

Тема урока: «Мотив еды в произведениях русской и татарской литературы»

Интегрированный урок
Русская литература,
татарская литература,
Кулинария (введение в
специальность).



Цели урока:

- показать особенности образа еды как художественного средства;
- стимулировать интерес к чтению;
- совершенствовать умения готовить выступление на литературную тему (исследовательский метод); пробудить интерес учащихся к произведениям русской и татарской литературы, описывающих картины еды, приготовления блюд, как подготовка их к будущей профессии повара;
- научиться приемам сервировки стола .

Оборудование урока:

- презентация «Тема еды в русской и татарской литературе»;
- «Тема еды в живописи», «Гигиена питания»;
- тексты повести Н. В. Гоголя «Старосветские помещики», «Зять» («Кияу») Г.Исхакый»;
- предметы сервировки стола к чаепитию;
- кулинарные книги: «Татарская кухня», «Секреты русского застолья»;
- Видеозапись спектакля по повести Н. В. Гоголя «Старосветские помещики»

«Все виды искусств служат
величайшему из искусств -
искусству жить на земле».

Бертольт Брехт.

«Вкусная еда - поэзия души»

О. Э. Мандельштам. «Мороженное».

"Мороженное!" Солнце. Воздушный бисквит.
Прозрачный стакан с ледяною водою.
И в мир шоколада с румяной зарею,
В молочные Альпы, мечтанье летит...

Роль еды в жизни человека

- - Для чего люди употребляют пищу?
- - Какие чувства при этом испытывают?
- - Часто ли в литературе встречаются эпизоды с едой?
- - Какую роль играет в произведениях мотив еды?
- **Источник энергии**
- **радость бытия**
- **традиции народа, колорит**
- **характеристика героя**
- **социальное положение**
- **ирония, сатира, сарказм**

**Любимые блюда И. А. Крылова:
Подовые пироги, «петушки гребешки», бараний бок с
кашей**





Мы за чистым чайным столом – чайки с блюдцами, тарелочки, хлебница и в молочнике – молоко, все, как астарь. И это, наверное, сон сплелся – на тарелке горка хлеба, намазанного – маслом! И другая тарелка – с повидлом. И пьем настоящий, как в детстве и юности, чай. В стакане – золотым столбиком. Как рады нас угостить!..

*А.И. Цветаева.
Воспоминания*

Чаепитие - излюбленная тема в литературе

**«...Разлитый
Ольгиной рукою
По чашке темною
струею
Уже душистый чай
бежал,
И сливки мальчик
подавал...»
А. С. Пушкин.
«Евгений Онегин»**



Меню литературных героев татарской классики. Әдәби геройлар менюсы”.
Гаяз Исхакый. “Кияү” повесте. 1911 ел.

«Яшь кияү “сыйлау” менюсы»

Иртэнге аш.(Завтрак)

- 1.Коймак.
2. Пәрәмәч.
- 3.Сумса

Әбәт(Обед)

