

Текст: Алла Законова

Образовательные кулинарные программы для детей — самый позитивный тренд последних лет. Отрадно, что в Украине эта тенденция находит убедительное воплощение

## Дети – в школу!

Если модная среди современных яппи тема «готовим дома» завязана на избирательности и статусности (дорогое кухонное оборудование, порцелиновая посуда, экзотические ингредиенты и рецепты), то истоки развития «детской кулинарии» куда более приземленные

### Нет худа без добра

Направление кулинарного образования школьников активизировалось в начале нынешнего века в Соединенном Королевстве. Причина — грустная статистика, согласно которой проблема детского ожирения в Великобритании достигла наиболее угрожающих масштабов в мире: примерно 22% всего подросткового населения — толстяки. Второе место по количеству тучных детей занимает США (16% от общего числа), третье — Канада (15%).

Стартовавшая в UK несколько лет назад национальная программа борьбы с лишним весом началась с изменения рациона школьных столовых и установки в учебных заведениях Англии и Уэльса автоматов по продаже молока, минеральной воды и фруктов. Следующий шаг — специальные кулинарные уроки, обучающие приготовлению полезной пищи. К 2011 году в Великобритании планируется организация классов, оборудованных для кулинарных занятий. На это выделено 151 млн. фунтов из

бюджета. Уроки кулинарного искусства станут обязательными для учащихся 11–14 лет. Каждый одиннадцатилетний школьник получит в подарок кулинарную книгу, в которую включены базовые рецепты, отобранные на основании опроса общественного мнения. Такие, например, как суп из томатов со специями, мясной суп с овощами, запеченный цыпленок, пазлья, ризотто с грибами, капустный салат, фруктовый пирог и летний пудинг.

### Теория

Продвинутые детские педагоги и психологи в один голос твердят, что приобщать детей к кулинарии полезно чуть ли не с двух лет. Российский кулинарный ресурс [kuking.net](http://kuking.net) взялся выяснить «почему и как кулинарные упражнения развивают детей».

**Следование указаниям.** Дети учатся следовать прочитанным в рецепте указаниям и соблюдать порядок действий, необходимых для получения результата.

**Практическая арифметика.** Что больше: целый стакан или полстакана? Сколько половинок стакана нужно, чтобы получился целый? Развивается понятие последовательности, и виртуальные яблоки из математической задачи превращаются в реальные яблоки для пирога.

**Развитие чувствительности.** Знакомство с разными текстурами, запахами и вкусами безусловно обогащает восприятие, а в нежном возрасте эти ощущения много ярче.

фото: shutterstock





**Обогащение словаря.** Что очевидно без комментариев.

**Концептуальное развитие.** Прекрасная возможность на практике показать ребенку, что значит: твердое — мягкое, жидкое — твердое, горячее — холодное, сырое — готовое, внутри — снаружи, быстро — медленно.

**Понятие причины и следствия.** Что будет если... добавить сок вместо воды, бананы вместо клубники и т.д.? Как добавление, вычитание или замена одного ингредиента другим приводит к изменению целого продукта?

**Совместная работа.** Работа в команде, где у каждого своя роль и задача, — отличная школа взаимодействия и коммуникации, а в идеале — огромное удовольствие.

### Что у нас

Самый убедительный сегодня в Украине образовательный кулинарный проект для малышей развивает одесская компания «Реста» (рестораны «Стейкхаус. Мясо и вино», «Компот», «Дача»). Всего в кулинарной школе Meat & Wine три факультета: классический «Мясо и вино», «Одесситка» — посвященный традициям многогранной и щедрой одесской кухни, и отделение для самых маленьких — Milk & Cheese. Это последнее, собственно, и является наиболее успешным с точки зрения бизнеса. Самый большой трафик именно здесь. Если потенциальная (немногочисленная) аудитория «взрослых» факультетов — мужчины, желающие научиться готовить, и барышни, желающие с такими мужчинами познакомиться, то уважаемых горожан, готовых выложить 1550 грн. за полный курс обучения и 300 грн. за разовый урок своих отпрысков, — гораздо больше. Взамен они получают ни с чем не соизмеримое чувство умиления, когда замызганное мукой или ягодами чадо тащит родителям собственноручно приготовленное

канапе, блинчики или салат в хлебном стаканчике.

