

*Мария Сорокина*

*Как очнуться  
от карьеры  
и начать жить*

*Pinch of Cinnamon*

**Мария Сорокина**

**Как очнуться от карьеры и  
начать жить. Pinch of Cinnamon**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=9638630](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9638630)  
ISBN 978-5-4474-0865-7*

**Аннотация**

Это мой дневник. О временах, когда еда была моим умирающим хобби и невозможно было даже представить, что однажды она станет моей жизнью. Возможно, вы скажете, что он отрывочный – это правда, я не самый упорядоченный человек на свете. Но вот увидите на самом деле, в нем вся история моего перехода к любимому делу. К моей настоящей жизни. Моего маленького чуда, которое и сейчас, спустя годы, чувствуется именно так.

# Содержание

Как еда перевернула	5
Крем со дна	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# **Как очнуться от карьеры и начать жить**

**Pinch of Cinnamon**

**Мария Сорокина**

© Мария Сорокина, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе  
Ridero.ru

# Как еда перевернула МОЮ ЖИЗНЬ

*Ноябрь 2011 г., Москва*

– Маша, ты и представить себе не можешь, сколько консультантов и юристов говорили мне то же самое: что они не любят свою работу, что они были бы счастливы оставить ее, чтобы заниматься любимым делом. Но многие из них никогда, никогда этого не делают.

Собственно, это я была управленческим консультантом. Я вернулась из бизнес-школы всего полгода назад и все еще выплачивала за обучение в ней кредит, работая по 24 часа в сутки. А на этого человека, креативного шеф-кондитера, оставившего офисную работу ради любимого дела много лет назад, я готова была молиться. Он успел поработать не только в гордых мишленовских ресторанах в Европе, но и, например, в Японии и в Хабаровске. Upside Down Cake, его кондитерская, открывшаяся в Москве в 2010 году, за один год стала лучшей в городе.

Я приезжала туда каждые выходные, когда не работала, просто чтобы посмотреть на него и, если повезет, перекинуться с ним словом. О его очередном новом капкейке, о моем недавно начатом кулинарном блоге. Встречи с ним были

тогда самой большой радостью в моей жизни, но скоро он уезжал из Москвы.

Второй год его жизни здесь подходил к концу. Теперь его мысли были уже далеко, в Корее и Японии, куда он собирался направиться, и в его доме в Англии, где он собирался работать над новой книгой. Он не предупреждал меня, что собирается уезжать, но я понимала, что он не из тех, кто долго остается на одном месте. Я так и не осмелилась попросить его взять меня стажером на кухню Upside Down Cake.

Он поднял тяжеленную сумку, наполненную кондитерскими формами и ингредиентами, и поставил в багажник моего такси. Это были осколки его исчезающей московской кухни, которые теперь отправлялись в хорошие руки его друзей.

– Сделай печенье «Мадлен» и покажи мне, что у тебя получится.

– Хорошо, Суки. Удачи тебе. И, надеюсь, мы скоро увидимся.

Я прекрасно понимала, что это будет не скоро.

*Август 2011 г., Барселона*

Она рассказывала, как долгое время работала шефом в ресторане, а потом устала. Так она и начала преподавать в кулинарной школе. Несмотря на раннее утро, рынок La Boqueria был полон людей. Алексия провела нас по стендам с море-

продуктами и хамоном, объяснила, как купить настоящий шафран, и мы направились на кухню.

Несколько часов пролетело в одно мгновение. Чистка мидий, перемалывание гаспачо, помешивание заварного крема, поджаривание риса для паэльи, натирание хлеба ароматными спелыми помидорами, переворачивание картофельной тортильи и, наконец, газовая горелка и раскаленная карамельная корочка на каталонском креме. Когда мы сели за стол, я многое готова была отдать за то, чтобы остаться на этой кухне навсегда и работать поваренком за еду. Но через три дня я улетела в Москву и вернулась к своей офисной работе.

*Январь 2012 г., Москва*

Меня слегка потряхивало. Мое первое кулинарное занятие в Pinch of Cinnamon должно было начаться через два часа. Я чистила овощи, раскладывала доски и ножи, в сотый раз читала рецепты... Пила кофе. Смотрела в зеркало. Смотрела на часы.

Меня отпустили с работы в отпуск на целых три недели на этот Новый год. Я случайно нашла студию, которую можно было арендовать для проведения кулинарных занятий, создала событие в Facebook и пригласила друзей. У меня даже вопроса не возникло, какое меню предлагать. Меня совершенно не смутило, что зимой был явно не сезон для гаспачо.

Но еще интереснее было то, что это не смутило никого. Так мы и начали встречаться в этом формате каждую субботу.



# Крем со дна

*Январь 2012 г., Москва*

– Готова? Пойдем в переговорную.

Не то чтобы я была готова, но и ждать больше я тоже не могла.

– О чем ты хотела поговорить?

Как всегда он был спокоен и полон уважения. Такого человека, как Штеффен, я никогда не встречала. Высокий и крепкий немец, который переехал в Москву семь лет назад и основал здесь региональный офис международной консалтинговой компании Booz&Company. Я попала к нему на собеседование, пока училась в INSEAD, и он предложил мне стажировку. Мне понравилось, и после выпуска я вернулась в Booz работать консультантом.

Следующие десять месяцев он заботился обо мне. Он был моим неформальным ментором, следил за моим настроением, подбрасывал подходящие проекты. А теперь мне нужно было сказать ему, что я ухожу.

У него были все причины для разочарования. Я чувствовала вину. Я не проработала даже года, того минимума, который был необходим для вступления в силу полученных мною бонусов, которыми я уже погасила кредит за обучение в бизнес-школе. Но я не могла оставаться дольше. К тому момен-

ту в Pinch of Cinnamon прошло уже четыре занятия. Следующие объявленные классы быстро заполнялись. Все говорило о том, что нужно заниматься этим в полную силу, и каждый день в офисе тянулся целую вечность.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.