

Детская дегустация в институте напитков

29 мая 2017 г. во ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности состоялась X Детская дегустация безалкогольных напитков. В ней приняли участие 45 детей в возрасте от 7 до 14 лет. На самом деле дегустаций было больше, но проводимые с 2006 г. дегустации приобрели новые черты и стали ежегодными.

Особенность данного мероприятия заключается не только в проведении дегустации, но и в подготовке к нему. Организаторы предлагают детям выполнить «домашнее задание»: ответить на интересные вопросы о природе, решить кроссворды. В каждом задании юные участники могут дать волю фантазии и приготовить в домашних условиях напитки по своему вкусу, красочно оформить этикетку с указанием названия, состава и полезных свойств компонентов и принести напиток на дегустацию. Ребята прекрасно справляются с заданиями, дают интересные ответы. Принесенные напитки участники и специалисты пробуют и оценивают по всем правилам, о которых рассказывают постоянные ведущие – сотрудники лаборатории безалкогольных напитков на натуральной основе. Многолетний руководитель лаборатории Галина Леонтьевна Филонова, инициатор этого мероприятия, всегда творчески участвовала в каждом этапе подготовки дегустации.

В анкетах, которые размещены в задании, дети пишут о своих мечтах, успехах и

достижениях и всегда хотят снова и снова приходить на дегустации.

Детей всегда приветствуют руководители нашего института Лев Арсенович Оганесянц и Константин Викторович Кобелев.

Каждая дегустация проходит по теме объявленного года в России. Особенно запомнились «Год 65-летия Победы», «Олимпийский Год», «Год культуры», «Год экологии».

В конкурсе есть постоянные участники-производители – компании, которые представляют на дегустацию свою продукцию: ЗАО «МПБК «Очаково», г. Москва; ООО «ПК «АКВАЛАЙФ», МО, г. Черноголовка; ООО «ВИТАН», г. Нижний Новгород; ООО «Мегапак», МО, г. Видное; ООО НПК «Фитопродукт», г. Архангельск. В этом году к ним добавились ФГУП «Курская биофабрика – фирма «БИОК», ООО «Карачинский источник», ООО «ШатерГрупп», ЗАО «Аквалайн».

Многие дети приходят на дегустацию с родителями, и это хорошо, ведь от взрослых зависит – как каким напиткам необходимо приучать детей.

Качество напитков оценивается по 5-бальной системе. Самые высокие оценки в этом году получили безалкогольные напитки: «Байкал», «Вишня», «Мохито» (ООО «ПК «АКВАЛАЙФ», МО, г. Черноголовка); «Ретро-Лимонад» и «Ретро-Тархун» (ФГУП «Курская биофабрика – фирма «БИОК»); «Ах! Саянская тайна», «Квасенок», «Белый квас семейный секрет» (ЗАО МПБК «Очаково»); «Шорли лесные ягоды» (ООО «Карачинский источник»); «Витан 1» и «Витан-чай» (ООО «Витан-НН»); «Эскиморс» малиновый (ООО «Мегапак»); порошкообразный напиток «Северная вишня» (ООО НПК «Фитопродукт»); вода минеральная природная питьевая столовая «Легенда гор Архыз» (ЗАО «Аквалайн»).

Очень нравятся детям мастер-классы, которые проводят сотрудники лаборатории безалкогольных напитков на натуральной основе. В этот раз они решили проверить, как ребята усвоили навыки по приготовлению напитков, как применяют их самостоятельно, без наставников. Детям предложили приготовить дома напиток по заданной рецептуре, указать основные компоненты и их количество в напитке: вода, сахар, соль, ли-



монная кислота. К основному составу можно было добавлять по своему вкусу фрукты, соки, пряности, растительные экстракты или настои и другие компоненты.

Дети с большим успехом справились с заданием, приготовив замечательные напитки с оригинальными названиями. Старание, фантазия, желание порадовать всех и угостить — все было оценено! Семья Джанаевых приготовила напиток «Восточный ветер», братьям Андрею и Ивану Шишовым удался напиток «Заряжайся освежающий», а Анатолий Кузьмин проявил себя как настоящий технолог, изготовив напиток «Серебряный Кипрей — клубничный», и интересно рассказал о нем. Все напитки были красочно оформлены и по-



лучили всеобщее одобрение. Ребята, которые принесли напитки и хорошо выполнили домашнее задание, получили медали и дипломы.

Микробиолог института *Татьяна Николаевна Волкова* приготовила для детей несколько препаратов для просмотра их под микроскопом. Всем было очень интересно, и к ее столу выстроилась очередь.

Организаторы мероприятия приглашают детей не просто на дегустацию, а в настоящий научно-исследовательский институт, приоткрывая им творческий процесс. Может быть, кто-то из ребят захочет стать ученым и будет создавать полезные и вкусные напитки, помня первый опыт и знакомство с напитками, которые они сами оценивали. Дети, ответственно работая на дегустациях, начинают понимать, что напитки должны проявлять жаждоутоляющие, освежающие свойства и обогащать организм природными полезны-

ми веществами, поддерживать силы, здоровье и иммунитет человека — и это настоящая и благородная цель детских дегустаций.

Сотрудники института благодарят производителей за спонсорское участие и предоставленные образцы безалкогольных напитков, которые пользуются неизменным успехом, что отмечается на каждой дегустации. Представителям компаний — участников мероприятия с благодарностью и пожеланиями творческих успехов, расширения ассортимента и стабильного качества были вручены грамоты «Участнику совместного проекта «Детская дегустация в институте напитков».

Завершилось мероприятие в хорошем настроении — общей фотографией на память, шариками и подарками каждому!

Проведение Детских дегустаций во ВНИИ ПБиВП, освещение их в прессе — стимул для организации подобных мероприятий в различных регионах России и за ее пределами. А детские лица на фотографиях — веселые, забавные, пытливые, серьезные, трогательные — дают понять, что с детской аудиторией надо общаться, узнавать их вкусы, мнения и прислушиваться к ним.