

ПОВАР- Древняя профессия

*Повар- это человек, профессией
которого является
приготовление пищи;*

*Скорее всего слово Повар
произошло от
восточнославянской « Вар»
означавшего кипящую воду и жар.*



Притча о профессии повара "Почему ученик вернулся"

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

- Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.
- Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.
- Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

- Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.
- Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин.

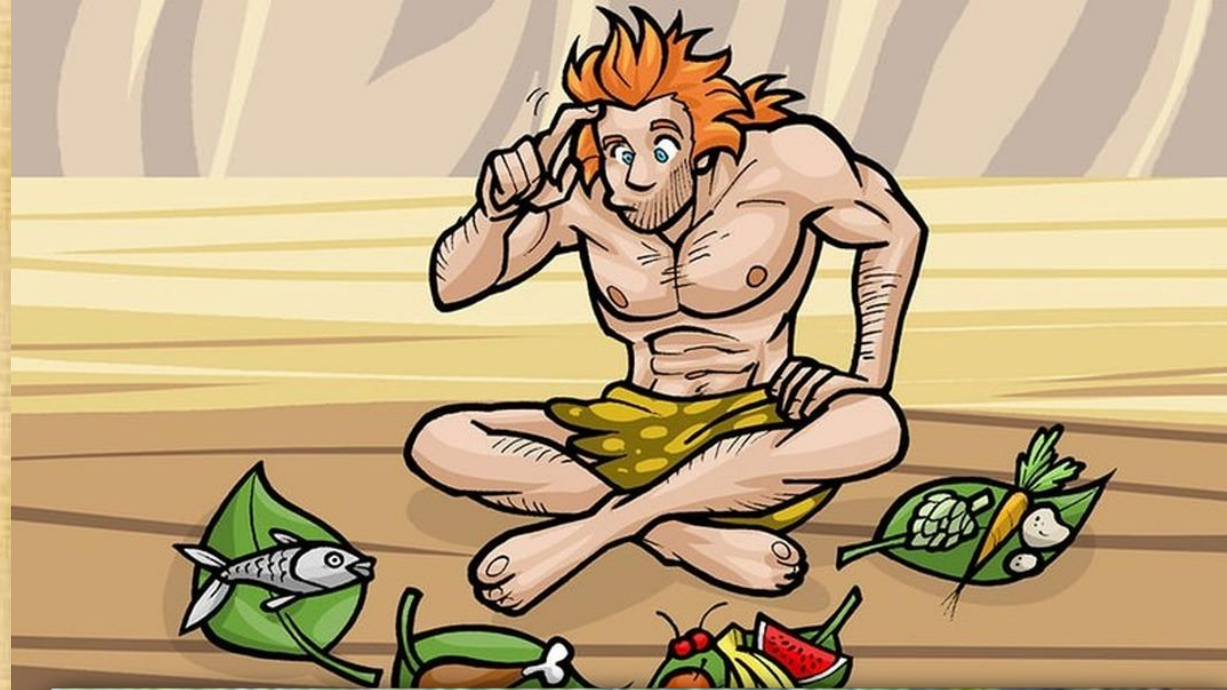
Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

- Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

- Трудно ответить, когда на земле появился первый повар. Человек ел всегда, но когда пещерный человек добыл огонь, дело пошло в гору, поэтому профессию повара можно считать древнейшей. Казалось бы, пожарить мясо - минутное дело. Но у кого-то из соплеменников мясо получалось вкуснее, сочнее и нежнее. Именно ему и стали доверять приготовление пищи. Так на земле появились первые повара.



Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились

при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в.

В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре

была целая поварня с большим штатом монахов-поваров.

Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов.

В некоторых из них было даже несколько поваров.

Об этом свидетельствует описание одного из домов богача XII в., где упоминается множество «сокачий», т. е. поваров.



