

И взрослые, и дети с нетерпением ждут чудесных новогодних праздников. Мы готовим подарки, украшаем дома, своими руками мастерим поделки. В детской художественной школе тоже всегда заранее готовятся к встрече Нового года! В ноябре был объявлен традиционный городской конкурс семейного творчества «Время чудес», а 21 декабря подведены итоги.

Нашлось немало творческих и отзывчивых родителей, которых вместе со своими детьми, воспитанниками школы, приняли активное участие в конкурсе. Более 50 участников, объединённых в 23 семейных коллектива, представили на суд жюри новогодние рисунки, выполненные в разнообразных техниках изобразительного творчества: карандашные, акварельные, живопись на гesso, аппликации. Тема конкурса на этот раз была созвучна тематике наступающего года, объявленный президентом Годом семьи, – «Новогодние семейные традиции».

Нарядные, креативные, в виде игрушек, затейливых фигурок, сказочных персонажей и даже герба нашего города – имбирные пряники свиринки Натальи Беловой так хороши, что даже есть жалко. Одно время преподаватель детской художественной школы радовалась ими исключительно себе и близким, но однажды решила создавать выпечку на заказ.

По примеру брата

Заняться выпечкой Наталья, по её собственному признанию, «надумала» брат Егор, проживающий сегодня в Москве. Он – сотрудник МЧС с военным образованием, но это не мешает ему ещё и хорошо готовить и пекать.

– Пять лет назад Егор посетил семинар на тему «Как заработать свой первый миллион», где узнал о молодой девушке, сделавшей капитал на сувенирных пряниках. Вдохновившись, он купил у неё курсы и предложил мне пройти их вместе, – вспоминает наша героиня. – Егор занимался этим в Москве, я – в Свирске, хотя была сложность с приобретением ингредиентов, и приходилось покупать необходимое в Иркутске. Брату, конечно, с этим было намного проще. Однако я не могла просто оставить предложенную им идею, тем более Егор уже делал успехи и ждал их от меня. Пришли они не сразу: то глазурь, которую я замешивала на сахаре и яйце, ложилась неравномерно, то тесто капризничало, долго не могла с ним подружиться.

В любом деле нужны терпение и время, и Наталье потребовалось три года, чтобы процесс изготовления пряников пошёл как по маслу. Впервые она представила горячканам свои сладкие сувениры в 2021 году на праздничной ярмарке в честь Масленицы. Вместе с коллегами-преподавателями художественной школы она участвовала в ярмарке с изделиями декоративно-прикладного творчества и задорно решила продемонстрировать пряники. К тому времени их уже полюбили все её родственники, нередко просили испечь на праздники, и Масленицу на пряники было спрос – юные свиринцы заинтересовались и всё раскупили.



На радость детворе и взрослым

Тогда Наталья поняла, что хочет продолжить семейную историю. Она создала в Инстаграм страницу «Pryanik_Svirska» и опубликовала несколько фотографий с предложениями на 1 сентября: это были яркие, разноцветные карандашки, цифры, цветы и прочие символы праздника. Реакция была небольшой, и почему-то,



Рисуем традиции своей семьи

Качество исполнения, соответствие тематике, выразительность и аккуратность, своеобразие и неповторимость были основными критериями при отборе лучших работ прошедшего конкурса. «Тема была непростая, и все, кто принял участие, большие молодцы», – обратилась к конкурсантам преподаватель, организатор конкурса Алёна Николаева и объявила результаты.

Лучшим был назван рисунок Сергея Фамутинова, Ингатия Иванова и их мамы Натальи. «Наиболее качественно выполненная работа, интересная, соответствует тематике, видно, что дети постарались и родители приложили руку», – объяснила выбор директор школы Татьяна Инешина. На втором месте – семья Ким: воспитанница школы Юлиана, её брат Ярослав, сестра Милены и мама Елена. Семья Ким – постоянные участники конкурса, у

них всегда хорошие работы, поэтому они всегда в призёрах. Третье место разделили два семейных коллектива: Диана, Мария и Денис Степановы и Дарья и Наталья Михайлова; – а также Даша Черная за индивидуально выполненный рисунок.

Победителей наградили дипломами и предметами для художественного творчества: красками, гуашью и цветными карандашами. А ещё каждый ребёнок получил опыт в создании новогодних иллюстраций вместе со взрослыми. Большинство экспонатов выставки получились яркими, креативными и праздничными! Ещё две медали они будут находиться в художественной школе, потому «переедут» в школу №2, поскольку большинство конкурсантов учится именно здесь, а уже после наступления Нового года рисунки вернутся к своим авторам.

Фото автора

Пряничное настроение от Натальи Беловой

вопреки ожиданиям Натальи, заказывали в основном для взрослых, а не для детей.

Сегодня она уже ведёт страницы и в других социальных сетях, а свою имбирные лакомства готовит ко Дню всех влюблённых, 23 февраля и 8 марта, Пасхе, Дня матери и Дня чтеца, к личным праздникам заказчиков – юбилеям, свадьбам, рождениям детей.... Фотоколлекция Натальи содержит десятки снимков её изделий в виде сердечек и домиков, воздушных шаров, кленовых листочков и колокольчиков, котиков и цыплят, тюльпанов и съёмёрок, звёзд и армяйских погон, чебурашек и многое другое. Каждая сладость в своей упаковке – прозрачной или картонной, в мешочек или коробочки, перевязанная лентой, сопровожденная логотипом «Pryanik_Svirska» и справкой о составе изделия. Ну красота же!

