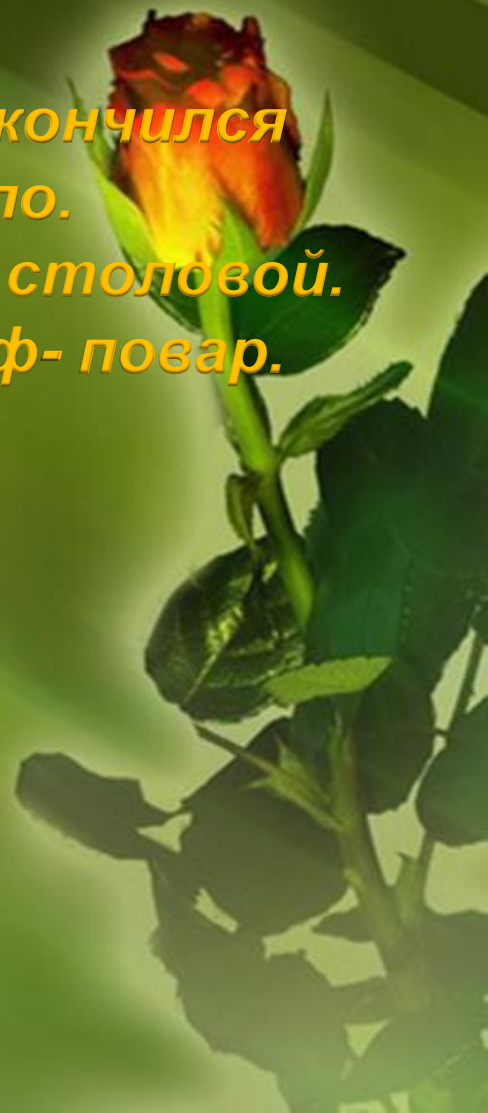
Черемных Алексей Иванович родился 3 февраля 1957 года в простой рабочей семье с. Никольское. После Никольской школы закончил ГПТУ – 16, по профессии – повар.

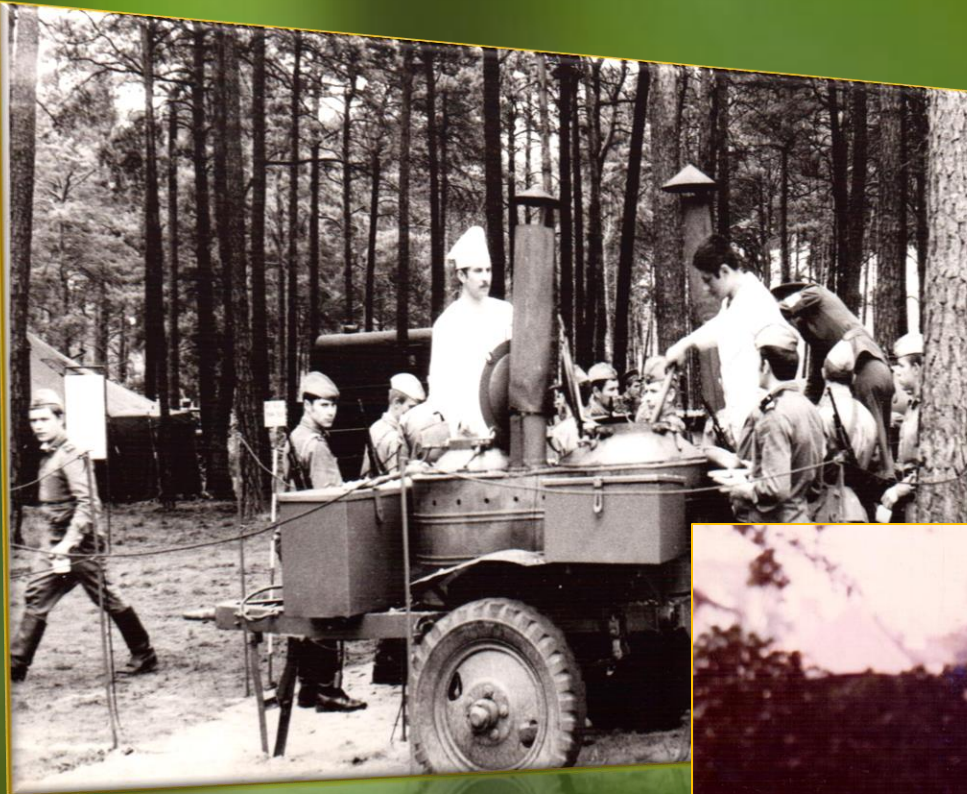
Пять лет служил в Германии, когда закончился контракт вернулся в родное село.

