

— Ребята, вы освоили острую тертую картошку?

— Я пытался сделать это дважды дома. Они прилипали к горшку, но мой отец доел ее и сказал, что она неплохая.

— Я сделал это трижды. Однажды мне это удалось, но вкус все равно был слишком кислым.

— Тогда тебе нужно положить меньше уксуса и добавить масло только после того, как горшок нагреется. В этом случае они не будут прилипать к нем...

У входа в учебный центр дети, ожидавшие начала занятий, обсуждали свои кулинарные впечатления.

— Фара, ты, должно быть, хорошо справилась, верно? — Бек подошел к Фаре, которая стояла в углу одна.

— Нет. Я только научилась делать острую тертую картошку. Картофель с солью и перцем не был хорошо выполнен, — Фара застенчиво улыбнулась.

— Ты уже знаешь, как приготовить картофель с солью и перцем? Учитель Майк упомянул об этом всего несколько слов! — Бек потрясенно посмотрел на Фару.

Голос Бека привлек внимание детей, и все они посмотрели на Фару.

Фара не привыкла к тому, что на нее смотрит так много людей. Она кивнула, краснея. «М-м-м. Я думаю, что это звучало интересно, поэтому я вернулась, чтобы попробовать, но получилось не очень хорошо».

В глазах детей появился дополнительный намек на восхищение и зависть. В конце концов, большинство из них даже не умели делать хорошую острую тертую картошку, а Фара уже начала готовить картошку с солью и перцем.

Майк остановил свой велосипед вместе с Мией, сидевшей на заднем сиденье, и с улыбкой сказал детям у входа: «Почему вы пришли сегодня так рано?»

— Доброе утро, учитель Майк!

— Доброе утро, учитель Мия!

Дети встретили их с энтузиазмом, с чистой любовью и уважением на лицах.

Возможно, до этого большая часть их любви к кулинарным урокам была связана с возможностью пробовать вкусную еду каждый раз, когда они приходили на занятия. Однако после того, как они приготовили для своих семей, их отношение начало меняться.

Утверждение и ожидания от членов их семей заставили их хотеть улучшить себя. Это дало им другое представление об обучении готовить.

Конечно, это помогло им лучше понять разницу между ними и учителем Майком.

Еда, которую приготовил учитель Майк, была настолько вкусной, что им хотелось плакать, но острый тертый картофель, который они приготовили, был таким кислым, что им хотелось плакать.

— Давайте все войдем, — Майк тоже почувствовал интересную перемену в детях, и его улыбка стала шире.

Чтобы что-то делать, требовался источник мотивации. Для детей их возраста дать им ощущение миссии было легко, но дать им смысл что-то делать было не так просто.

Это также было одной из причин, по которой он задал им домашнее задание.

Глядя на это сейчас, эффект домашней работы был достигнут.

Вскоре прозвенел звонок на урок, и пора было начинать занятия.

Майк посмотрел на детей и сказал: «Прежде чем мы сегодня начнем наш урок, я хочу, чтобы вы все приготовили порцию горячей острой тертой картошки. Я буду наблюдать за тем, как вы готовите, и попробую острую тертую картошку, которую вы приготовили».

Услышав это, дети сразу занервничали.

— Учитель, это тест? — Спросил ребенок.

— Для вас это проверка, но вы можете назвать это и тестом, — Майк кивнул с улыбкой. «Я поставлю вам баллы, основанные на вашей работе, и ранжирую всех вас соответствующим образом».

Майк не соглашался с так называемым «Счастливым образованием». Это не сработало бы даже с детьми из среднего класса, не говоря уже об этих детях, которые боролись за черту бедности.

Таким образом, он хотел, чтобы эти дети четко знали свои стандарты и делали все возможное,

чтобы подняться на вершину рейтинговой таблицы.

Жестокость школьных рейтингов была гораздо мягче голодной смерти.

