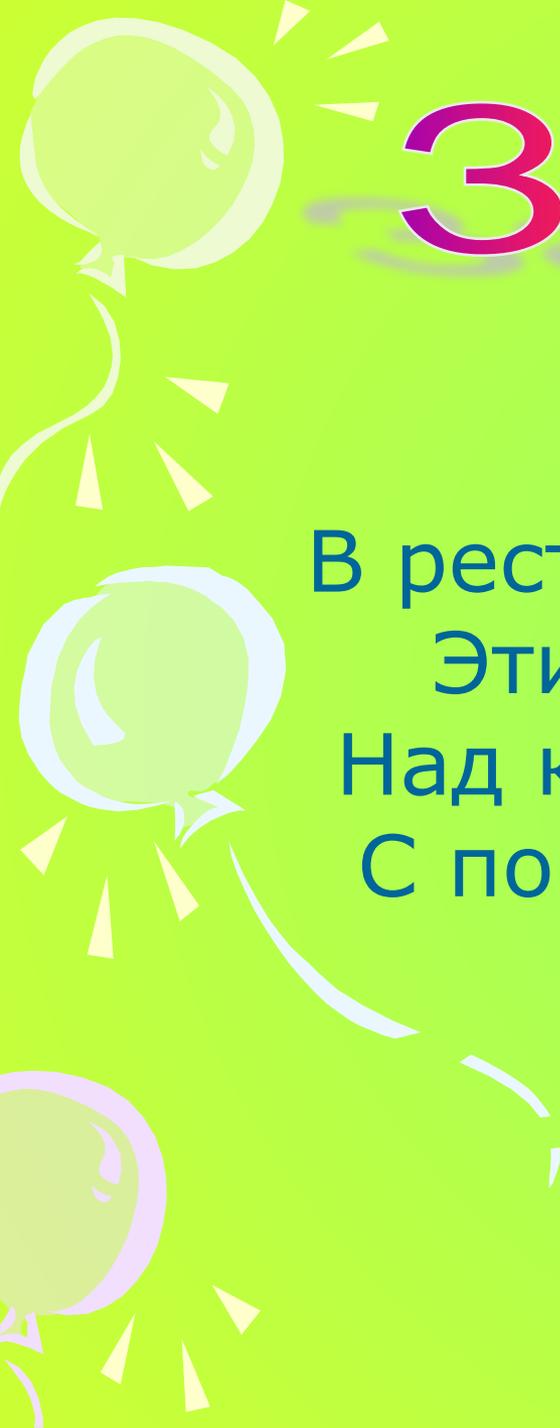




В мире профессий

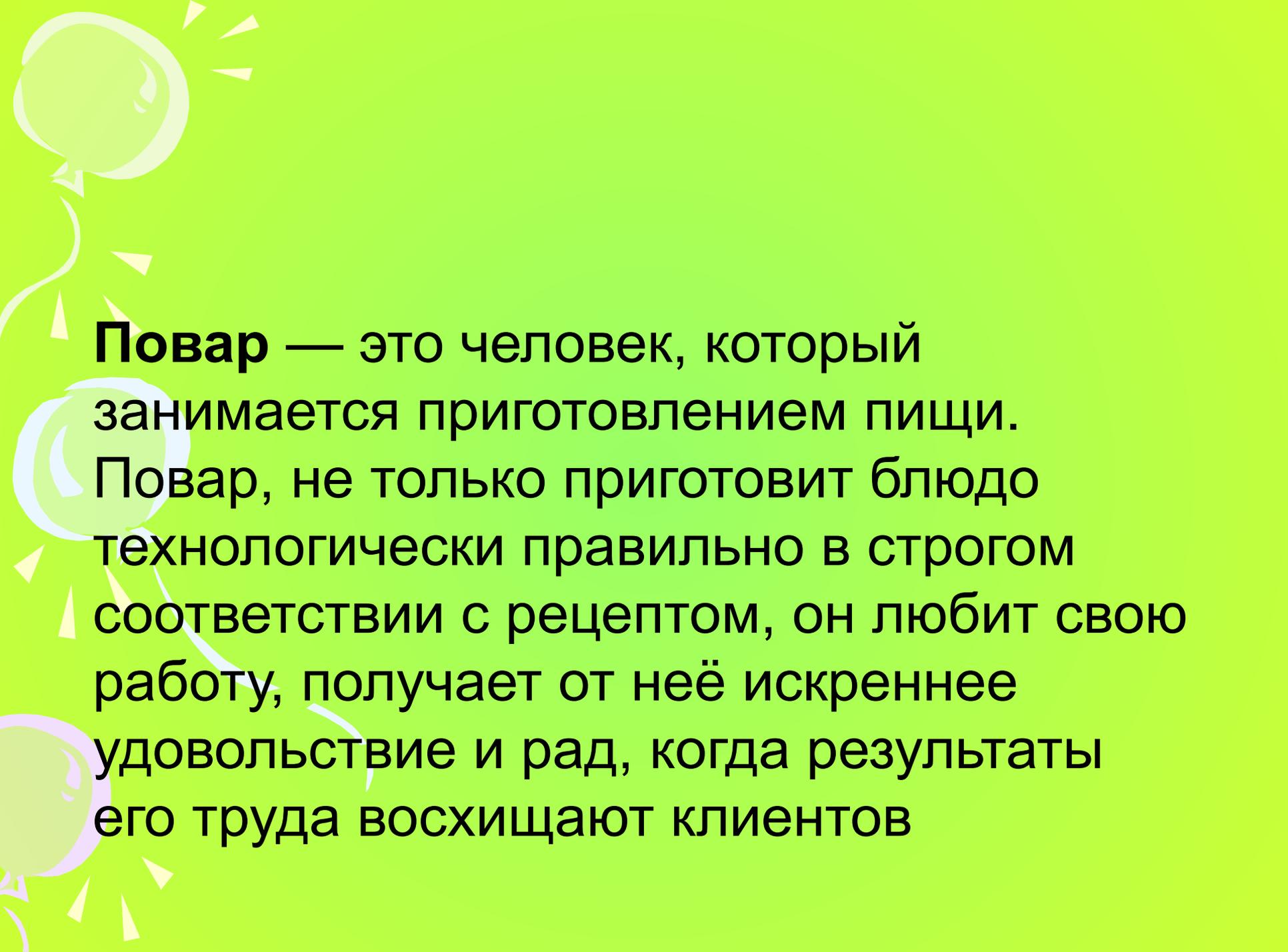
СДЕЛАЙ ВЫБОР





Загадка

В ресторане их найду я -
Эти люди в колпаках
Над кастрюлями колдуют
С поварешками в руках.



Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов

ИСТОРИЯ

ПРОФЕССИИ

ПОВАР: Можно предположить, что первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому его собратья доверяли приготовление добытых на охоте животных

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран.

в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «*trakt*» - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «*restauration*» - восстановление). В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.



Первая кулинарная школа была открыта в **Петербурге** 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в **Англии**, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во **Франции** считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным

Где и на каких местах могут работать повара

Итак , повара нужны в :

- ресторанах
- кафе
- СТОЛОВЫХ
- пиццериях
- суши- барах
- детских садах
- школах и др.....

**Добрый
повар...**

**любое кушанье
испортит.**

Плохой повар ..

**и в бою кашу
сварит**

**Хороший
повар...**

стоит доктора.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПОВАРА





Повар

Должен знать:



Основы питания, характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, ассортимент выпускаемых изделий, рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов, технологию и режим приготовления блюд и кондитерских изделий.

Ты знаешь, что готовить пищу - это очень трудная и мужественная работа?

Почему?

Потому, что кухня - это как поле боя: зазевался - и поранил ножиком пальчик. А спички, а газ?..

Но что это мы все о страшном? Да то, что одними конфетами сыт не будешь, а иногда и родителей дома не бывает.

Что делать? Вот и будем вместе расхлебывать эту кашу.

- 1. Бутерброды**
- 2. Напитки**
- 3. Фруктовый салат**



как приготовить несложные блюда,
если рядом нет родителей



БУТЕРБРОДЫ

Итак, что делать, когда хочется кушать, а рядом никого нет? Ситуация наихудшая: секретный шкафчик, где обычно лежат конфеты, пуст, а банки с вареньем в холодильнике почему-то нет. Но, о чудо! В холодильнике осталась кое-что съедобное, да и кусочек хлеба где-то был виден.