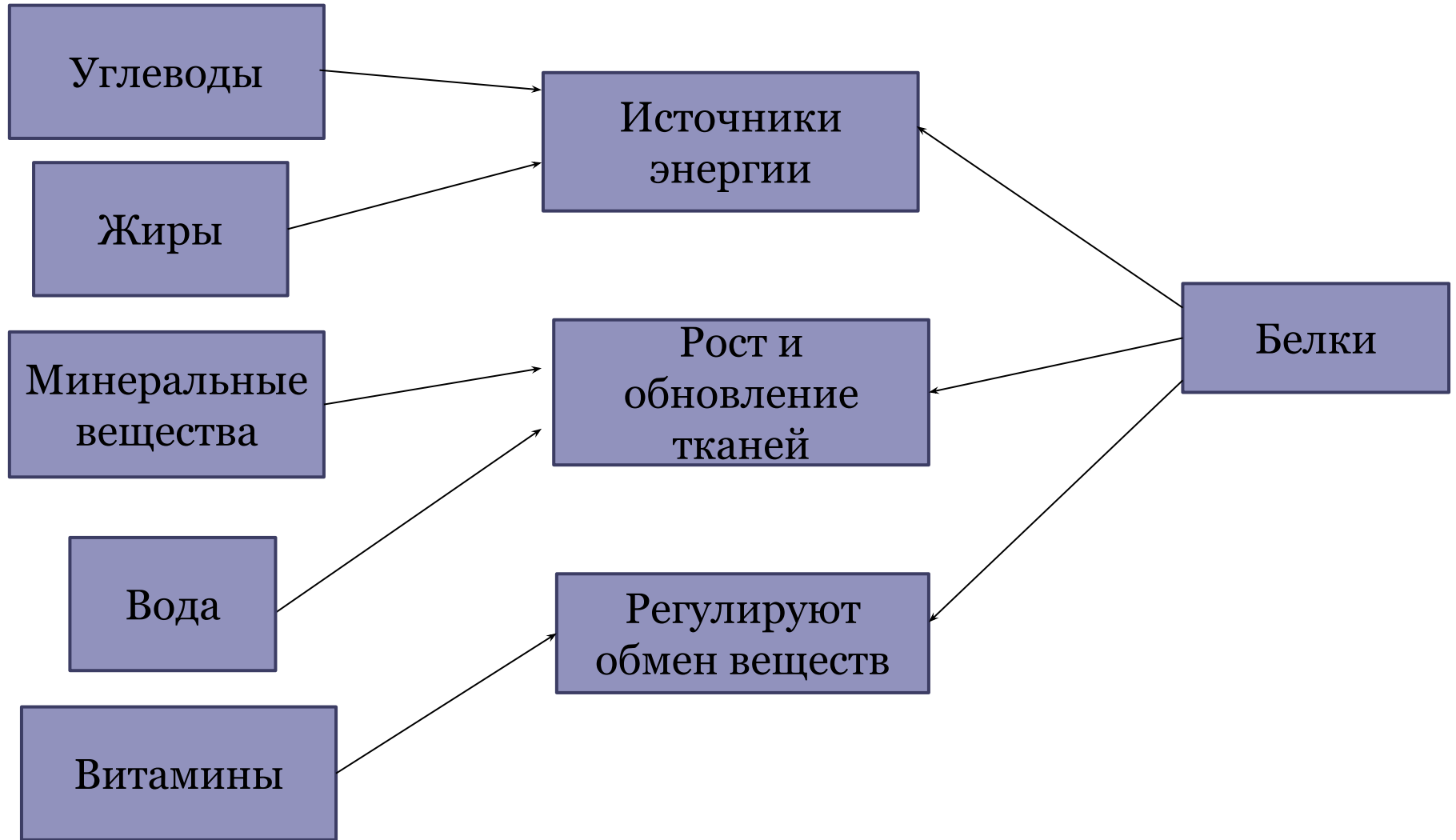
1. Тавык ите белән бәлеш.
2. Дөге бәлеше.
3. Сарык ите шулпасы.
4. Тутырма(каймак, дөге, бавыр) белән ит.
5. Пилмән.
- 6 .Чия суы.
7. Чәй: лимон, әфлисун, алма бәлеше



«Физиология и гигиена питания»



Функции пищевых веществ



Пирамида питания



Оптимальное соотношение пищевых веществ в рационе

Белки	Углеводы	Жиры
25-35%	50-60%	15-20%

Энергетическая ценность пищевых веществ

1г белка	1г углевода	1г жира
4 ккал	4 ккал	9 ккал

«Физиология и гигиена питания» – это

наука о рациональном и здоровом питании населения.

Рациональное питание должно отвечать следующим требованиям:

- Суточный рацион должен соответствовать по энергетической ценности энергозатратам организма.
- Количество и пропорции пищевых веществ должны соответствовать физиологическим потребностям человека.
- Пищевой рацион должен быть правильно распределён в течении дня.
- Рациональное питание должно быть безупречным в санитарно-эпидемиологическом отношении.



