Я выбрал профессию необычную, непривычную, для меня малознакомую: ***ДЕГУСТАТОР***

 Конечно, кто-то скажет: «Насмотрелся фильма «Нюхач» и вот, пожалуйста!!!

Никак нет, эта профессия всегда меня притягивала своей тонкой гранью между реальностью и фантастикой.

 Как можно угадать ингредиенты в салате, если там все наперемешено, да еще намайонезено? Ну, предположим картошку от моркови или свеклы я отличу, но если там будет 3 сорта мяса, то вряд ли!

 Или как можно, пробуя кофе, определить где он произведен, и в каком году?

Еще сложнее почувствовать тонкий аромат каких-нибудь духов, различить их шлейф.

 Вот скажите, как вы пользуетесь туалетной водой перед тем, как пойти куда–нибудь? Некоторые 8-10 раз брызнут, кто-то 3-4 раза, а кто-то 1-2 раза и со знанием дела: куда брызнуть, чтобы аромат держался долго и был не навязчивым, а приятным.

 А знаете ли вы, что пользоваться парфюмом надо в зависимости от того, куда идешь: на прогулку по улице, или поездку в метро, или автобусе, или в гости к соседям (через стенку). Я тоже этого не знал. Пока не познакомился с профессией ДЕГУСТАТОР. И теперь хочу поделиться этими знаниями с вами.

 Профессия дегустатора должна иметь хорошую чувствительность рецепторов, в первую очередь, вкусовых и обонятельных, хорошую память на ароматы и вкусы.

Конечно, запах жареных маминых пирожков мы легко отличим от запаха жареной картошечки с чесночком. Но если же мне предложат отличить запах жареной щуки от запаха жареного карпа, я точно этого не смогу сделать.

 Недавно я смотрел телевизионную передачу «Старше всех». Пожилой мужчина с завязанными глазами определял на «ощупь» растения и точно называл каждое.

Вот это класс!!!

 Задача дегустатора состоит не только в том, чтобы выбрать самое лучшее. Он должен почувствовать, что в данном продукте лишнее или чего недостаточно. И только после этого сделать выбор, на чем остановиться. Дегустатор – профессия очень сложная, и не каждый может им стать. Не у каждого человека развита чувствительность вкуса, обоняния и слуха. Поэтому эмблемой этой профессии я выбрал изображение трех «китов»: «***Я чувствую, я ощущаю, я пробую».***

 Я решил попробовать себя в роли дегустатора шоколада: какое это приятное занятие!

 Но признаюсь, не очень-то легкое! Сложно определить состав шоколада, даже если его часто пробовал.

 Когда я знакомился с профессией дегустатора, мне «попались» незнакомые, но очень интересные слова: сомелье, шоколатье, кавист и другие. Я понял, что у меня все еще впереди- знакомство с профессиями продолжается!!!

Ученик 6 класса ГБОУ СОШ с. Падовка Пестравского района Самарской области;

корреспондент школьной газеты «Калейдоскоп»

П.Ф.ГБОУ СОШ с. Майское ДДТ с. Пестравка

***Евтухов Ярослав Юрьевич***