

«Конфетное дерево» и хруст французской булки

Путь от первых опытов на кухне к званию шефа или карьере кулинарного обозревателя лежит через любимый детский сад «Конфетное дерево»

Маленького кулинара на кухне подстерегает множество сложностей: тарелки бьются, мука просыпается, варенье растекается, но сколько восторга у него от возни с тестом, взбивания крема и лепки пирожков! А с каким удовольствием даже самые большие «нехочухи» уплетают собственноручно приготовленные пельмени и булочки!



Магия приготовления еды, когда ингредиенты смешиваются, взбиваются, выпекаются, сама кухонная утварь: все эти венчики, миксеры, весы, сковороды и кастрюли завораживают детей с самого нежного возраста. Стоит родителям перестать опасаться беспорядка на кухне, и у них появляется новое общение-увлечение с детьми, которое сделает их общение более близким и интересным.

Удивительно, но в Самаре есть детский сад, где педагоги не побоялись взяться за непростое, но очень увлекательное занятие обучения малышей азам профессии кондитера.

Светлана Николаева, основатель сети детских садов «Конфетное дерево», рассказала, как кулинария стала новой страстью ее воспитанников.

Мы получили приглашение участвовать в конкурсе «Будущие профессионалы 5+». Окружной

чемпионат проводило министерство образования Самарской области в прошлом году. Мне сразу пришла в голову идея испечь с детьми жюназ. От этого французского слова так и веет сдобным ароматом сладкой булочки, ведь правда? Нам в России всегда нравится что-то изысканное, французское, особенно, если это еда, — смеется Светлана, — не случайно была так популярна эта песня про «вальсы Шуберта и хруст французской булки». На самом деле жюназ — это итальянский десерт, ведь «жюназ» переводится с французского как «генуэзский», то есть из Генуи.

Рецепт бисквита яиц, сахара и сливочного масла появился в Генуе лет 300 назад.

Жюназ — универсальный бисквит, лёгкий, с тонкой и плотной структурой, сливочным вкусом, отлично подходящий для изготовления тортов и пирожных с разнообразной начинкой — стал очень



популярен именно во французской кухне. Он отлично держит форму и прекрасно соединяется с другими компонентами.

В сравнении с другими разновидностями бисквита жюназ содержит вдвое больше яиц, вдвое меньше сахара и масла, не содержит жидкости и разрыхлителей. Бисквит получается влажным и эластичным, отлично сочетается с любым кремом. Из него делают очень сложные торты и самые простые сдобные завитушки. Именно с последнего варианты мы с детьми и начали.

Если в жюназ помимо компонентов бисквитного теста (мука, яйца, сахар) добавляют мелко перемолотые орехи и сухофрукты, а также, когда тесто практически готово, в него добавляют слегка разогретое масло, он становится изысканным лакомством даже без добавления крема или глазурей.

Дети далеки от понимания, что такое конкурсы и чемпионаты. Поэтому мы придумали целую историю. Мы с детьми решили, что у нас есть маленькая фабрика по созданию сладких булочек или полезного