Рекомендуемое распределение калорийности при 4-разовом питании



Продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность 100г продукта, ккал
Говядина	18	8	-	150
Куры	20	5	-	135
Рыба	18	0,3	-	75
Яйца	14	11	0,4	157
Молоко	3,5	3,5	5	40
Масло сливочное	0,5	80	0,5	730
Картофель	2	-	20	88
Яблоки	-	-	13	54
Рис	7	0,5	76	336
Макаронны	10	0,9	70	327
Печенье	7	11	65	393
Сахар	-	-	100	400
Шоколад	5	20	65	460

Азық-төлекнең калориялеге

Суточная потребность человека в пищевых веществах и энергии

Вода, г		1750-2200	Минеральные вещества	
В том числе	питьевая (чай, кофе и т. д.)	800-1000	Кальций, мг	800-1000
	в супах	250-500	Фосфор, мг	1000-1500
	в продуктах питания	700	Натрий, мг	4000-6000
Белки, г		80-100	Калий, мг	2500-5000
В том числе животные		30-60	Железо, мг	10-18
Углеводы, г		400-500	Витамины	
В том числе сахар		50-100	С, мг	50-70
Крахмал		400-450	В ₁ , мг	1,5-2,0
Пищевая клетчатка, г		25	В ₂ , мг	2,0-2,5
Жиры, г		60-100	В ₁₂ , мг	0,002-0,005
В том числе растительные		20-25	В, мг	0,0025-0,01
Холестерин		0,3-0,6	А, мг	1,2-2,5
			Е, мг	8-10
Общая энергетическая ценность – 3000 ккал (12 540 кДж)				

Меню одного дня русской кухни



	Выход, г.	Калорийность, ккал
Завтрак		
Кофе	200г	58
Пряники	100г	220
Второй завтрак		
Коржик с салом	100г	293
Пирожки с маком	120г	206
Рыжики соленые	150г	100
Чай	200г	60
Полдник		
Грибы соленые	150г	100
Рыба сушеная	100г	86
Чарка водки	100г	233
Калачи	150г	292
Блины	150г	325
Чай	200г	60
Обед		
Грибы маринованные	50г	29
Капуста квашеная	100г	17
Щи	500г	200
Говядина в горшочке	250г	300
Каша	250г	300
Пироги	150г	250
Арбуз	100г	72
Груши	100г	42

	Выход, г.	Калорийность, ккал
Первый ужин		
Вареники с ягодами	150г	280
Кисель	200г	150
Второй ужин		
Пирожки с сыром	120г	290
Пирожки с капустой и гречневой каши	120г	206
Сбитень	200г	80
Третий ужин		
Пожарские котлеты	75г	262
Каша	250г	300
Курник	200г	370
Сырники	150г	440
Квас	200г	45
Перед сном		
Узвар с сушеными грушами	200г	140
Кислое молоко	200г	125
Итого		5831

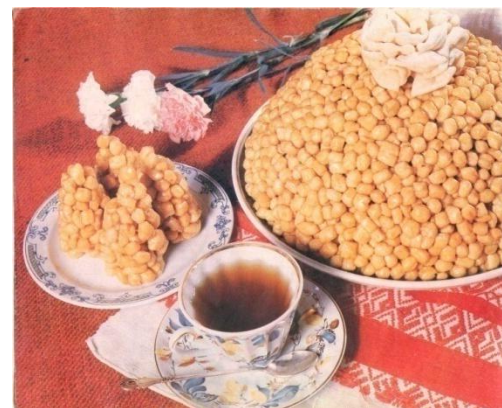
Повара существуют для того, чтобы продукты превращать во вкусные блюда, завораживая людей своим искусством,— сказал директор Берлинского кинофестиваля Дитер Косслик.

Аш-су осталары гади продуктлардан тәмле ризыклар пешереп, аларны сэнгать дәрәжасенә житкеруче тылсымчылар дигән Дитер Косслик



Меню одного дня татарской кухни

	Выход, г.	Калорийность, ккал		Выход, г.	Калорийность, ккал
Завтрак			Ужин		
Блины	150	325	Бульон	250	22
Пәрәмәч	130	460	Балиш	200	305
Сумса с мясом	100	370	Мясо с картофелем	250	300
Каймак	150	204	Компот	200	100
Чай с молоком	200	80	Чай с молоком	200	80
Обед			Перед сном		
Суп с пельменями	250	300	Блины	150	325
Балиш с рисом	200	220	Чай	200	80
Балиш с курицей	200	305	Итого		
Тутырма из баранины	225	400			
Мясо с картофелем	250	500			
Компот из вишни	200	140			
Лимон	100	35			
Апельсин	100	38			
Балиш с яблоками	200	220			
Конфеты	100	370			
Варенье	100	122			
Сухофрукты	100	204			
Чай с молоком	200	80			