- *С 1982 г. – 1999 г. заведовал Никольской столовой.*
- *С 1999 г. – санаторий «Обуховский», шеф-повар.*



Вместе с семьей 1975 г.

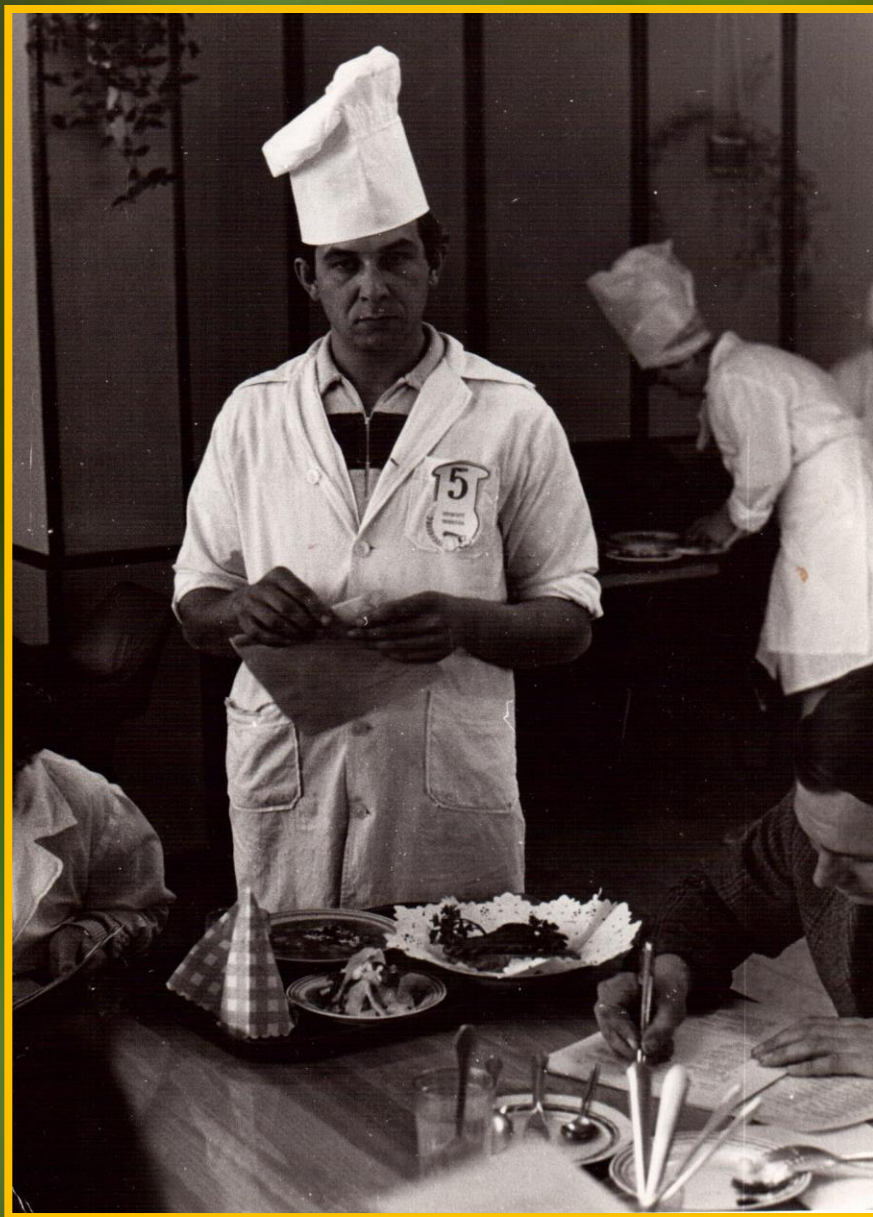




Служба в армии г. Потсдам 1975- 1982 гг.



