

Мини-шеф

Первая пицца в 7 лет,
первый бургер — в 5

Владимир Гридин |



ЗНАМЕНИТЫЕ шеф-повара часто вспоминают о том, что начали готовить в раннем детстве. Омлет с грибами, зеленый салат, картофельное пюре — все то, что взрослым представляется таким простым и понятным, для маленьких поваров оказывается целым новым миром со своими правилами, опасностями и приключениями. Московские рестораны пошли дальше и предлагают будущим шефам научиться готовить самые разные блюда.

Чем бы дитя ни тешилось

В ресторанах Владимира Перельмана I Like Grill и I Like Bag уже давно и исправно закатывают детские праздники с уикендовыми радостями, включающими профессиональную анимацию, мастер-классы по приготовлению пиццы, сырников и фирменных пирожков, аквагрим, целую коллекцию реквизита для активных игр и шоу гигантских мыльных пузырей. Детское меню с корабличками из крабового салата, с олимпийским Мишкой (куриная котлета с пюре) и пиццей

Angry Birds прилагается. В ресторане Эмилия Агаларова и Максима Фадеева «У Дяди Макса» в выходные веселые блюда учат готовить: молочные монстры, съедобные сугробы, сладкий пластилин, радужные блинчики — нет пределов кулинарной фантазии. Найдется на мастер-классах место и серьезным вещам вроде шарлотки, кексов и вишневых слоек. Конфеты из домашнего молочного шоколада, пиццы и пирожные, которыми можно поделиться с родителями и друзьями, — всем этим по воскресеньям заняты дети в кафе «Кусочки» на Шаболовке, а в «Шотландской клетке» на Сретенке (и там, и тут мастер-классы устраивают бесплатно) по субботам маленькие повара пекут пирожки и пирожные.

В Zotman Pizza Pie придумали столько развлечений, что кроме кулинарии (почему бы не приготовить газировку или фруктовые котлеты в тесте?) успевают учить химию и физику. Без них настоящему повару — никуда. А в Monster Hills устраивают по заказу даже мастер-классы по молекулярной кухне.

Свои правила

В любое время в Vuono ребенок может надеть фартук и вместе с профессиональной мастерицей, которая прямо в зале делает домашнюю пасту и равиоли, приготовить для себя блюдо самостоятельно. Можно и на пиццу замахнуться, но лучше подождать выходных — тогда о ее секретах расскажет пиццайоло. Мастер-классы идут с полудня до восьми вечера, на них «проходят» еще и пасту, и вкусные десерты.

По воскресеньям в ресторане Джейми Оливера Jamie's Italian учат готовить самые разные блюда итальянской кухни. Это и конфеты на палочках, и мафины, и пицца, и паста — есть чем удивить родителей.

В кондитерской «Птифур» в детском парке «Кидзания» делают ювелирные пирожные, крохотные и изящные. И учат детей их готовить. Родители маленьких кондитеров нетерпеливо ждут за чашкой чая сладких шедевров.

В кафе «Есенин» вспомнили... о читательских билетах! Их выдают участникам мастер-классов. Серия кулинарных уро-

ков адресована здесь детям от 4 до 10 лет. После приготовления оливье, наполеона или утино филе с апельсиновым соусом юные гости отправляются на кухню ресторана, где у них есть возможность задать шеф-повару любой вопрос. А читательский можно будет в следующий визит обменять на один из подарков (конструкторы, игрушки, творческие наборы и даже дизайнерскую одежду). Родителям читательский билет ребенка дает скидку на все меню ресторана.

Кавказский колорит

Хачапури и хинкали учат готовить в ресторане «Оджакхури» на Садовой-Черногрязской. Повара рассказывают историю возникновения этих блюд, традиции и правила употребления, показывают, как правильно приготовить тесто и начинку. На занятиях можно слепить хинкали разных форм и с разным фаршем (говядина, свинина и сыр), приготовить любую разновидность хачапури, а сразу по завершении мастер-класса все это съесть. Детей до 12 лет учат премудростям