

Введение

Вы хорошо готовите? Я предпочитаю думать, что я неплохой повар. Порой у меня получается что-то волшебное, порой средненькое.

Я училась готовить, наблюдая за мамой, следуя рецептам и экспериментируя. Недавно у меня появилась книга о кулинарии как науке, и теперь я знаю, почему одни рецепты удачны, а другие нет и почему не всегда можно менять одни ингредиенты на другие.

Теперь я не слеую рецепту буквально и не гадаю, что получится, если импровизирую. Я применяю на практике научные знания. Например, я точно знаю, какие ингредиенты взять и что с ними сделать, чтобы блюдо получилось таким, как задумано.

Давайте применим тот же принцип по отношению к людям.

Ладите ли вы с людьми? Знаете ли, как заставить их делать то, что вам нужно? Используете ли вы при этом методы, которые разработали самостоятельно или подсмотрели у других? Готова поспорить, что ваша стратегия не всегда оправдывает ваши ожидания. Равно как и блюдо, приготовленное без знаний научных основ кулинарии.

Если бы вы точно знали, что движет людьми, и сумели бы правильно применить эти знания, вы бы смогли заставить людей делать то, что вам нужно. Вам не нужно было бы гадать, «как слово ваше отзовется», — вы сразу выбрали бы верный путь.

Для этого вам и нужна моя книга.