



Кулінарні майстер-класи та підтримка: як «Олейна» допомагає підопічним фонду «Діти Героїв»

04.09.2024 Прес-реліз

Проект «Олейна – дітям. Готуємо з любов'ю», створений у співпраці з [Благодійною Організацією «Благодійний Фонд Діти Героїв»](#), триває. Співпраця з фондом передбачає одразу декілька напрямків: щомісячне перерахування Фонду благодійної допомоги на забезпечення нагальних потреб його підопічних та серію майстер-класів з професійними шеф-кухарями.

Так, благодійну виплату від бренду «Олейна» за травень фонд спрямував на додаткові зайняття дітей з поглибленого вивчення англійської мови на професійних курсах або з репетиторами. 179 дітей змогли відвідати серію занять з англійської мови. А благодійну виплату за червень фонд спрямував на екстрені потреби дітей. 79 дітей завдяки цій допомозі змогли отримати продукти харчування, необхідний одяг та взуття, засоби гігієни. Благодійну виплату за липень фонд планує спрямувати на закупівлю ноутбуків та планшетів аби діти могли навчатись дистанційно.

Також протягом літа в [просторі кухні Miele \(Київ\)](#) відбулось вже шість майстер-класів від професійних шеф-кухарів для підопічних фонду. Перший майстер-клас відбувся 1 червня з [Ольгою Рябенко](#), а наступні п'ять – із професійним шеф-кухарем [Дмитром Радченком](#) за підтримки професійного психолога. Діти поринули у кулінарну мандрівку світом, готуючи сучасні страви формату street-food: італійські гріссіні, фокаччу та тістечко з маскарпоне та фруктами, лимонад; азіатську локшину з індичкою та овочами, асорті-шашлики та печиво з передбаченнями; американський бургер з куркою, салат коул слоу та мохіто, японські суші та суп рамен з куркою та багато інших страв.

Формат майстер-класів передбачає уважне ставлення до особистості кожної дитини. Валерія, професійна психологиня, яка підтримує дітей в процесі приготування та спілкування, вважає, що участь у проєкті має терапевтичний ефект. «Найважливіше для підлітків у групі – атмосфера довіри, підтримки та прийняття. – **зазначає Валерія і додає:** Тому на наших майстер-класах ми намагаємося створити безпечний і комфортний простір для дітей. Сам процес приготування чогось нового, не тільки додає досвіду підліткам, а і є способом саморозкриття, самовираження, розвитком та шляхом до гармонізації власної особистості.»

На думку батьків, участь в кулінарних майстер-класах допомагає дітям: «Мій син ніколи не мріяв пов'язати майбутню професію з приготуванням їжі, вдома готує зазвичай найпростіші сніданки на кшталт яєчні. Майстер-класи дають йому розуміння, що приготування їжі – то окремий вид мистецтва, ціла культура, яка захоплює на кожному етапі. Він дізнався таємниці поєднання смаків, отримав досвід спілкування з новими людьми та нові позитивні емоції, попрацював на

професійній кухні поруч з майстрами, які надихають своїм власним прикладом», – **ділиться**
Тетяна, мама 17-річного Єгора, учасника усіх майстер-класів. Сам хлопець розповідає, що
майстер-класи надихають його на експерименти з повсякденними стравами.