

НОВОСТИ ПАРТНЕРОВ / CONTENU PARTENAIRE

УЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ С ШЕФ-ПОВАРОМ! | Apprendre à cuisiner avec un chef!

Автор: Заррина Салимова, [Винтертур](#) , 01.11.2019.



Ангелина Краусхаар и Роланд Кениг научат малышей готовить здоровые блюда.
Фото: Studiovenera.ch

9 ноября в ресторане Al Giardino в Винтертуре профессиональный повар и участник рейтинга Gault&Millau Роланд Кениг проведет кулинарный мастер-класс для детей в

рамках образовательного проекта kids&kitchen, созданного «нашим человеком» Анжелиной Краусхаар.

|

Le 9 novembre, au restaurant Al Giardino, à Winterthour, Roland König, chef figurant au classement Gault&Millau, donnera une masterclass culinaire pour enfants dans le cadre du projet éducatif kids&kitchen, créé par Angéline Kraushaar.

Apprendre à cuisiner avec un chef!

«Дети – это мой космос», - с этих слов Анжелины Краусхаар началась наша увлекательная телефонная беседа. В Швейцарию нашу героиню привела любовь: Ангелина вышла замуж и переехала в новую страну. Она получила образование в KV Business School Zürich и проработала какое-то время в крупной страховой компании, однако после рождения детей с офисной работой пришлось расстаться. «Я решила для себя, что дети важнее, чем работа, и считаю, что лучше всего инвестировать свое время, которое у нас ограничено, в детей, ведь они – продолжение нашей жизни», - рассказала нам Ангелина и призналась, что старается построить свою жизнь так, чтобы передать детям все свои знания.

К получению знаний Ангелина, к слову, подошла серьезно: год назад она поступила в Цюрихский университет, где начала изучать педагогику и историю искусств. Ее любовь к детям и постоянные поиски новых развивающих занятий привели к появлению проекта kids&kitchen. «Теперь у меня четыре ребенка: сын, дочь, университет и kids&kitchen», - шутит Ангелина.

В основе проекта лежит педагогическая система Монтессори, в которой кухне отводится важное место в образовательном процессе. Кухня – это кладезь знаний для малышей, так как при приготовлении еды задействованы все органы чувств. На кухне дети активно познают окружающий мир через зрительный и слуховой каналы восприятия, а также знакомятся с разными запахами продуктов, их текстурами и вкусами.

Цель kids&kitchen – передать швейцарскую кулинарную традицию малышам, которые здесь растут. «Все, что мы знаем и умеем, мы должны передать детям, чтобы они несли это знание дальше и развивали его. Развиваясь на сильной базе, они шагнут вперед. Кухня каждой страны – это тоже культурная база», - объясняет Ангелина.

Ангелина стремится не только передать навыки следующему поколению, но и приобщить детей к здоровому образу жизни и в доступной форме рассказать им о сбалансированном питании: «Мы не избалованы здоровой едой ни в магазинах, ни в ресторанах. Когда я заглядываю в детское меню в ресторанах, мне становится грустно, потому что я вижу там только жареную картошку и другие углеводы, но не вижу белков и того, что необходимо для роста. В магазинах много полуфабрикатов, переработанных продуктов и хлопьев, заправленных для вкуса сахаром. Пищевая промышленность ведет нас в другую сторону, а нам стоит остановиться, задуматься и научиться готовить из правильных продуктов». И прививать здоровые пищевые привычки нужно с детства!

К участию в проекте Ангелине удалось привлечь других неравнодушных людей, постоянно стремящихся к росту и профессиональному развитию. Ей достаточно было

открыть ресторанный гид Gault&Millau, чтобы найти партнера – шеф-повара ресторана Al Giardino в Винтертуре Роланда Кенига, который, сам будучи отцом двоих детей, одним из первых поддержал идею образовательного кухонного проекта для малышей, причем безвозмездно. Сейчас Ангелина ищет партнеров, которые могли бы финансово поддержать проект.

На первом мастер-классе, который состоялся 21 сентября, Роланд научил детей готовить традиционное блюдо тичинской кухни – ньюки. Девять ребятишек собрались на ресторанной кухне и с интересом слушали настоящего шеф-повара, одетого в строгий поварской китель. Сначала Ангелина представила малышам Роланда, объяснила значение поварской униформы и предложила детям переодеться: надев передники, они сразу почувствовали себя активными участниками происходящего и стали настоящими поварами. Затем дети узнали о важности гигиены и помыли руки. После этого они изучили набор продуктов, из которого им предстояло приготовить ньюки. «В приготовлении еды всегда присутствует элемент творчества. У нас есть набор продуктов, который потом “пропадает”, а вместо него появляется что-то другое, обладающее новыми качествами. Дети чувствовали себя чуть-чуть волшебниками», - рассказала Ангелина. Отмерив необходимое количество ингредиентов (кстати, для приготовления ньюки по рецепту Роланда Кенига вам понадобятся 300 г рикотты, 90 г пармезана, 100 г муки и 1 яйцо) и научившись разбивать яйцо одной рукой, как это делают все настоящие повара, ребята приступили к замешиванию теста, что стало одним из самых веселых моментов мастер-класса. Слепив из теста «колбаску» и нарезав ее на кусочки, они отправили все ньюки в одну кастрюлю. Для закрепления эти действия повторили несколько раз. Каждый принимал активное участие, а ребята постарше также отвечали за взвешивание и «вылавливание» готовых ньюки из кастрюли.

Проект ориентирован на детей младшего школьного возраста от 5 до 9 лет. Роланд говорит на швейцарском диалекте немецкого языка, а Ангелина переводит на русский, поэтому в ходе занятия дети также выучат названия предметов и продуктов на двух языках. Ангелина, как будущий профессиональный педагог, следит за тем, чтобы малыши понимали все слова и действия, были включены в процесс и не отвлекались из-за того, что не поняли сказанного. Малышей не торопят, чтобы они смогли погрузиться в происходящее, ведь для формирования устойчивой базы познавательный процесс должен происходить без пробелов.

Следующий [кулинарный мастер-класс](#) состоится 9 ноября. Стоимость участия – 48 франков. Если вы хотите зарегистрироваться на мастер-класс или поддержать проект, то свяжитесь с Ангелиной по электронной почте (angelinakraushaar@gmail.com) либо по телефону (0788701212).

[швейцарская культура](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/uchitsya-gotovit-vmeste-s-shef-povarov>