После того, как они услышали Майка, в нервных выражениях детей появился намек на ожидание.

— Хорошо, время на тест — 15 минут. Картофель и приправы уже приготовлены для вас. Теперь вы можете начать! — Как только Майк закончил говорить, часы на стене начали отсчет 15 минут.

Каждый ребенок получил четыре большие картофелины, а это означало, что у них был один шанс начать все заново, но при условии, что они должны быть достаточно быстрыми.

Вымойте картофель перед чисткой и измельчением.

Снятие кожуры с картофеля было проверкой их навыков нарезки. Твердые руки были решающим фактором, чтобы очистить непрерывной полосой кожуру картофеля.

Майк ходил по классу с контрольным списком. Его взгляд скользил по картошке в детских руках.

Недавняя практика режущих навыков позволила этим детям крепко держать нож по сравнению с абсолютными новичками в начале. Однако им нужно будет практиковаться в течение более длительного времени, чтобы достичь определенной степени мастерства.

Например, тот маленький толстячок-демон по имени Пит. Картофельная кожура, которую он очистил, была короче одного сантиметра. Он выбрал тонкость между тонкостью и непрерывностью, и поэтому его эффективность сильно снизилась.

Одноклассник рядом с ним выбрал непрерывность. Картофельная кожура, которую он очистил, была настолько толстой, что картофель стал тоньше.

Майк прошел мимо них без всякого возражения и продолжил наблюдать за выступлениями других детей.

Майк ненадолго остановился, когда он проходил мимо Бека.

Этот парень, который был на голову ниже своих одноклассников, нашел баланс между тонкостью и непрерывностью. Он не был быстрым, но он был устойчивым. Кожура картофеля не была тонкой, но не так много картофеля было потрачено впустую. После чистки двух картошек было просто поджарить тарелку острой тертой картошки.

Неплохо. Похоже, он серьезно тренировался дома. Майк слегка кивнул. Учителя действительно любили трудолюбивых детей.

Перейдя на другую сторону, Майк встал перед Фарой.

Картофель ловко закрутился в руках Фары, и тонкая кожура по спирали сползла вниз.

Да, одна картошка, один кусочек картофельной кожуры.

Ее очищенная картофелина была золотистой, гладкой и без отпечатков пальцев.

Со своим стандартом она уже могла пойти работать в ресторан Мэми.

Значит, это природный талант? Это действительно завидно. Майк тайно сокрушался про себя.

Положив очищенную картошку на разделочную доску, Фара достала из стойки для ножей китайский тесак и начала шинковать картошку.

Ток, ток, ток!

Появился легкий и ритмичный звук, и две картофелины вскоре превратились в тарелку с тертым картофелем и погрузились в тарелку с чистой водой.

Майк продолжал стоять рядом с ней. Режущие навыки этой девушки становились все лучше. Он не встретил ее в прошлые выходные из-за инцидентов с эльфами и зря потратил бесплатного рабочего.

Тертый картофель скоро был готов. Хотя их стандарты были разными, все они начали зажигать огонь.

Майк вернулся к кафедре, и после того, как тертый картофель был помещен в горшок, начал распространяться аромат.

Однако ситуация начала меняться.

Стал распространяться горелый и кисловатый запах. Запах постепенно начал усложняться.

Майк нахмурился, глядя на тертую картошку, которая медленно превращалась в угли в горшке Пита. Несмотря на то, что он обильно вспотел, он все еще жарил изо всех сил, как будто если бы он был достаточно быстрым, картошка не подгорела бы.

Фара первой закончила готовить. Ее отличные навыки нарезки дали ей много дополнительного времени, поэтому она потратила всего пять минут, чтобы приготовить тарелку острой тертой картошки.

Она посмотрела на своих одноклассников, которые усердно работали, а затем посмотрела на соль, перец и две оставшиеся картошки рядом.

После минутного колебания она взяла две оставшиеся картофелины и начала их чистить.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2589389>