**ЗНАТНЫЕ ЛЮДИ В
ДРЕВНЕМ РИМЕ И
ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ
ОСОБЕННО ЦЕНИЛИ
ВКУСНУЮ ПИЩУ.**

**САМО СОБОЙ
ОГРОМНЫЙ СПРОС НА
РАЗНООБРАЗИЕ И
ОБИЛИЕ РАЗНЫХ ЯСТВ
ПРИВЕЛО К
ОБРАЗОВАНИЮ
ПЕРВЫХ КУЛИНАРНЫХ
ШКОЛ. КСТАТИ
РАНЬШЕ ГОТОВИЛИ
ПИЩУ РАБЫ И ОНИ НЕ
ВСЕГДА С ЭТИМ
СПРАВЛЯЛИСЬ.**



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.





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

В России первая кулинарная книга "Поваренные записки" была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

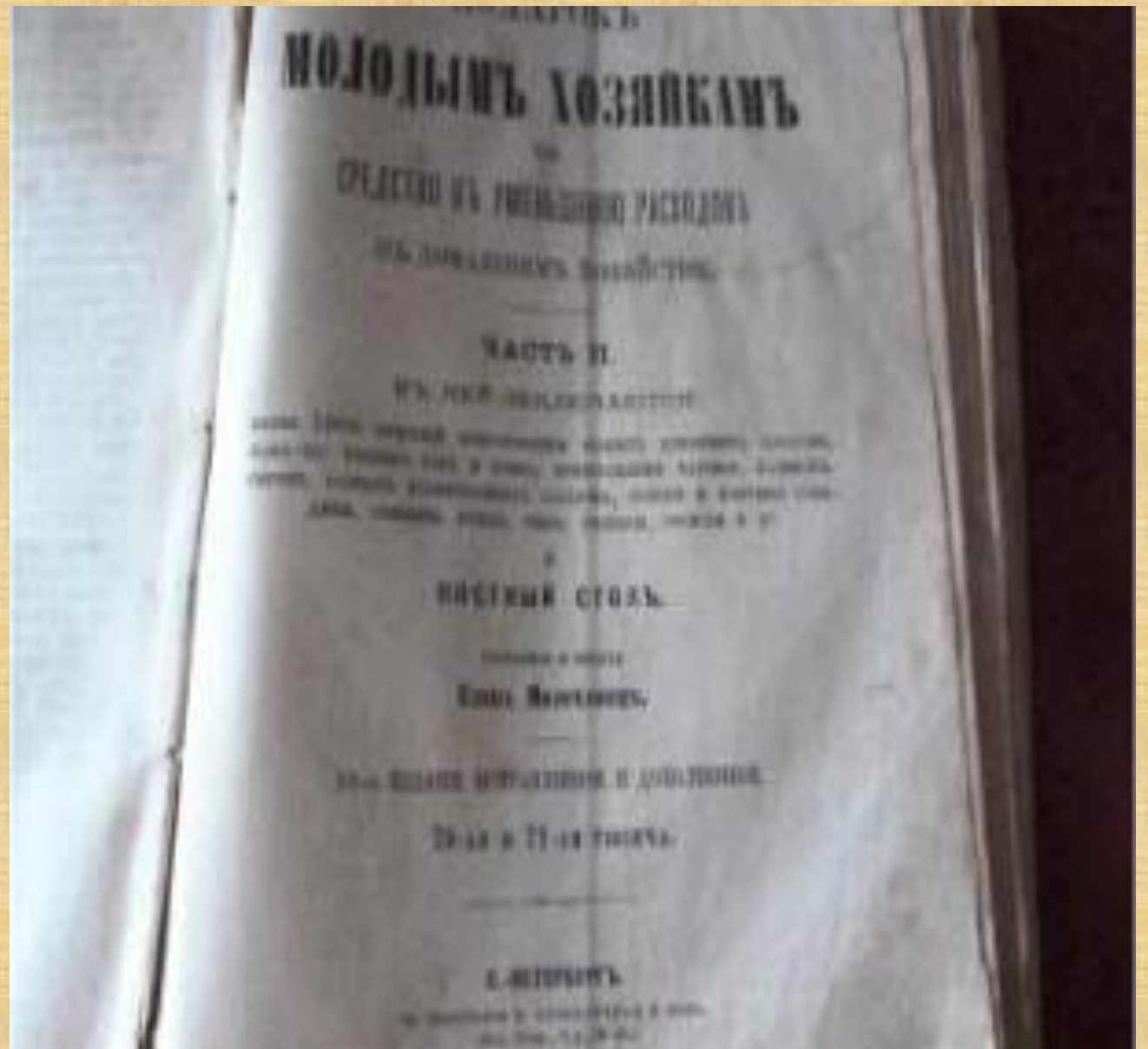
Первой на Руси женщиной, написавшей труд по кулинарии, была повариха Екатерина Авдеева. Ее «Карманная поваренная книга» была опубликована в 1845 году.