Популярность среди горожан прянинки потепле – проще говоря, пряники на палочке, предназначенные для украшения торта. Яркие пряники-мультики, сердечки и звездочки, фигуры с надписями украсят любой, самый скромный торт, испечённый мамой.



И, конечно, не обойтись без имбирных пряников в самый долгожданный, волнующий и любимый праздник для детей и взрослых – в Новый год. Наталья в эти дни с удовольствием печёт ёлочки разных фасонов, размеров и цветов, в том числе с предсказаниями на будущее, нарядные рукауники и забавных дракоников, символизирующих наступающий 2024 год. Можно представить, как во время её священнодействия на кухне, пряный сладкий аромат постепенно наполняет квартиру и создаёт особую атмосферу тепла и уюта, поднимая настроение всей семье.

– Мне, как, наверное, большинству женщин, нравится пекать и стряпать что-то вкусное, этот процесс меня успокаивает, умиротворяет, наполняет энергией. При условии, что не занимается много времени, – рассказывает Наталья. – Кроме глазированных пряников, готовлю и другие десерты – батончики и зефир с использованием натурального фруктового или ягодного пюре. Магазинный зефир после своего есть не захочется. Очень нравится создавать из него цветы: и красиво, и вкусно невероятно.

Натальин зефир пока пробовали только её домочадцы, и супруг теперь предпочитает его другим сладостям, дочь же любит пряники. Также она балует своих близких сытными хачапури и позами. «Все мы любим вкусно поесть», – признаётся беседница. На мой вопрос «Помогают ли муж и дочь в исполнении пряничных заготовок?», она шутливо отвечает: «Главное



– не мешают». Уже повзрослевшая дочь Натальи не вмешивается в такиеtonki, как приготовление теста или украшение пряников, но не отказывает в помощи с их упаковкой.

Выпечка без «химии»

Судя по рассказу нашей героини, на приготовление пряников требуется не меньше двух-трёх дней. За это время она закупает продукты, готовит тесто, выпекает и украшает глазурью готовые кондитерские изделия. Наталья пробовала разные рецепты и, в конце концов, остановилась на козинском тесте с очень простым составом: сахар, вода, сливочное масло самого высшего качества, мука и специи для придания вкуса и аромата – имбирь, корица, мускатный орех. И никаких консервантов, пальмовых масел и прочей «химии».



– Сегодня я покупаю ингредиенты в местных магазинах, заказываю через Валдбериз или через единомышленников в интернет-сообществе, где мы делимся рецептами, секретами и важными контактами, – говорит Наталья. – Из оборудования у меня только миксер и пекарь, остальное делаю своими руками.

Замешанному тесту нужно дать постоять: сутки оно стабилизируется в холодильнике. На второй день я выпекаю пряники, затем они остаются, из них выходит лишняя влага. Только тогда расписываем их приготовленной глазурью. Если прежде я взбивала её сама на белке и сахарной пудре, то теперь заказываю готовую смесь, которую нужно просто развести

*Поддравайло всіх жити
Світла с наступаючим*

Новим Годом!

*Желаю, здоров'я, мирного неба
над головою, щоби її близкі і любілі
всім били рідом!*
Пусть цей гід стане для
вас годом величества і радості,
а кождий день буде пропланан
Вуслом счастья і успіха. Твор-
ческого вдохновення, нових ідей,
співних мечтаний!

Наталья Белова

водой до густоты сметаны. После заливки подсушиваю в духовке на низкой температуре в режиме «конвекция» и оставляю ещё на 12 часов на воздухе для застыивания. Для разрисовки использую пищевые красители, которые наношу с помощью кондитерских пакетов и художественных кисточек.

И сувенир, и лакомство

Как человек творческий, Наталья не только сама расписывает свои сувениры, но и предлагает это сделать тем, кто их покупает. С недавних пор у неё можно приобрести «Пряничные раскраски», в наработах находятся два пряника в белой глазури, с цветными капельками пищевых красителей и маленькая художественная кисточка. Интересный вариант для новогоднего подарка детям!

Ценность такой съедобной «игрушки» в том, что она приносит двойное удовольствие. Ведь имбирный пряник может храниться минимум полгода, не теряя ни краски, ни вкуса. По словам Натальи, срок годности продлится за счёт жёлтого сахара. Кроме того, природными консервантами, которые не дают пряникам портиться, выступают специи. Однако от долгого хранения пряники могут пересохнуть.

– Пряничное тесто очень гигроскопичное, – поясняет Наталья. – Это означает, что оно с большой охотой отдаёт влагу в сухом помещении и впитывает её во влажной среде. Летом, если вы просто положите пряники на блюдо, с ним ничего не будет, а зимой, когда отопительный сезон в разгаре и воздух у нас в квартирах сухой, пряник быстро станет сухим и чёрствым. В таком случае достаточно положить пряник на кусочек хлеба, увлажнённую салфетку или поместить на какое-то время в герметичную коробочку вместе с нескользкими ломтиками яблока (только чтобы они не соприкасались), и лакомство снова будет как свежее.

На календаре последние числа декабря, и большинство из нас уже вовсю готовится к Новому году. Мы украшаем ёлку, выбираем наряды, покупаем подарки, продумываем новогоднее меню... Отлично украсят праздничный стол или даже ёлку имбирные пряники, без которых для кого-то и Новый год не Новый год. Вы можете испечь их сами или же приобрести глазированные сладости у нашей героини, и тогда ваш дом наполнятся сладкими ароматами и предчувствием счастья. С наступающим!

Страницу подготовила
Марина ХАЛИТОВА
Фото из личного архива Н. Беловой