



самых популярных грузинских блюд бесплатно. В кафе «Хачапурия» шеф Григорий Менешян лично показывает, как готовить хачапури в дровяной печи, раскрывает тонкости процесса и помогает овладеть техникой лепки теста. В мастер-класс входит еще и приготовление закусок, супов и салатов. В хинкальной «Есть хинкали, пить вино» родители любят делать именно то, что обещает название заведения, а дети учатся готовить: мастер-классы по лепке хинкали для всех желающих дают в любое время.

Рестораны Гаяне Бреивой Gayane's и «Панаехали» то устроят праздник гаты (печенье из слоеного теста), то день армянского алфавита, когда делают из теста пирожные-буквы. Тут вообще готовы к экспериментам. Однажды на детском дне рождения именинник выступил в качестве шеф-повара: сам (с помощью поваров ресторана, конечно) дал мастер-класс своим друзьям, а потом они дружно все съели за именинным столом. Вполне в традициях знаменитого кавказского застолья.

### Суши

По воскресеньям в Buba by Sumosan детей учат делать маки-суши. Как правило, они готовят два вида роллов: овощной и с рыбой. Развлечение бесплатное, а плоды трудов предлагается съесть. Заниматься этим можно даже в одиночку, группы здесь не набирают и воспринимают такое обучение как развлечение для малышей.

А вот в Nobu о семейном или детском мастер-классе нужно договариваться заранее. Здесь каждый ученик в обязательном порядке сможет самостоятельно под присмотром шеф-повара приготовить четыре-пять блюд: суши, сашими, роллы, горячее и десерт. Шеф разрабатывает особое меню под каждый запрос. Например, овощной ролл, салат с хрустящими шиитаке, дорада с соусом шисо, шоколадный мусс. Все очень серьезно, цена, впрочем, тоже.

### Пицца

Кажется, нет ничего проще пиццы — раскатать кусок теста, смазать его соусом, посыпать начинкой и отправить в печь. Но и у пиццы есть свои секреты. Их осваива-

ют на бесплатных мастер-классах по выходным с 12:00 до 17:00 в ресторане Pizzeria il Pomodoro. Есть такие мастер-классы по выходным и в пиццерии Barmalini на Садовнической. А в итальянских ресторанах il Forno и вовсе устроили «Школу маленького пиццайоло». Мастер-классы проходят на открытой кухне без предварительной записи. Детей учат месить и правильно раскатывать тесто, выкладывать необходимые ингредиенты начинки и аккуратно отправлять заготовку в печь. После того как пицца приготовлена, каждый участник получает отметку в специальном аттестате il Forno, который помимо всего прочего содержит развивающие игры, раскраски и истории.

### Академический подход

Если ваш ребенок демонстрирует явные намерения стать мини-шефом и его интересуют не разовые развлечения на кухне, а серьезное обучение, самое время присмотреться к ресторанам, где мастер-классы проводят системно. «Интересный ресторан» в ТРЦ «Океания» гордится, например, собственной кулинарной студией, где каж-

дые выходные проходят мастер-классы для детей от 2 лет под руководством профессиональных шеф-поваров и кондитеров. Учат всему: от пончиков и тирамису до бургеров и конфет. По средам и пятницам здесь открыты двери поварской школы, где дети могут научиться создавать необычные блюда, интересные закуски и десерты.

Кулинарная академия сети семейных кафе «Андерсон» показывает малышам, как складывать простые ингредиенты, чтобы получались вкуснейшие десерты и блюда. Ребята учатся готовить дизайнерские бутерброды, роллы из цветных блинчиков, римскую пиццу и зеленый лимонад, гусениц из творога, американское печенье и прочие гастрономические радости. В афише каждого месяца всегда есть более 30 кулинарных событий. Все, что приготовлено на мастер-классе, можно съесть сразу или забрать с собой, чтобы угостить домашних. Помимо мастер-классов по расписанию тут можно заказать урок от кулинарной академии на компанию друзей, что, согласитесь, особенно актуально в предпраздничную пору.