Меню аграрного колледжа

	Выход, г.	Цена, р.к.	Калорийность, ккал
<u>Завтрак</u>			
Каша геркулесовая	250	5-63	300
Чай с сахаром	200	0-93	60
Хлеб	100	2-73	237,3
Масло сливочное	10	1-60	73
Итого за завтрак			670,3
<u>Обед</u>			
Салат из свеклы	100	1-00	69
Борщ из свежей капусты	250	4-65	100
Плов	50/250	14-73	600
Какао с молоком	200	4-13	200
Хлеб	150	3-36	355,95
Итого за обед			1324,95
<u>Ужин</u>			
Салат из свежей капусты	100	0-93	67
Каша ячневая	250	6-00	300
Чай с сахаром	200	2-73	60
Хлеб	100	1-93	237,3
<u>Дополнительный ужин</u>			
Чай с сахаром	200	0-93	60
Хлеб	100	2-73	237,3
Масло сливочное	10	1-60	73
Итого за 2 ужина			1034,6
Всего за день			3029,85



Последовательность расположения блюд в меню

1. Холодные блюда и закуски.
2. Горячие закуски.
3. Супы.
4. Вторые горячие блюда.
5. Сладкие блюда.
6. Горячие напитки.
7. Холодные напитки .
8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.
9. Хлеб.

Виды меню



Горячие блюда из мяса		Кол.:	Цена:
1. Лансет		200/20 гр.	150 р.
2. Вырезка по-французски (телятина, грибы, помидоры, сыр)		250/30 гр.	250 р.
3. Вырезка по-царски (телятина, грибы, помидоры, сыр)		280/30 гр.	280 р.
4. Телятина по-домашнему (телятина, картофель, помидоры, зелень)		180/20/20 20/10 гр.	250 р.
5. Баранина по-домашнему (баранина, лук, помидор, перец, картофель, специи)		200/10 гр.	250 р.
6. Котлеты из телятины (жаренье, паровые)		180/30 гр.	130 р.
7. Девичья баня (телятина, картофель отварной, помидор, грибы, зелень)		250/30 гр.	300 р.
8. Адвександал (телятина, помидор, баклажан, перец, картофель, зелень, чеснок)		250 гр.	250 р.
9. Долма (фарш в виноградных листьях)		200/50 гр.	180 р.
10. Джиз-биз (внутренности, курдюк, картофель, лук)		250 гр.	220 р.
11. Хинкали по-азербайджански (пласты теста с обжаренным фаршем из баранины)		170/20/10 гр.	200 р.
12. Мясо ягненка в баклажане с соусом от шеф-повара		200/150/50 гр.	380 р.
13. "Они Баку" (каре баранины, помидорчики, картофель, баклажан)		300/30 гр.	320 р.
14. Мясо по-мексикански (куриное филе, мастины, лук, грибы)		180/20/30 10/5 гр.	270 р.
15. Бефстроганое по-турецки		200 гр.	180 р.
16. Мясо по-баварски (телятина, грибы, перец, сыр)		170/20 20/20 гр.	230 р.
17. "Медвежья лапа" (баранина, карейка, грибы, помидор, сыр)		250/30 гр.	280 р.
18. Свинина по-русски (свиная шейка, грибы, картофель, помидор, болгарский перец, рис, мастины, сливки, коньяк)		100/100 50/30 гр.	320 р.