Сделаем бутерброд, это самое быстрое решение задачи. Но даже с простым бутербродом можно фантазировать. Все зависит только от твоего вкуса и того, что на этот момент оказалось под рукой.

Бутерброд состоит из кусочка булки или хлеба и еще чего-то, что кладется на него.

- **Режем (только осторожно!) кусочек булочки или хлеба.**
- **Намазываем слой масла (кто масло не любит, тот этот пункт пропускает).**
- **Помещаем сверху кусочек колбасы или сыра (можно и то, и другое).**
- **Съедаем.**
- **На третьем пункте остановимся подробнее. Если ты не любишь ни колбасу, ни сыр, то можно обойтись только маслом. А если ты сладкоежка, то помажь масло джемом или густым вареньем. Также иногда бывает приятно съесть и бутерброд со сметаной, посыпанной сахаром. Колбаску можно украсить кусочком помидорки или огурчика.**

Приятного аппетита!



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ



Если в гости пришли друзья, а тебе хочется приятно их удивить и вкусно покормить, то рекомендую очень простой рецепт фруктового салата.

Можно использовать какие угодно фрукты: яблоки, груши, киви, апельсины, персики, виноград и так далее. Все фрукты хорошенько промыть. Затем на разделочной доске нарежь их небольшими кусочками. Хорошо, если используются фрукты разных цветов, такой салат будет красивее выглядеть.

Переложи нарезанные фрукты в глубокое блюдо, добавь немного меда или сахара и перемешай.

Этот салат лучше делать незадолго до употребления.

Приятного аппетита!

НАПИТКИ



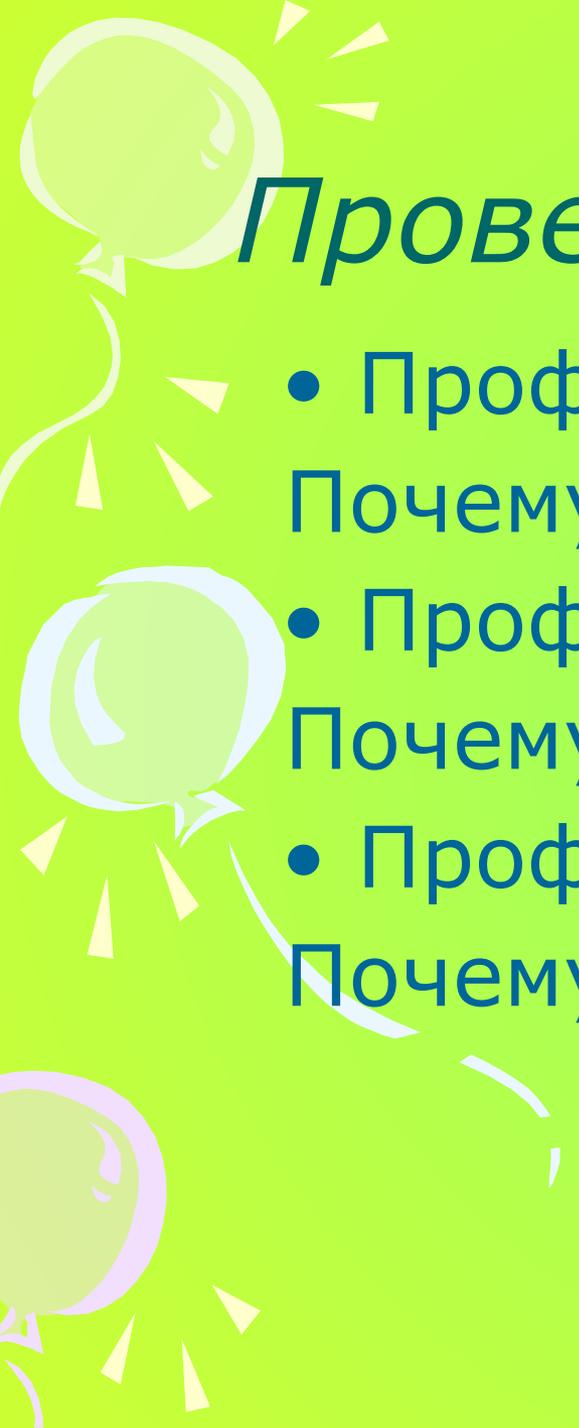
А сегодня мы поговорим о напитках. Каждый может вспомнить, как мама, наливая в стакан чай или молоко, говорила, что надо все выпить. А знаешь ли ты, сколько секретов хранят в себе реки напитков?!!

