

КУЛИНАРНЫЕ ПОЕДИНКИ

У маленьких грайворонских поварят всегда много вопросов. И хорошо, что рядом человек, который может на них ответить. Ведь у мальчишек и девчонок есть своя кулинарная школа – православная студия юных кулинаров на базе Духовно-просветительского центра во имя святителя Иоасафа Белгородского.



Зелёный поварской

Год назад этот проект детской кулинарной студии получил поддержку Фонда президентских грантов – более 400 тысяч рублей. На эти средства приобрели жарочный шкаф, планетарный миксер, тестомес, электрическую плиту, блинницу, вафельницу, мультирезку, формы для выпечки. Студийцам пошили зелёные поварские колпаки и фартуки.

Теперь в «Кулинарных поединках» сходятся команды, соревнуясь, чей винегрет или окрошка вкуснее. Готовят пасхальные блюда, проводят выставки-дегустации постного меню, благотворительные ярмарки кулинарных изделий. Дети узнают историю церковных блюд, правила безопасности на кухне, сервировки стола, азбуку этикета.

– Нашим первым уроком в студии был мастер-класс по выпечке символа весны – жаворонка. Собрались тогда 26 воспитанников духовного центра. Дети познакомились с особенностями православной кухни в дни Великого поста, узнали, почему в этот день принято печь булочки в форме птичек. А после с азартом месили и выпекали тесто. Затем раздали булочки прихожанам Свято-Никольского храма, – рассказывает руководитель студии Владимир Голубь, выпускник Курской духовной семинарии и, по общему мнению, классный повар.



Жаворонки – обрядовые печенья в форме птичек. Чаще всего их выпекали на православный праздник Сороки – День сорока севастьянских мучеников – христианских воинов, которые отказались принести жертву языческим богам и предать свою веру. За это римские воины их раздели и оставили на ночь в ледяном озере. Все 40 мучеников за веру погибли – кто от холода, кто от рук палачей. Праздник Сороки отмечается 22 марта. В славянской традиции жаворонки – символ наступления весны.

В детстве Владимир Голубь тоже с вдохновением возился на кухне, рвался помочь сёстрам и матери с обедом. Став постарше, выпекал торты не хуже профессионалов. В армии, несмотря на отсутствие поварских «корочек», все два года службы варил щи-борщи солдатам и офицерам.

Готовить – это весело!

«Шеф-повар» студии сразу заметил: у многих, а ходят сюда в основном дети из начальной школы, нет элементарных навыков работы на кухне. Некоторые с ножом не могут совладать, не знают, не умеют или ленятся красиво нарезать салат. Не приспособлены к кухне не только мальчишки, что, в общем-то, понятно, но и девочки тоже. Редкость, когда в семьях любят осваивать новое, экспериментировать с продуктами и подключают к этому детей. Такого как раньше, когда бабушки учили внуков стряпать, теперь мало встретишь.

Одно радует Владимира Голубя – в студию дети бегут бегом. И ещё друзей приводят. Самое главное тут не научить готовить, а увлечь кулинарией. Превратить готовку из тягостной рутины в интересное занятие. Дети скучают, когда они не участники процесса, а лишь наблюдатели. Поэтому все так любят работать большой компанией за огромным столом – это же так весело! Особенно нравится заниматься с тестом – делать печенье, лепить вареники, булочки, жарить блинчики.

Накануне больших церковных праздников все студийцы на один час становятся просфорниками. Большие просфоры, которые предназначены для богослужения в храме, Владимир Голубь всегда делает сам. Маленькие, где требуется много мелкого ручного труда, стряпают все вместе. Сопят, стараются, лепят. Вымажутся мукой с головы до пят, но довольные.

Любимейшая часть мастер-класса – проставление печати на просфоре. А самый главный момент, ради чего, собственно, и приходят в студию, – дегустация. И какими счастливыми бывают лица мальчишек и девчонок, торопящихся домой, чтобы угостить родителей золотистого цвета просфорками с ароматной хрустящей корочкой.

Просфора – это маленький круглый хлебец особой формы, который используется при проведении важного церковного обряда – Божественной литургии. Сверху на просфору ставится печать, чтобы получилось изображение креста и первых букв имени Иисуса Христа.



Занятия проходят еженедельно, по воскресеньям. Выбирают самые несложные и вкусные рецепты. Например, всем понравились постные блины на... газировке. Их готовили во время Рождественского поста, поэтому рецепт оказался совсем уж прост.

Блины на газировке

Нам понадобятся:

- ✓ Газировка (можно с разными вкусами),
- ✓ Мука и кипяток – по 1 стакану,
- ✓ Растительное масло – 2 ст. ложки,
- ✓ Сахар – 1 ст. ложка,
- ✓ Соль – 1 щепотка,
- ✓ Разрыхлитель – 1 щепотка.

Приготовление:

1. Муку нужно просеять, смешать с солью, сахаром, разрыхлителем и залить газировкой. Накрыть крышкой и оставить на 30 минут. Потом в кипяток вылить растительное масло, добавить в мучную смесь и хорошо размешать.
2. Разогретую сковородку смазать растительным маслом, вылить порцию теста и, вращая сковороду, равномерно распределить его по всей поверхности. Печь 1–2 минуты на среднем огне, перевернуть и также выпечь вторую сторону блинчика. После таким же образом приготовить остальные блинчики.