Меню Кафе	
Чизкейк «Нью-Йорк» С начинкой из сливок и сыра, приготовленный по рецепту шеф-повара. Вес 1 порции 100 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 150 р.	Чизкейк «Вишневый» Чизкейк с начинкой из вишни, приготовленный по рецепту шеф-повара. Вес 1 порции 100 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 150 р.
«Мусс тришоколада» торт Насыщенный шоколадом. Ваниль. С начинкой из сливок и сыра. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.	Чизкейк «Добрые дочки» С начинкой из сливок и сыра. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.
Брусничный кремовый пирог С начинкой из брусники и сливок. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.	Торт «Гурман» яблочный Отборные яблоки, лимонный сок, специи. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.
Двойной шоколадный торт Шоколадный торт с начинкой из сливок и сыра. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.	Тирамису маскарпоне Два слоя крема с маскарпоне и печеньем. Вес 1 порции 119 г. Кол-во порций 200/20 гр. Цена 250 р.

КАФЕ-БАР «Сказка»		
Холодные закуски		
	Кол.:	Цена:
"Мясное ассорти" (карбонат, шейка, с/к колбаса)	150 гр.	150.00
Язык вареный с хреном	100/20 гр.	150.00
"Рыбное ассорти" (семга, палтус)	100 гр.	150.00
"Овощное ассорти" (св. огузки, св. помидоры, болгарский перец, зелень, брынза)	250 гр.	200.00
"Овощная нарезка" (св. огузки, св. помидоры)	150 гр.	80.00
Зелень	50 гр.	70.00
Сыр	100 гр.	70.00
Брынза	100 гр.	70.00
Соления	150 гр.	70.00
Сельдь с луком	150 гр.	70.00
Грибы маринованные с луком	150 гр.	60.00
Лимон	50 гр.	40.00
Маслины	75 гр.	50.00
Оливки	75 гр.	50.00
Фаршированные помидоры (сыр, чеснок, грецкий орех, зелень)	150 гр.	100.00
Фаршированные баклажаны (сыр, чеснок, грецкий орех, зелень)	100 гр.	100.00
Икра красная	20 гр.	60.00
Бутерброды		
Бутерброд с сыром	20/30 гр.	25.00
Бутерброд с колбасой	20/30 гр.	30.00
Бутерброд с ветчиной	20/30 гр.	30.00
Бутерброд с шейкой	20/30 гр.	30.00
Бутерброд с карбонатом	20/30 гр.	30.00
Бутерброд с икрой	20/20/20 гр.	60.00
Бутерброд с семгой	20/30 гр.	50.00
Хлеб		
Хлеб	1/60 гр.	10.00
Лаваш	1/60 гр.	20.00
Лаваш (армянский)	1/60 гр.	30.00





Роль еды в животиси.



*Вот течет молоко. Вы
питаетесь им.
Запиваете твердые
пряники.
Захочу — и его вам открою
иным,
драгоценным и редким, как
праздники.*

*Х. Хлапотов. «Крестьянская
девочка»*



*И чай несут. Люблю я
час
Определять обедом,
чаем
И ужином. Мы время
знаем
В деревне без больших
сует:
Желудок - верный наш
брегет;*

Б.
Кус
тод
иев
«Ку
пчи
ха
за
чае
М»



*Как сладостно твоё
святое хлебосольство
Нам бывало вкус и жажды
своевольство:
С каким радушием –
красотою древних лет –
Ты собирала нам
затейливый обед!
Сама и водку нам, и
брашна подавала,
И соты, и плоды, и вина
уставляла
На милой тесноте
старинного стола!
Ты занимала нас – добра и
весела –
Про стародавних бар
пленительным рассказом:
Мы удивлялися
почтенным их приказам.
Мы верили тебе – и смех
не прерывал
Твоих бесхитростных
суждений и похвал:
Свободно говорил язык
словоохотный,
И легкие часы летели
беззаботно!*





*Хочешь - так подай на стол,
Хочешь - брось его в рассол.
Никогда он не грустит
И хрустит, хрустит, хрустит.
Без неё какой обед? Без неё обеда
нет.*

**Мужчины против; и, крестясь,
Толпа жуужжит, за стол садясь.
На миг умолкли разговоры;
Уста жуют. Со всех сторон
Гремят тарелки и приборы
Да рюмок раздаётся звон.**



*Глухая тоска без причины
И дум неотвязный угар.
Давай-ка наколем лучины –
Раздуем себе самовар!
За верность старинному чину,
За то, чтобы жить не спеша!*





