

<p>В этом году мы продолжаем наш самый «вкусный» проект – Кулинарная студия в Шаталовском детском доме. Мы благодарим некоммерческую организацию FORO за финансовую поддержку проекта.</p> <p>В первом полугодии 2012 года занятия кружка посещали 34 учащихся, из них 24 – девятиклассники, 10 – восьмиклассники. Каждый воспитанник занимался 3 часа в неделю.</p> <p>Некоторые из выпускников после окончания 9 классов решили пойти в училища получать профессию повара. Во многом профессиональное определение подростков произошло благодаря занятиям в студии.</p> <p>Что же ребята успели за полгода помимо того, что изучали способы приготовления и оформления блюд, сервировки стола, правила поведения за столом, учились готовить супы, горячие блюда, печь пироги и делать различные салаты?</p> <p>В январе наши кулинары проводили мастер-классы для младших воспитанников детского дома.</p> <p>В феврале ребята посетили ресторан в г. Починке, где на них был организован мастер-класс «Сервировка праздничного стола».</p> <p>У участников проекта уже стало традицией вместе отмечать праздники - готовить праздничные блюда и собраться всем за столом. Так на 23 февраля девочки подготовили для мальчиков угощение, а в преддверии 8 марта накрывали стол уже мальчики.</p> <p>В апреле был проведен цикл занятий</p>	<p>This year we are continuing our most delicious project yet – a Cooking Studio at the Shatalov orphanage. We would like to express our heartfelt gratitude to the non-profit organisation FORO for their financial support.</p> <p>Thirty-four pupils attended the workshop during the first half of 2012, including 24 from Year 9 and 10 from Year 8. Lessons lasted three hours per week.</p> <p>A number of pupils finishing Year 9 who took the course have decided to apply to culinary college. It is thanks largely to these classes that the orphans have made the choice about their future profession.</p> <p>Over the past six months, the kids have learned everything from food presentation techniques to table manners and how to set tables, from cooking soup and hot dishes to baking pies and making salads. And they have been very busy with other activities as well.</p> <p>In January, our chefs conducted workshops for the younger children at the orphanage.</p> <p>In February, they attended a workshop on table setting for festivals and holidays in the city of Pochink.</p> <p>It has already become a tradition in the orphanage to celebrate festive events together; they cook festive dishes and gather around the table together. This year, the girls made treats for the boys to celebrate 23 February, while the boys put on a spread for the girls on the eve of 8 March.</p> <p>In April, the orphanage launched “Traditions of</p>
---	---

<p>«Традиции русской кухни», на них воспитанники учились готовить постные и пасхальные блюда.</p> <p>В мае отличная теплая погода не способствовала готовке на кухне, и занятия решено было проводить на природе. Ребята с удовольствием устраивали пикники и делали барбекю.</p> <p>В течение полугодия ребята праздновали не только национальные праздники, но о себе и друзьях не забывали. Обязательно на дни рождения воспитанников, участников проекта пекли сладости и пили чай. А также именинник обязательно готовил свое любимое «фирменное» блюдо. Так, например, Илья всегда готов всех угостить своим овсяным печеньем. А Саша лучше всех делает крабовый салат – «Сердце».</p> <p>В рамках проекта мы также закупили для кухни посуду, кастрюли, расходные материалы. Библиотека кружка дополнилась новыми кулинарными изданиями. Ребятам очень нравится пробовать новые рецепты, но они не только готовят по книгам, но и экспериментируют сами.</p> <p><b>Истории и отзывы детей:</b></p> <p>Саша</p> <p>Саша занимается кулинарией вот уже полтора года, и за это время он не пропустил ни одного занятия, активно участвовал во всех мероприятиях. Саше по-настоящему нравится готовить, но для себя и своих друзей, выбирать данное направление в качестве профессии пока</p>	<p>Russian cuisine”, a course dedicated to cooking dishes for Lent and Easter.</p> <p>The lovely and warm May weather was perfect for cooking outdoors, so the children were more than happy to have a barbecue and picnic in the fresh air.</p> <p>And it wasn’t just national holidays: every occasion – every last birthday – was marked with the kids baking sweet treats and drinking tea. The birthday boys and girls cooked their favourite “specialty” dish. Ilya, for example, is always ready to treat everyone to his oatmeal biscuits, whereas Sasha is good at cooking crab salad “Heart”.</p> <p>We provided the kitchen utensils, the pots and all the supplies for the project. The library was stocked full with new cookery books. The children love to try new recipes and even make up their own.</p> <p><b>Children’s stories and feedback:</b></p> <p>Sasha</p> <p>Sasha has been cooking for a year and a half. He has attended all the classes and actively participated in all the events. Sasha loves cooking but, for the time being, he is not planning to become a chef and does not recommend this</p>
--	--

не собирается.

Дружеское общение «на кухне» помогло Саше раскрыться, поверить в свои силы. Именно здесь он больше стал рассказывать о себе, о своей жизни до детского дома. Умения и навыки, приобретенные в студии, мальчик активно использовал во время проживания в социальной квартире, что позволило ему стать один из самых успешных «жителей» квартиры.

Весной Саша взял на себя ответственность за организацию пикника для своей группы и отлично справился со своей задачей. Воспитатели отмечают, что до этого подросток не был общественно активен, не проявлял инициативу и даже собирался бросить учебу. Сейчас Саша готовится продолжить обучение в 10 классе, а затем попробует поступить в высшее учебное заведение.

profession to his friends.

The friendly atmosphere helped Sasha to come out of his shell, to believe in himself. He started talking more about himself and his life before the orphanage. He has applied his newly-acquired skills to life in the orphanage social apartment, which have helped him to become one of the most successful “residents” of the apartment.

In spring, Sasha successfully organised a picnic for his group. Before this, he had never been very active in the group and never really showed any initiative. He was even thinking of dropping out. Now Sasha is ready to continue on to Year 10 and then go on to higher education.