**Работа в Никольской столовой после службы в Германии.
При столовой был организован кружок «Хозяюшка» для
повышения кулинарного мастерства молодых хозяек.**



Областной конкурс 1985 г.

3-й наших!

ДВА ДНЯ в Екатеринбургском бизнес-клубе «Глобус» проходил областной конкурс профессионального мастерства работников общественного питания. Из 59 конкурсантов, представивших 18 муниципальных образований, 38 человек боролись за присвоение звания «Мастер-повар», остальные были претендентами на звание «Мастер-кондитер» и «Мастер торгового вивса». В конкурсе поваров принимал участие заведующий производством столовой санатория «Обуховский» Алексей Иванович ЧЕРЕМНЫХ.



Браво, мастер!

В первый день прошло официальное открытие конкурса и защита изобретенной кандидатами кулинарной продукции согласно своему варианту. Каждый участник представил блюда, приготовленные строго в соответствии с технологией и оригинально оформленные.

Нашему конкурсанту достался третий вариант, ему нужно было приготовить комплексный обед на две порции, состоящий из пяти блюд. Он приготовил борщ с фасолью и картофелем, яйца, фаршированные креветками, рыбу судак в белом соусе, десерт из сметаны «Радуга» и черный кофе с мороженым (глясе). Экспертная комиссия, которую возглавляла главный специалист министерства торговли и экономического развития России В.Т. Лапшина, учитывала буквально все: технологию приготовления блюд, нарезку продуктов, оформление, посуду, в которой поданы кушанья. Алексей Иванович Черемных блестяще защитил свою кулинарную продукцию. Все члены комиссии поставили ему оценку «отлично».

На второй день кандидаты действовали по произвольной программе. Наш земляк всю ночь работал в ресторане «Уральские пельмени». На этот раз его блюда были представлены в европейском стиле, с использованием льда. Алексей Иванович приятно удивил своими изысканными кушаньями и напитками: самбука, «Яблочный рай», крошон «Ста-

«Российская корона», котлеты по-обуховски, салат «Нептун».

При подведении итогов конкурса министр торговли В.П. Соловьева всем новоиспеченным мастерам общественного питания вручила ценные подарки. Кроме этого, нашего мастера-повара ждали еще награды: одну по поручению главы МО «Камышловский район» И.И. Андреева мы вручили ему прямо на конкурсе. А второй подарок - микроволновую печь от директора санатория «Обуховский» А.Н. Макаряна -

дома. Кстати, самому Альберту Николаевичу также вручено благодарственное письмо, подписанное министром торговли Свердловской области В.П. Соловьевой.

Высокое звание «Мастер-повар» присваивает только столичная экспертная комиссия. Мы от души поздравляем А.И. Черемных с отлично выдержанным экзаменом и присвоением звания «Мастер-повар». Среди поваров санаторно-курортных учреждений Свердловской области он - единственный специалист общественного питания с таким высоким званием.

Узнав о том, что заметка об этом конкурсе пойдет в местную газету, Алексей Иванович попросил выразить слова благодарности всем, кто дал ему возможность попасть на столь высокое профессиональное состязание: главе района И.И. Андрееву и директору санатория А.Н. Макаряну, спонсорам А.И. Благинину, С.Ю. Кочеву, С.И. Казанцеву, И.В. Поленико, частным предпринимателям В.М. Захарову, Ф. Исупову и другим.

*Людмила Подлипаса,
зав. отделом
потребительского рынка
районной администрации.*

На снимках: А.И. Черемных; конкурсными блюдами мастера-повара из Камышлова восхищается сам Э.Э. Россель.

*Фото
Светланы СМЕТАННОЙ.*



Областной конкурс профессионального мастерства работников общественного питания 2000 г.

Достижения

- 1973 г. присвоено звание «Мастер золотые руки»
- 1985 г. – 1 место в областном, затем Всероссийском конкурсе поваров.
- 1999 г. участие в конкурсе профессионального мастерства работников сферы питания санаторно – курортных предприятий и учреждений области. (Из шести блюд Алексея Ивановича жюри присудило призовые места пяти блюдам.)
- 2000 г. участие в областном конкурсе профессионального мастерства и получает звание «МАСТЕР – ПОВАР».