*Ты завариваешь её в маленьком
чайнике,
Возвращаешься в постель и пьёшь с
гостьей,
Закусывая солёными груздями.*



*...А на меню стояло: Обед в стане
Ермака Тимофеевича, и в нем
значились только две перемены:
первое - закуска и второе- сибирские
пельмени...*



*...Ездить на кляче,
есть сухари;
В стуже и в зное меч
закаляя,
Спать на соломе,
бдеть до зари...*

Правила сервировки стола

- Сервировка должна соответствовать меню.
- Соответствовать тематике мероприятия.
- Быть эстетичной, гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками.
- Все предметы сервировки должны быть расположены в определенной последовательности..
- При сервировке стол сперва накрывают скатертью.
- Затем ставят тарелки;
- Приборы;
- Стеклянную посуду;
- Раскладывают салфетки;
- Расставляют приборы со специями,
- Вазу с цветами и другие аксессуары стола.

Русская кухня



Татарская кухня



Современная сервировка стола



Приятного аппетита!

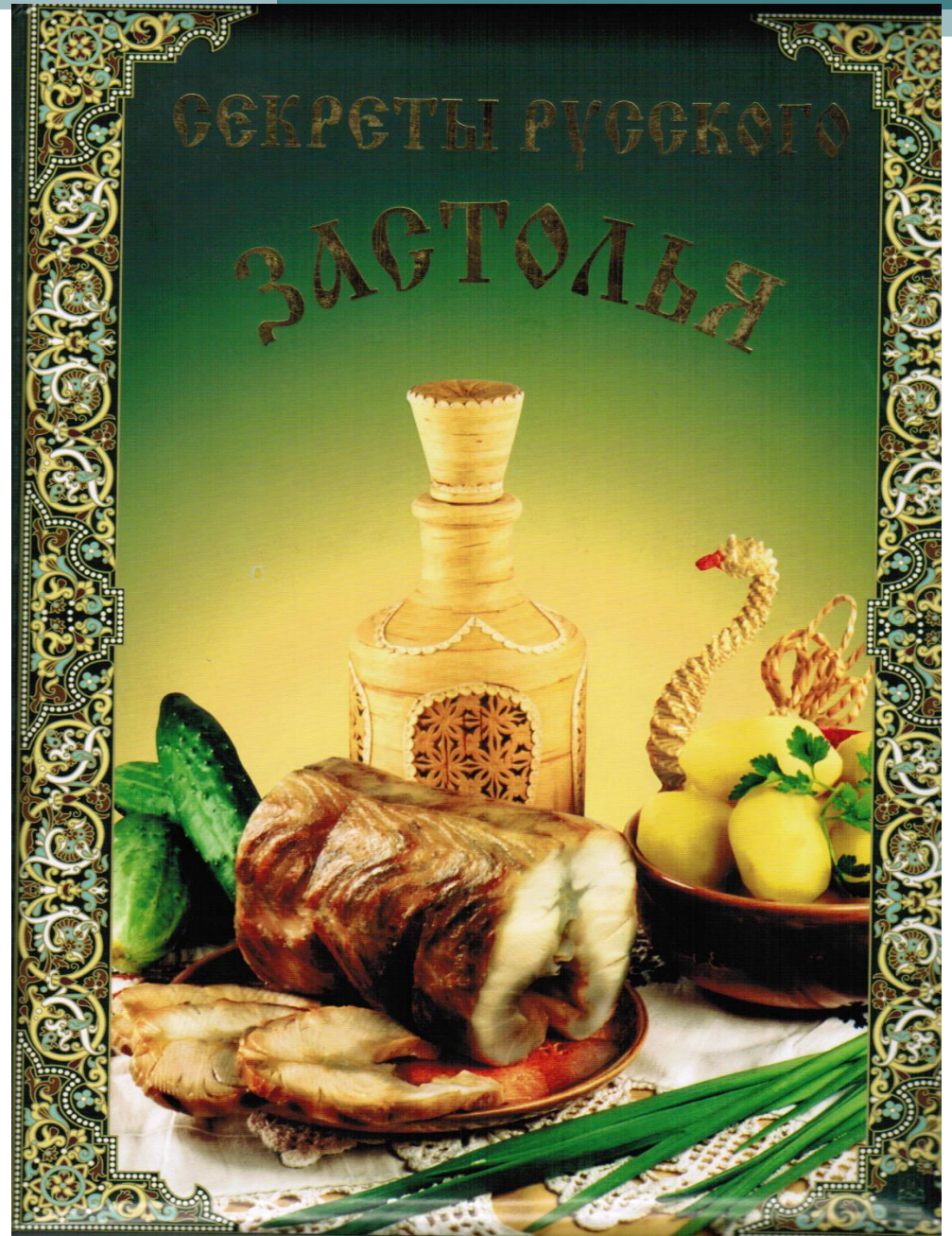


Аш-су
күргәзмәсе

Игра “Кастрюлькины вопросы”

- 1) «Это питье супругам Лариным было необходимо как воздух».
- 2) «Что солила на зиму мать Татьяны и Ольги Лариных?»
