

## Своими руками



# Мастер-класс для юных пекарей

В кафе «Прохоровское поле» с недавних пор появилась новая и вкусная (!) традиция для юных прохоровцев – приготовление кулинарных блюд своими руками. В конце февраля дети под присмотром опытных кулинаров готовили круассаны с шоколадом, а уже в начале марта - изготовили имбирные пряники.

Имбирные пряники - любимое лакомство как для детей, так и для взрослых. А что может быть интереснее для родителей, чем наблюдать за малышами, которые вовлечены в творческий трудовой процесс. Некоторые папы и мамы сами активно помогали своим чадам раскатывать тесто и делать из него фигуры для выпечки.

Во время мастер-класса юные кулинары не только учились делать имбирные пряники, но и ознакомились с производственным процессом на кухне.

Пекарь-кондитер - вот кем теперь стали участники, так как им предстояло покрыть свои изделия глазурью. Но приятным бонусом являлось то, что здесь не было ограничений и каких-то заданных технологий: детишки творили то, что им приходило в голову. Процесс происходил в два этапа, чтобы была возможность отдохнуть. В это время аниматор проводил занимательные игры с ребятами, что сделало процесс ещё веселее.

В конце родители, как настоящие кулинарные критики, отведали свежие и вкусные имбирные пряники. Довольными остались все, об этом свидетельствует то, что ни одного лакомства не осталось.

...

В Сагайдаченском Доме культуры прошло аналогичное мероприятие. Ребята отправились в путешествие по стране Имбирный пряник, где проводниками выступили представители ресторана музея-заповедника «Прохоровское поле» Н.Ю. Балабанова и С.В. Косова. Как настоящие кулинары ребята облечились в колпаки и передники и под зорким глазом профессионалов раскатывали тесто, придавали ему формы, а после выпечки – украшали глазурью. Итогом стало чаепитие со своими пряниками.

СОБИНФОРМ.  
Фото О. ДАНЬКОВОЙ.