



В школах республики идет подготовка к новому учебному году. Готовятся к первому сентября и в лицее №31 г. Саранска. В столовой учебного заведения работа кипит – нужно проверить оборудование, подкрасить, помыть, расставить все по своим местам. Контролирует процесс старший повар кафе «Солнечное», заведующая столовой учебного заведения Галия Кяшафовна Арикова. Она показывает оснащение столовой, которое, кстати, обновилось несколько лет назад.

- Во время учебного года мы каждый день кормим завтраками и обедами более 500 учеников, - рассказывает Галия Арикова. – Первая перемена – в 8.45. Рабочий день у поваров начинается рано, чтобы к этому времени все было у детей на столах, и чтобы они оставались сытыми и довольными. Шесть лет Галия Кяшафовна Арикова заведует школьной столовой, которая считается одним из подразделений кафе «Солнечное», обслуживающего 10 школ Пролетарского района Саранска. Всего без малого 36 лет она трудится в сфере общественного питания, из которых 30 лет она заведовала кондитерским цехом непосредственно в кафе «Солнечное». Готовили торты, пирожные, эклеры и другую выпечку, развозили и по школам.

Галия, тогда еще Каникова, родилась и выросла в селе Лямбирь. Родители уезжали на «заработки» в Ростовскую область, но как раз к ее рождению успели приехать на родину и уже больше не уезжали. В семье их было двое – Галия и старший брат Фярид. Галия увлекалась в школьные годы немецким языком, мечтала учиться на факультете иностранных языков, но судьба распорядилась по-своему. Вся ее трудовая деятельность связана с общественным питанием. Она закончила в Саранске кооперативный техникум по специальности «Технология приготовления пищи», у нее квалификация техника-технолога.

- С детства я с интересом наблюдала, как мама готовит, как нужно правильно делать татарские блюда. Наверное, любовь к профессии мне передалась от мамы Сагадят Айнетдиновны, - говорит Галия Арикова.

Но в то же время она вспоминает, как давным-давно мама говорила дочери Галие: «Как у тебя получаются такие ровные кусочки теста, словно их уже взвесили на весах?»

- А сейчас уже тем более рука на выпечке набитая, - улыбается Галия Кяшафовна. – Мне нравится моя работа, нравится, что моя «кухня» дома радует моих родных и близких. Например, мой муж очень любит прямяч. Когда нет времени, я делаю «на быструю

руку» пресное тесто («ч?чел?т?»), и уже через 40 минут готовы первые штуки. Начинается сезон яблок, значит, кырнек надо готовить. Конечно, всегда на столе плов, манты, салма. Оказывается, в Татарстане салму называют «токмач». Суп с домашней лапшой особенно любили дети моего брата Фярида, когда гостили каждое лето у нас в Лямбуре.

Стоит сказать, что Фярид Кяшафович, который сейчас живет в Татарстане, в Набережных Челнах, окончил Казанский университет с красным дипломом, аспирантуру. Его приглашали преподавать в авиационном институте, но он выбрал работу на знаменитом «КамАзе», на котором трудился и начальником отдела кадров, и руководил литейным заводом. Сейчас, находясь уже на заслуженном отдыхе, он продолжает писать и публиковать свои научные статьи, в том числе в интернете.



Галия Арикова с большой теплотой говорит о своей семье, в которой каждый находит помощь и поддержку близких людей, об общих интересах и увлечениях, которые, как она надеется, передаются и внукам.

- Горжусь своими внуками: Алмаз идет в шестой класс, а Адель будет третьеклассником, - рассказывает Галия Кяшафовна. - Алмаз серьезно увлечен футболом, учится игре на баяне в музыкальной школе. Он уже постоянный участник фестиваля «Шумбрат, Мордовия!» и праздника Сабантуй. Муж у меня, Ряшит Атауллович, простой, надежный человек, который и сам многое делает по хозяйству, и мне помогает. Дочь Иркям получила экономическое образование и работает по специальности в Лямбуре. И я рада, что у нее такой же замечательный супруг Дамир, как и мой муж. Своих детей они воспитывают в труде. Мальчишки и сено могут поворошить, и полы помыть, и в огороде грядки прополоть. Меня с братом родители также воспитывали в труде. Я считаю, что это правильный подход к воспитанию, особенно в традиционных татарских семьях. Галия Кяшафовна Арикова не только кулинарный профессионал. Себя и мужа называет – «Мы любители земли».

- 18 мая я сорвала в теплице первые огурцы, - рассказывает она. – А с середины июня едим помидоры. Любовь к земле мне тоже передала мама, которая выращивала рассаду, и была в этом деле большая мастерица. Рассаду раскупали соседи в округе. Урожай

потом все получали отличный. Со временем я тоже научилась этому вроде нехитрому, но капризному делу.

У Ариковых большой сад и огород, в котором растут не только привычные нашему климату культуры. Алыча, абрикос, черешня, груша, виноград двух сортов.

- Каждое растение требует определенного ухода, - говорит Галия Кяшафовна. – Здесь есть свои хитрости. Оказывается, винограду рано по весне требуется очень обильное «питье». Абрикосовые косточки две недели я держала в воде, потом высадила в землю, и они взошли – как солдатики. С удовольствием наблюдаю, как растет мое абрикосовое дерево, которое скоро начнет давать первые плоды. Мне даже говорят: «Ты заражаешь своим увлечением и свою дочь».

Галия Кяшафовна рано утром уже на любимой работе. Она требовательна к себе и коллегам, поможет и подскажет. Вечером она любит повозиться в саду-огороде, чтобы и там был полный порядок.

За многолетний добросовестный труд, высокий профессионализм Галия Арикова не раз была отмечена наградами. Она была награждена Почетной грамотой Правительства Мордовии, Почетной грамотой Государственного Собрания Мордовии, Почетной грамотой администрации Саранска и другими. Также каждый год Галия Кяшафовна участвует в организации питания участников городских юнармейских игр «Движение юных патриотов». Совсем недавно Галия Кяшафовна Арикова была отмечена высокой государственной наградой – Почетной Грамотой Республики Мордовия.

Альбина Давыдова