- 3) «Какое любимое блюдо было у Гоголя?»
- 4) Какие котлеты предпочитал А. С. Пушкин?
- 5) Ризык пешерер алдыннан башта савытка нәрсә салалар?
- 6) Любимое блюдо поэта Г. Тукая.
- 7) Что съел лиса в татарской народной сказке?
- 8) Назовите свадебное кушанье татар.

**Кулинарная
новинка**



Презентация новых
кулинарных книг
«Секреты русского
застолья»,
«Татарская кухня»
Марины и Михаила
Медведевых

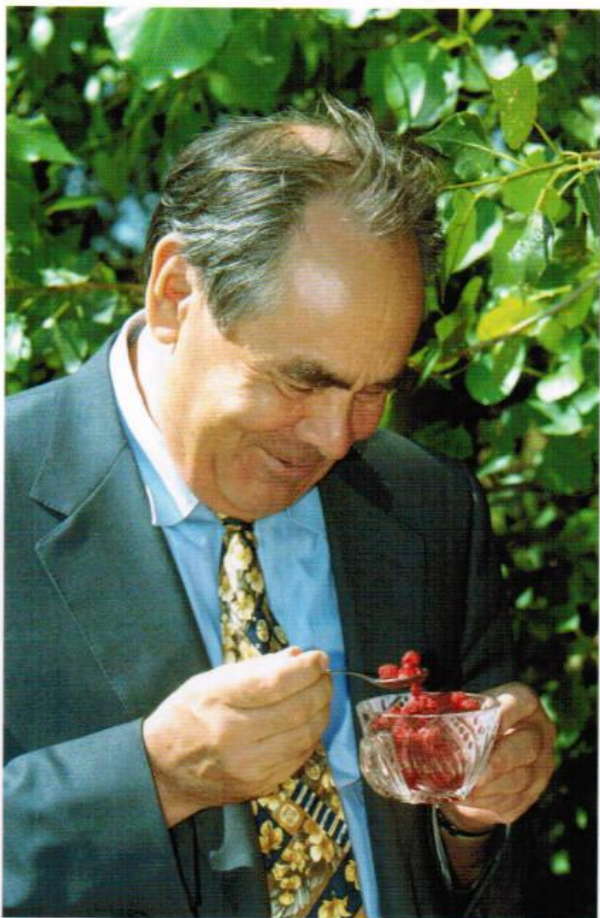
*-Что ты читаешь,
Варвара?- сердито
спросил он.*

*- Что? Известно ё,
поварскую книгу, -
ответила Варвара.-
Мне пустяков
некогда читать.*

Федор Сологуб. « Мелкий
бес»



Татарские национальные блюда- это творчество, это таинство, это чудо, передающееся из поколения в поколение. М.Ш.Шаймиев. Президент Республики Татарстан



*Национальные блюда –
это творчество,
это таинство,
это чудо,
передающееся
из поколения в поколение.*

*Минтимер Шаймиев,
Президент Республики Татарстан*

Домашнее задание

- Русская литература: Мотив еды в романе
- А. Н. Гончарова «Обломов»
- Ведение в специальность(кулинария): Составить меню обеда, ужина для своей семьи? (определить калории)