**Пекарь - профессия будущего**

Что такое счастье? Пожалуй, на этот вопрос можно услышать столько же ответов, сколько людей живёт на нашей планете. Я же считаю, что человеку, чтобы ощущать себя счастливым, нужны не только дом и семья, мирное небо над головой, радующая глаз природа, верные друзья, но и любимая профессия. Ведь большую часть жизни мы проводим на работе. Какую пользу другим и радость себе может принести тот, кто каждое утро с ужасом думает о наступающем дне?

Когда я начала задумываться о будущем, почти сразу остановила свой выбор именно на профессии «Пекарь», и он не случаен, потому как в нашей семье чтут традиции: моя прабабушка и бабушка пекли хлеб, повторяя при этом: «Хлеб – всему голова». Именно от бабушки я впервые услышала древнегреческое название хлеба – «клибанос», которое поразило меня и необычным звучанием, и какой-то таинственностью. С детства помню аромат свежеиспечённого хлеба и счастливое лицо бабушки, отламывающей мне душистую корочку. Заинтересовавшись профессией, изучая её историю, в СМИ я искала ответ на вопрос, что же такое пекарь: профессия, увлечение или судьба? Поиски обрадовали меня. Оказывается, в Древнем Риме раба, умеющего печь хлеб, продавали за сто тысяч сестерций (так называлась древнеримская серебряная монета), в то время как гладиатора всего лишь за десять – двенадцать тысяч. А пекарей когда-то называли «басманниками» от слова «басман», что означало «хлеб для царя». Когда же я узнала про Ивана Максимовича Филиппова, московского купца, мецената, основателя в XIX веке знаменитого хлебопекарного производства, поняла: вот оно, дело, которому можно посвятить жизнь! Вот она, моя судьба!

Почему же я считаю, что пекарь – профессия будущего? Для меня будущее ассоциируется с жизнью. И если я буду печь хлеб, значит, многие люди смогут получить именно этот бесценный дар: ведь в любом обществе хлеб больше, чем просто еда. Я православный человек. Бабушка рассказывала мне о Святом Писании, где приведено много примеров спасения через хлеб. Вот один из них: Илья Пророк накормил небольшим количеством хлеба много народа. Семьдесят пять лет прошло со дня снятия блокады Ленинграда, но до сих пор в памяти людской героическим символом её стали 125 граммов хлеба «с огнём и кровью пополам»! В состав его входили целлюлоза, жмых, обойная пыль, хвоя, ржаная обойная мука… Но, когда измождённые, похожие на скелеты люди держали в своих бескровных руках это сокровище, в их печальных глазах появлялась искорка надежды! И для тех, кто оказался в годы Великой Отечественной войны в концлагерях, каждая крошечка хлеба была спасением. Никогда не забуду эпизод из рассказа М.А.Шолохова «Судьба человека», где Андрей Соколов после разговора с комендантом лагеря Мюллером возвратился в барак с «гостинцем» врага: небольшой буханкой хлеба и куском сала. Забудем о последнем, речь сейчас не о нём. «Каждому досталось хлеба по кусочку со спичечную коробку, каждую крошку брали на учёт…». Вот и получается: хлеб равен жизни.

В наше очень неспокойное время, когда духовные ценности почти перестали иметь вес в обществе, а деньги, наоборот, приобретают всё большую власть над человеком, на мой взгляд, профессия пекаря становится всё необходимее. Огромен сейчас ассортимент хлеба на витринах супермаркетов, а вкусовые качества не те, что были у наших предков! Особенностью российского хлебопечения всегда было производство ржаного хлеба. Именно он хорошо действует на ЖКТ, обеспечивает организм витаминами и не вызывает ожирения. А в современном производстве хлеба в промышленном масштабе чаще используется пшеничная мука, исключение которой из рациона человека может стать отличной профилактикой многих серьёзных заболеваний: ревматического артрита, рака кишечника, инсульта, катаракты и других. Вот поэтому очень важно, чтобы пекарем и стал человек, не думающий о том, какую выгоду он получит от производства хлеба. Его профессия творческая, она сродни искусству живописца, музыканта, скульптора. Только последние воспитывают человеческую душу, а пекарь должен не допустить, чтобы заболело наше бренное тело. Конечно, сегодня меняется технология хлебопечения, машины облегчили труд пекаря, но остался ли тот «духмяный» аромат выпечки, который был в старину?

Может, не модно сейчас быть пекарем. Стюардесса, оператор связи, рекламный агент… Этот список бесконечен, но лично я хотела бы, освоив в нашем колледже любимую профессию, выпекать хлеб не на дрожжах, а на закваске, чтобы наполнить человека энергией, обеспечить ему полноценное пищеварение и улучшить моторику кишечника, чтобы избежать такого заболевания детей (а ведь именно они наше будущее!), как целиакия, вызванная использованием глютена (клейковины), которая быстрыми темпами распространяется по Европе. Во Франции, известной культом хлеба, очень популярен мсье Пьер Пуалан, хлебная продукция которого предназначена для избранных. Я же мечтаю выпекать хлеб такого же качества, но для всех граждан России. Надо просто очень любить выбранное дело, вкладывать в него душу, и только тогда мечта моя обязательно осуществится, потому что во все времена именно «хлеб – всему голова».

**Автор: обучающаяся РКГИ Разина Юлия Александровна**