

Молекулярная кухня в библиотеке



Я. Новицкая, ведущий библиотекарь томаровской детской поселковой библиотеки

Свои первые желания о будущей профессии дети начинают высказывать ещё в раннем детстве. Многие из них, будучи малышами, выбирают самые нужные профессии и мечтают стать врачами и учителями, водителями и пожарными, ветеринарами и строителями. А кто-то мечтает стать всемирно известным поваром!

Томаровская детская библиотека всегда готова помочь своим читателям узнать больше о каждой из них. В рамках работы по ранней профориентации среди детей мы готовим книжные выставки и проводим мероприятия, на которых дети узнают о мире профессий взрослых. Но самые интересные встречи, конечно же, - практические, которые позволяют максимально приблизить ребят к труду взрослых. Именно такая встреча состоялась в стенах нашей библиотеки. У нас было не только интересно, но и очень вкусно. А всё потому, что ребята стали участниками интереснейшего мастер-класса «Молекулярная кухня: сладкое спагетти», который провели наши гости: преподаватель ОГАПО «Белгородский техникум общественного питания» Кристина Чипигина и студент 3 курса техникума Владимир Литвинов.

Ведущие рассказали ребятам о профессии повара. Юные читатели узнали, что профессия повара сегодня – это настоящее искусство. Кто не захочет придумать свой фирменный десерт или создать авторский напиток, который будут готовить затем все? А некоторые направления в кулинарии вообще заставляют чувствовать себя настоящими волшебниками. Среди таких особо выделяется сегодня молекулярная кухня, современное и модное направление в кулинарии. Оно ломает наши представления о привычных продуктах. Здесь возможно всё: твёрдые продукты становятся жидкими, густые – могут пениться, а жидкие – превращаются в камень.

В этом и убедились ребята, приготовив необычные лакомства - сладкие спагетти из... чего бы вы думали? Сока! Участники мастер-класса, изготавливая спагетти, познакомились с тремя классическими приёмами молекулярной кухни: желеификацией, сферификацией и эмульсификацией.

Юные кулинары самостоятельно сделали разноцветные спагетти и увидели, как можно изготовить искусственную икру. Некоторые этапы приготовления вызывали всеобщее ликование. Например, выдавливание из шприца спагетти. А дело это, надо сказать, не лёгкое. Приготовленные из вишнёвого и апельсинового сока спагетти так и норовили выстрелить из шприца и отправиться не в тарелку, а в воздух. Но терпение наставников и желание ребят получить готовый продукт помогли справиться с этой нелёгкой задачей.

Сделанные участниками спагетти украсили подготовленные ведущими заранее сладкие сюрпризы - бисквитные пирожные. Они получились по-настоящему креативными. Ну, а затем настала самая приятная часть мастер-класса – дегустация приготовленных лакомств, чему ребята были нескованно рады.



Под руководством взрослых ребята учились творить кулинарные «шедевры». /ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНО Я. НОВИЦКОЙ