

Однажды композитор, художник и повар поспорили, кто из них сильнее воздействует на чувства человека. Когда очередь дошла до повара, он заметил: «В моем распоряжении нет ни нот, ни красок. Я полагаюсь лишь на собственные вкусовые ощущения. Но, уверен, что и мое искусство способно доставить человеку наслаждение».



Хозяйка кафе «Крона» Вера Николаевна Пономарева

Жюльен по-кремлевски, отбивная «Рай»... Заходи в «Крону» и выбирай!

Слова этого безымянного повара мне вспоминаются всякий раз, когда захожу пообедать в кафе «Крона». Так случилось, что первой мне навстречу выходила хозяйка кафе. Улыбчивая, гостеприимная, такое впечатление, что я – самый желанный гость. Столь же радушно она привечала и других посетителей.

Вот пообедать пришла семья. Тут же к ним подошел официант. Приняв заказ, повторил: «Три соланки, три семги, запеченной с сыром, три зеленых чая с лимоном». За соседним столиком, судя по всему, расположились деловые люди, заказали грибочки под водочку, жюльен по-кремлевски и отбивные «Рай». А шумная группа молодых людей, похоже, завсегдатаи кафе, ограничилась бульоном с пельменями и котлетами.

Мне захотелось поближе познакомиться с директором кафе, но, не зная, с чего начать разговор, спросила:

- У вас в меню столько много оригинальных блюд, и вдруг – котлеты? Как-то непривычно для кафе....

- А мы необычное кафе, - задорно вскинув голову, ответила она. - К нам приходят и гурманы полакомиться, и просто пообедать. Вкусы и предпочтения у людей разные, вот мы и стараемся удовлетворить все запросы.

- Это сколько же блюд должно быть в ассортименте, чтобы всем угодить?

- Надеюсь, я вас не разочарую, если скажу, что мы делаем 130 видов салатов, 25 первых и более ста вторых блюд, одних только рыбных - 30.

И моя собеседница начала загибать пальцы, перечисляя их.

- А что из этого многообразия заказывают чаще всего?

- Мясной салат «Дикая орхидея», салат из морепродуктов «Небоскреб». Ни один банкет не обходится без фаршированных осетра или щуки. Эти блюда чудо как хороши и украшают праздничный стол. А еще популярностью пользуются картофельные крокеты, прекрасный гарнир к любому блюду.

Так слово за слово мы и разговорились. Вера Николаевна (так зовут директора кафе «Крона») убеждена: пища на столе должна быть здоровая и аппетитная. А для этого мало знаний технологии создания того или иного блюда. Прежде всего требуется желание вкусно и красиво приготовить, нужна фантазия. Очень важно иметь кулинарный вкус, чтобы в каждый рецепт внести что-то свое, оригинальное, то есть проявить искусство.

Как я поняла из дальнейшего разговора, именно творческая сторона, присущая коллективу кафе, привлекает сюда множество посетителей. По ответам на звонки, которые то и дело раздавались по мобильному телефону, можно было догадаться, что вся рабочая неделя расписана заранее и по часам.

На какое-то время звонки смолкли, и наш разговор продолжился за чашкой ароматного чая, принесенного официантом.

- Обслуживает как в ресторане, - не удержалась я от комплимента.

- Наши официанты, действительно, работают профессионально. Быть всегда опрятными, приветливыми и создавать гостям все условия для приятного отдыха – это главное требование, которое к ним предъявляется.

- Вера Николаевна, говорят, что хозяйка должна готовить пищу только в хорошем настроении, иначе вкусно не получится. В вашем кафе что ни блюдо, то шедевр. Из создается этот шедевр не одним человеком, а целым коллективом. Непросто, наверное, создать «коллективное» хорошее настроение?

- В феврале нашему кафе исполнилось 10 лет. Все эти годы сохраняется основной костяк персонала. Главный для нас закон - честность в отношениях и в деле. Поэтому атмосфера в коллективе здоровая и дружелюбная.

.. Очередной телефонный звонок прозвучал как напоминание о том, что нельзя злоупотреблять гостеприимством и вниманием хозяйки кафе. Поблагодарив за вкусный обед, я распрощалась с Верой Николаевной. И твердо решила непременно с друзьями снова побывать в «Кроне», в этом уютном гнездышке, где, скрывшись от суеты и шума, можно забыть о делах и насладиться общением.

Анастасия МИРОЛЮБОВА
г. Железнодорожск

P.S. Для тех, кто захочет побывать в «Кроне», сообщаем координаты:
г. Железнодорожск, ул. Ленина, 22-а.
Тел.: 8 (47148) 2-51-11, 9-11-62

