

Молодежные проекты

Будь в тренде... Кулинарном!

Школьникам порой непросто определиться с выбором будущей профессии. «Вот если бы можно было попробовать», - говорят они. «Приходите - покажем!» - отвечают в Белорусском государственном университете пищевых и химических технологий. На базе Центра кулинарного профимастерства там регулярно проводят мастер-классы по приготовлению вкусных и полезных блюд для школьников и не только.



Первые экскурсии и мастер-классы в университете стали организовывать четыре года назад. Начинали с традиционных блинчиков и драников, а изучив поближе вкусы школьников, стали готовить пиццу и другие блюда.

никами среди недели в свободное от учебных занятий время, - рассказывает проректор.

Абсолютный рекорд поставили накануне Нового года, проводя по 5 мастер-классов в день, а ведь они длятся около двух часов! При этом группы достигали до 30 человек. Тогда на мастер-классах работал студенческий сервисный отряд. Сейчас перед Пасхой тоже ажиотаж - многие хотят научиться готовить кulich. А они у нас будут необычные - краффини. Летом планируем проводить мастер-классы и для взрослых.

Вкусные встречи в БГУТе посещают ребята не только из Могилевских школ - приезжают из Гродз, Бобруйска, Минской области. Мы оказались на мастер-классе для учеников 4-7 классов Хонювской средней школы Могилевского района.

Студент 4-го курса **Сергей Оганни-сн** учит школьников готовить имбирное печенье, а координатор «Кулинарного



Могилевские пасти получают отлично.

На таких мастер-классах я с удовольствием делюсь знаниями с другими людьми, а взамен получаю невероятный заряд эмоций! Кроме того, это отличная профессиональная практика, что тоже важно - как для будущей работы поваром, так и для открытия собственного дела.

Как показывает опыт Сергея Оганни-сн, готовка уже давно перестала быть прерогативой женщин.

в жизни пригодится всегда.

- Мы с мамой часто печем пиццу, сладкие пироги. А вот имбирные пряники, сколько ни пыталась, не получалась. И сегодня я поняла, в чем дело. Уверена, теперь все получится!

На мастер-классе было интересно не только детям, но и педагогам. Вместе с практическими навыками участники получают и теоретические: что выбрать - масло или маргарин, как правильно взбить яичные белки... На каждом этапе участники ждут заготовки, поэтому встреча проходит очень динамично. Удержалась и вместе с детьми в первый раз в жизни попробовала расписать пряники учитель немецкого языка **Светлана Лапоренко**.

- Когда выбирали активность на каникулы, поняли, что почти все музеи уже посетили, поэтому остановились на чем-то для нас необычном, - поясняет педагог. - Дети очень ждали поездку. И не разочаровались. Попили чай со своим же печеньем, еше и водителлям пви-

