

Sjef Adrian Vigus-Brown leef sy roeping uit

VERWERK UIT: MAROELA MEDIA

<https://maroelamedia.co.za/kos/sjef-adrian-vignus-brown-leef-sy-roeping-uit/>



Om 'n sjef te wees is vir Adrian Vigus-Brown meer as net 'n werk, vir hom beteken dit om sy passie uit te leef. Hy het entoesiasme en 'n passie vir sy werk, hy sit (*puts*) ure (*hours*) daarin, werk hard en het talle (*several*) toekennings (*awards*) om daarvoor te wys.

Vigus-Brown is op die ouderdom van 30 die uitvoerende (*executive*) sjef by die glansryke (*glamorous*) vyfster African Pride Melrose Arch-hotel, Johannesburg.

Hy sê sy passie vir kos en kosmaak (*cooking*) kom al van 'n baie jong ouderdom af. Hy het selfs op negejarige ouderdom op vakansie by 'n hotel se kombuis ingevaar (*entered*) en die uitvoerende sjef met vroeë gelooi (*peppered*).

“Ek het geweet dit is waar ek wil wees. Ek het altyd verkies (*preferred*) om in die kombuis te wees terwyl ander kinders speel. Ek wou koskanale op televisie kyk eerder (*rather*) as die gewone (*ordinary*) programme wat kinders gekyk het. Ek het op hoërskool ook in restaurante begin werk en private spyseniering (*catering*) begin doen.”

Vigus-Brown het aan die Oos-Rand van Johannesburg grootgeword (*grew up*). Nadat hy gematrikuleer het, het hy 'n vakleerlingskap (*apprenticeship*) by Starwood Hotels en Resorts voltooi en al die nodige (*necessary*) diplomas gekry by die HTA School of Culinary Art. Op die jong ouderdom van 25 is hy as uitvoerende (*executive*) sjef by African Pride Melrose Arch aangestel.

Vigus-Brown sê hy lewe volgens die woorde van Tony Robbins: “Mense word beloon (*rewarded*) in die openbaar (*public*) vir dit wat hulle al jare lank in privaatheid (*privacy*) beoefen (*practised*).”

Hy verduidelik (*explain*) dat sy kosmaak-styl altyd aan die verander (*change*) is en dat dit saam met nuwe tendense (*tendencies*) en tegnieke (*techniques*) groei (*grow*). Op die oomblik (*moment*) is hy lief daarvoor om geregte (*meals*) stadig te laat gaar word en vir baie ryk kosse. Hy hou ook daarvan om die vleissnitte (*meat cuts*) van 'n dier te gebruik wat nie alomgewild (*popular all around*) is nie, om so min as moontlik (*little as possible*) daarvan te vermors (*waste*) en om dan iets heerlik (*delicious*) daarvan te maak.

Vigus-Brown is jare lank al 'n deelnemer (*participant*) aan die Wêreld-sjeftoer teen honger en speel 'n aktiewe rol by die Suid-Afrikaanse sjefsvereniging (*chef society*), waar hy onlangs (*recently*) aangewys (*appointed*) is om sy tweede termyn op die raad (*board*) van direkteure te dien.

Hy voel sterk daarvoor om programme te implementeer wat 'n impak op die sjefswêreld maak, insluitend (*including*) mentorprogramme vir jong sjefs en kompetisies.

“Ek is toegewy (*dedicated*) aan vrywilligerswerk (*charity work*). Ek kan nie die vermorsing (*wastage*) van voedsel (*food*) verdra (*tolerate*) nie. Ek is in 'n posisie om my bestuur- en kosmaakvermoëns (*management and cooking abilities*) te gebruik om na die groter prentjie om te sien, en sodoende help ek mense wat in desperate nood verkeer.”