Во-первых, **кефир**. Разнообразить привычный вкус можно ложечкой сахара или щепоткой соли. А если в кефир добавить одну или две ложечки мягкого варенья, то получится напиток, похожий на йогурт.

Во-вторых, **чай**. Если он тебе надоел и хочется разнообразия, то опять придет на помощь ложечка (или две-три) твоего любимого варенья. Очень хороший вкус дает и ломтик лимона. (А если пить чай совсем не хочется, но выпить горяченького надо, то ломтик лимона просто залей кипятком.)

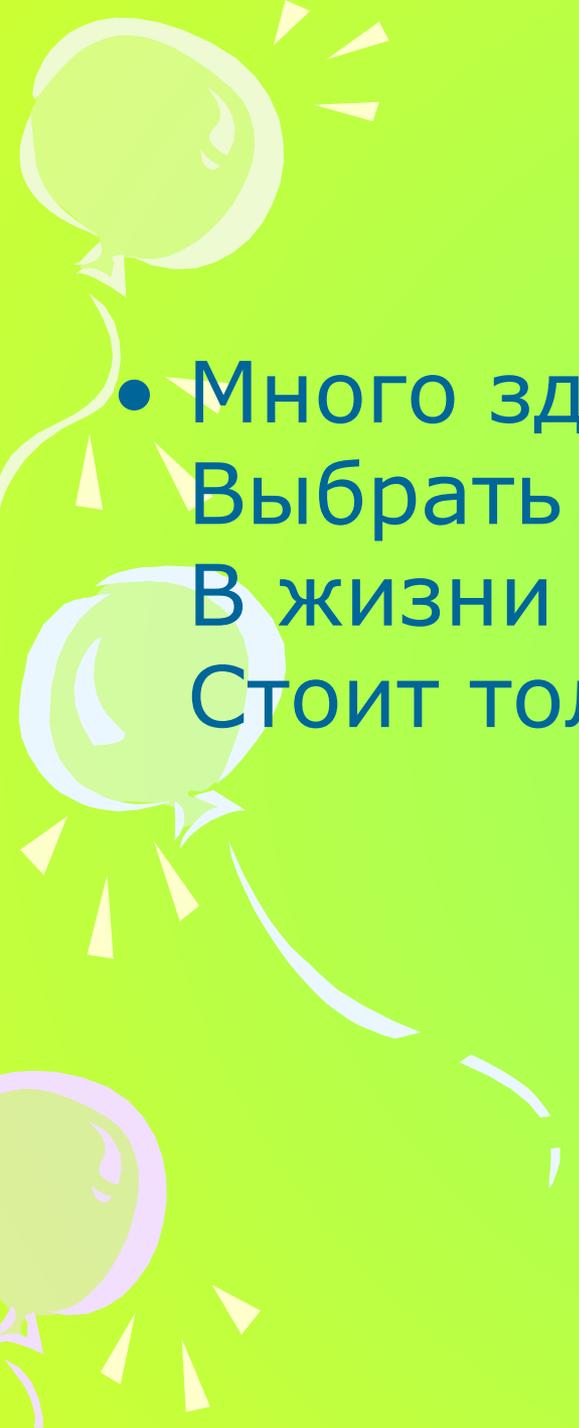
Еще пару слов можно сказать о **морсиках**. Это те же две ложечки варенья, разбавленные в стакане воды. Делать морс лучше в кувшине, а варенья можно взять несколько сортов. Не будет лишней и щепотка ванильного сахара.

Приятного аппетита!



Проверь себя и скажи...

- Профессия повара вкусная.
Почему вкусная?
- Профессия повара опасная.
Почему опасная?
- Профессия повара нужная.
Почему нужная?

- 
- Много здесь профессий разных,
Выбрать что – не знаешь сразу.
В жизни много пригодится –
Стоит только научиться.

THE GREAT BRITISH
MUSEUM