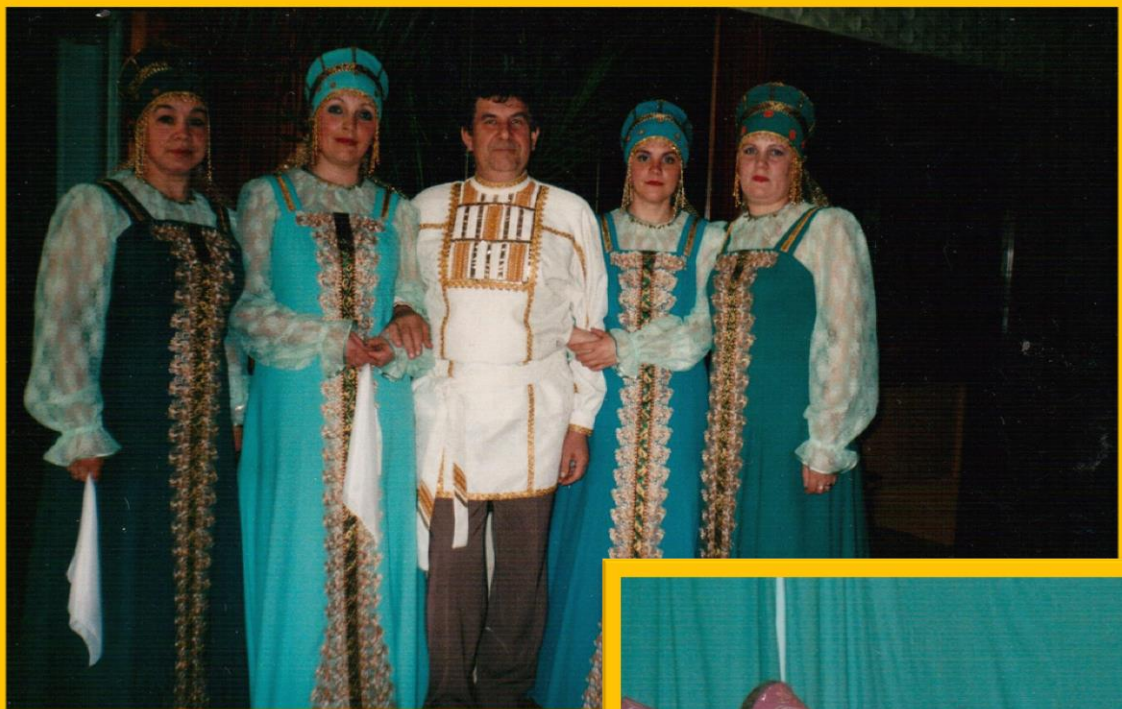
Участник различных конкурсов и соревнований.



Для односельчан проводил все семейные торжества, сельские праздники. Много лет подряд играл Деда Мороза.



Все начиналось со сцены Никольского клуба: участник художественной самодеятельности, исполнитель лирических, народных песен и задорных частушек под балалайку.



Санаторий «Обуховский» – хор «Живая вода»



Хобби Алексея Ивановича: выращивание цветов на приусадебном участке (более 60 сортов).



УВЛЕЧЕНИЕ

Вот это коллекция!

Алексея Ивановича Черемных в селе Никольском знают не только как признанного мастера поварского дела, участника и победителя разных престижных конкурсов профессионального мастерства, но и как прекрасного цветовода. И самое любимое его растение - георгин. Разведением этих величественных, можно сказать, царственных растений Алексей Иванович занимается более двадцати лет. Сегодня в коллекции 52 сорта, 12 из них были опробованы в прошлом году впервые. За новинками он ездит