Каждое детское занятие состоит из двух частей по 45 минут и 10-минутной перемены, во время которой можно подкрепиться молочными коктейлями, морсами из свежих ягод или минеральной водой. По окончании урока все приготовленные блюда коллективно съедаются. Далее — точное расписание занятий детской школы. Яблоко «Крепыш», салат «Лесная полянка»: цель — основы работы с тестом и скалкой. В программе — яблоко, запеченное в тесте, и салатик в форме грибочка.

Обед «Веселый зайка»: готовятся картофельное пюре, куриные котлетки и овощное ассорти. Весь обед оформлен в виде веселых зайцев.

### Надеяться на отечественную государственную поддержку кулинарных детских программ не приходится

Угощение для вечеринки (два урока): мини-бутерброды на основе крекеров и тостового хлеба с рулетиками из ветчины, а еще мини-пицца, горячие бутерброды и фрукты в шоколаде.

### Помоги себе сам

Надеяться на отечественную государственную поддержку кулинарных детских программ не приходится — в Украине до сих пор нет ни национальной программы питания в целом, ни программы школьного питания в частности. Тем не менее локальные инициативы вселяют оптимизм. Так, в прошлом году в международном центре «Артек» стартовал первый детский кулинарный фестиваль, организованный совместно с кулинарной школой Ильи Лазерсона, президента коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга. В Киеве группа энтузиастов — заслуженных преподавателей кулинарных техникумов — готовит программу уроков кулинарии, которую собираются предложить директорам столичных школ. В ежедневной суете мы забываем об извечных правилах жизни. Например, о том, что «еда — единственное, что соединяет тело и душу». Узнать об этом желательно в самом раннем возрасте. **В**

### ИНТЕРЕСНО

**Первая в Европе** кулинарная Национальная тренировочная школа для поваров в 80-х годах XIX века открылась в Англии. В 90-х годах XIX века в России появились Первая практическая школа поварского искусства, Школа кулинарного искусства и Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья.

**Самая прославленная в мире кулинарная школа** — академия кулинарного искусства Le Cordon Bleu — была основана в 1895 году в Париже, сегодня представлена 26 филиалами по всему миру, в которых обучаются около 70 тысяч студентов. Ее окончили Жак Ширак и Дасти Хоффман со всем своим семейством.

Программы школы включают дипломы и сертификаты по кулинарному и кондитерскому искусству. Занятия длятся от трех до девяти месяцев. Каждый семестр соответствует одному уровню (basic — intermediate — superior). Во время обучения или после получения диплома студентам предлагается пройти стажировку в престижных ресторанах и отелях.



**Лучшая в мире кулинарная школа**, по словам «повара XX века» Поля Бокюза, — Culinary Institute of America. В подтверждение своих слов легендарный французский повар отправил своего сына получать образование именно в Американский кулинарный институт.

Одно из самых престижных в мире независимых высших учебных заведений США открылось в 1946 году в городке Нью-Хейвене, штат Коннектикут, и называлось Ресторанный институт. В первый год удалось набрать всего 50 студентов, в основном демобилизованных поваров военных полевых кухонь. В 1972 году, когда в школе учились уже около тысячи студентов, она переехала в Гайд Парк, штат Нью-Йорк, и заняла корпуса бывшей иезуитской семинарии Сент-Эндрю, на западном берегу Гудзона.

Сегодня в Американском кулинарном институте обучаются более 2 тысяч человек. Преподаватели — 125 лучших шеф-поваров мира. Общая территория — более 60 гектаров. В CIA — четыре учебных ресторана (итальянской, французской, американской и вегетарианской кухни), 38 кухонь и пекарен, десятков аудиторий, лекционно-концертный зал и собственная телестудия. Гордость института — его библиотека с крупнейшим в мире собранием книг по кулинарии: 55 тысяч фолиантов плюс 2500 наименований видеокассет.

Продвинутые детские педагоги и психологи в один голос твердят, что приобщать детей к кулинарии полезно чуть ли не с двух лет

