

Накануне светлого праздника для ребят из православной гимназии провели мастер-класс по поварскому и кондитерскому делу. Во время встречи преподаватели и студенческий наставник из Нижневартковского политехнического колледжа поделились секретами выпечки и украшения пряников.

Дети узнали, как, приложив усилия и фантазию, своими руками можно сделать вкусное и необычное лакомство.

Поющий повар

Третьекурсница Полина Юрчак обожает печь тортики и капкейки. В будущем студентка политехнического колледжа мечтает открыть свою кондитерскую.

- Еще с детства хотела стать поваром. Я росла в большой семье, мы привыкли, что стол должен ломиться от еды. Моя тетя художник, и она приучила меня при готовке фантазировать, без чего кондитеру никак не обойтись, - рассказала девушка.

Свой путь к желанной профессии она начала после аналогичного мастер-класса. Попробовала управляться с пряниками и окончательно поняла, что нашла свое дело. Теперь она радуется близким сладкими шедеврами и помогает выбрать профессию другим ребятам.



Девочки перенимают секреты кулинарного искусства.



Светлана Заливан и ее прyanик.

Красота на любой вкус

прямо на прyanике. Получилась красота на любой вкус.

Уважаемые друзья.

Искренне поздравляем всех православных нижневартовцев со Светлым Христовым Воскресением. Пасха - один из самых почитаемых в России праздников. Она олицетворяет торжество жизни, любви и добра.

Пасхальные традиции объединяют нас стремлением к милосердию, являются источником духовных сил. Мы бережно храним и передаем из поколения в поколение те многовековые устои и нравственные ценности, которые составляют основу православной веры.

Пусть этот светлый праздник принесет в ваши сердца доброту, любовь и замечательное весеннее настроение. Крепкого вам здоровья, счастья и благополучия!

Василий Тихонов,
глава города.

Максим Клец,
председатель Думы города.

- Мастер-классы дают возможность и нам набить руку, и школьникам показать, что можно не просто купить в магазине прyanик, а самому приготовить и разрисовать. В конце встречи мы раздадим буклеты с рецептом, чтобы ребята могли повторить все дома. Считаю, что, только попробовав разные занятия, можно понять, что тебе нравится, и определиться с профессией. Но не обязательно ставить крест на других увлечениях. Например, я окончила музыкальную школу, так что я поющий повар, - рассуждает студентка.

Заместитель директора Нижневартковского политехнического колледжа по маркетингу Сергей Волокитин отметил, что такие встречи как раз и дают школьникам

возможность попробовать себя в разных профессиях, стать на время поваром или электромонтером.

Даже есть жалко

Печатные, вырезные, лепные. Изначально хозяйки для приготовления прyanиков разводили ржаную муку медом и добавляли в тесто ягодные соки, потом стали использовать пряности из Индии. На Руси это лакомство стало настолько популярным, что появилась и профессия прyanичника, а секреты мастерства передавались по наследству.

- Прyanики в старину называли «медовым хлебом». Это было одно из самых широко распространенных

и доступных лакомств. Пекли их обычно к таким праздникам, как Рождество, Пасха, на поминальные дни. Постными прyanиками утешались в пост, - познакомила школьников с историей героя дня мастер производственного обучения Ольга Гайсина.

На этот раз ребята работали с уже готовыми прyanиками, которые оставалось лишь украсить, поскольку выпечка - дело непростое и нескорое. После духовки прyanики должны сутки отлежаться, прежде чем их раскрасят глазурью. Поэтому преподаватели пекли сами, используя древний рецепт, который чуть переделали под современные условия.

- Прyanики у нас из заварного теста с медом, имбирем и мускатным орехом. Мастер-класс приурочен к Пасхе, поэтому выпечка сделана в форме яйца, которое школьники могут украсить праздничной символикой. В кондитерском деле проявляется творческое мышление, но также важны усидчивость и внимание, - объяснила заведующая кафедрой технологии продукции общественного питания Анна Цимерман.

Пока гимназисты заливали глазурью съедобные «учебные пособия» и добавляли посыпки, преподаватели делились профессиональными хитростями. Например, как зубочисткой смешивать глазурь

Семейные традиции

В православной гимназии учатся серьезные люди, которые заранее задумываются, по какому пути шагать в жизнь. Им сладкий мастер-класс пришелся по душе.

- Профессию я себе уже выбрал - хочу стать пожарным, но от такого хобби не отказался бы. Узнавать что-то новое для саморазвития всегда полезно, а сегодня было еще и весело. Я раскрасил три прyanика. Оказывается, готовка - это очень креативное занятие, и каждый человек видит ее по-своему. Кому важен вкус, кому красота блюда. Я ишу золотую середину, - рассказал девятиклассник Антон Деменев.

С собой ребята унесли новые знания, рецепты и вкусный результат труда.

- Готовить мне нравится, как раз хочу поступать в колледж. Дома стараюсь помогать маме, хотя до сложных блюд меня пока не допускают. Но на ее день рождения я готовила пирог. Попробую сама испечь прyanики. Жалко, к Пасхе, наверное, не успею. Дома мы всегда накрываем к празднику стол, ходим с папой на службу в храм, - поделилась восьмиклассница Светлана Заливан.

Теперь ребята смогут внести свой вклад в подготовку праздничного стола и, возможно, сделать расписные прyanики одной из семейных традиций.

МВ» Дарья Прокопьева.
Фото автора.