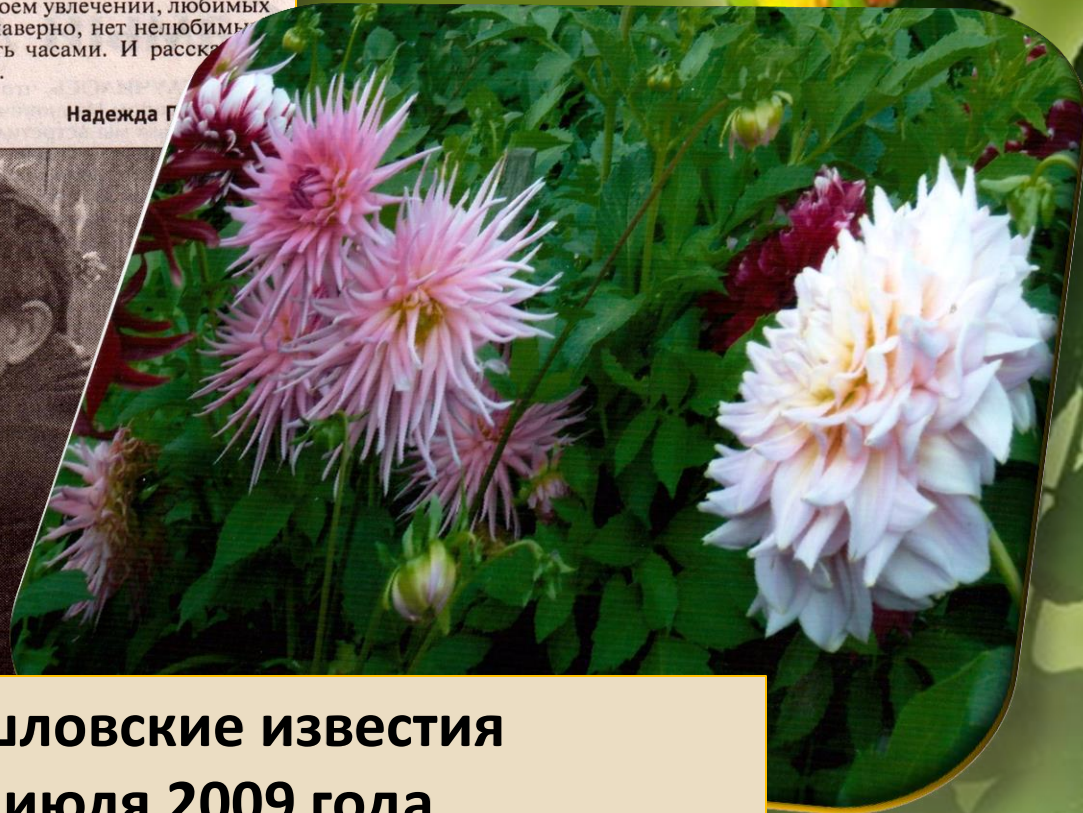
обычно в екатеринбургские магазины, тратит на покупку клубней большие деньги. Но так получается: чем дороже сорт, тем привередливее в выращивании и сохранности семенного материала. Из прошлогодних сортов ни один за зиму не сохранился, хотя Алексей Иванович в период хранения не раз делает в подполье ревизию, опрыскивает клубни. Зато все старые, проверенные сорта хорошо переносят зиму, быстро всходят и распускаются.

К каждому кусту он относится трепетно. Знает особенности сорта, методы ухода, поливки. И георины отвечают на его кропотливую работу и уход прекрасным «урожаем»: высокорослые цветы усыпаны цветками. Алексей Иванович любит дарить букеты георгинов своим знакомым, друзьям. А еще он делится клубнями этих растений с цветоводами. О своем увлечении, любимых сортах (а у него, наверно, нет нелюбимых) он может говорить часами. И рассказ он замечательный.

Надежда П.



Фото Валеры СЫРБА



Камышловские известия
от 4 июля 2009 года



**Вместе с женой Надеждой Никандровной воспитали и
вырастили двоих детей, дали им достойное образование.**



С любимыми внуками





23 августа 2011 года ушел из жизни Алексей Иванович Черемных, но память остается в наших сердцах.



С 2013 года в Никольском СДК ежегодно проходит выставка цветов, посвященная памяти Черемных А.И.

Спасибо за внимание!

**Фотографии, материалы
предоставлены
из личного архива Черемных Н.Н.,
Сырба Г.П.**