Кулинарная книга «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», написанная Еленой Ивановной Молоховец, в первый раз была издана в 1861 году. Книга пережила десятки переизданий и была одной из самых популярных книг в дореволюционном домашнем хозяйстве.

В ней собраны рецепты вегетарианского, традиционного и постного стола, а также советы по приготовлению, хранению и консервированию продуктов в домашних условиях.

В книге содержались рецепты 4000 блюд. Она была увлечена готовкой, изобретала всё новые блюда, основываясь не только на русских традициях, но и на украинских, польских, французских, голландских, немецких, еврейских, английских.

Первая книга в России



Выдать 1/4 ст. сахара, 5 желтков. 1/2 стакана ст. в. и 6 1/4 бу. 1/2 лимона. 1940) Кремь заварной изъ шампанского и лимоннаго сока. 1/2 стакана шампанского, полстакана лимоннаго сока, 1 стакан м. в. и переставля сбавить. Когда загустеет, вылить в форму, высушить.

Выдать 1/2 ф. т. и 1 ст. сахара. 1/2 стакана лимона, 5 желтков. 1/2 ст. шампанского, 1/2 ст. лимона. Отъ 6-8 листовъ желатина. Или 4-6 яицъ вареныхъ белковъ.

1941) Кремь заварной ореховый съ фиштингомъ. Взять грецкихъ ореховъ, очищенныхъ отъ скорлупы, ореховъ которые надо выложить туда на 4 желтка, растереть до-бела съ 1/2 ст. сахару и 1/2 ст. лимоннаго сока, добавить 1/2 ст. фиштинга, которые надо было сварить в крутом кипятке, добавить 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить вылить в форму и на лед.

Этотъ кремъ можно приготовить изъ сахара, фиштинга, который надо вылить туда 1/2 ф. уже очищенныхъ.

Выдать 1 ст. греч. семени ореховъ. 1/2 ст. сахара, 4 желтка. 1/2 ст. фиштинга, 1/2 ст. лимоннаго сока. Или 6 яицъ вареныхъ белковъ. Отъ 6-8 листовъ желатина.

1942) Кремь заварной съ померанцевымъ или розовымъ цветомъ. 1/2 ст. сливокъ поставитъ на огонь, какъ только закипитъ, дать 1/2 стакана лимоннаго сока или 1/2 стакана розоваго цвета или 1/2 стакана лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить. 4 желтка, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить. 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить. 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

Выдать 1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. лимоннаго сока, 1 стаканъ лимоннаго сока, 1/2 ст. сахара, отъ 4 и до 6 яицъ вареныхъ белковъ.

1943) Кремь бриоле заварной. 4 яйца сахара сварить и вылить в форму, высушить. 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить. 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

4 желтка растереть до-бела съ 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить. 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

Выдать 4 яйца сахара. 1/2 ст. лимоннаго сока, 1/2 ст. сахара, отъ 4 и до 6 яицъ вареныхъ белковъ.

1944) Кремь шоколадный. 1/2 стакана густыхъ сливокъ вылить в форму, высушить. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

Выдать 1/2 ст. сливокъ, вылить в форму, высушить. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1945) Кремь изъ вина со оббитыми сырими сливками. 4 желтка растереть до-бела съ 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1946) Кремь заварной изъ риса. 1/2 ст. риса, вареннаго, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

1/2 ст. сливокъ густыхъ сливокъ. 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. лимоннаго сока, сбавить, вылить в форму, высушить.

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЕ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.

- 4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разные цѣны;
- Бюлье 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
- Бюлье 1000 описаній приготовления разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, укуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЬ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

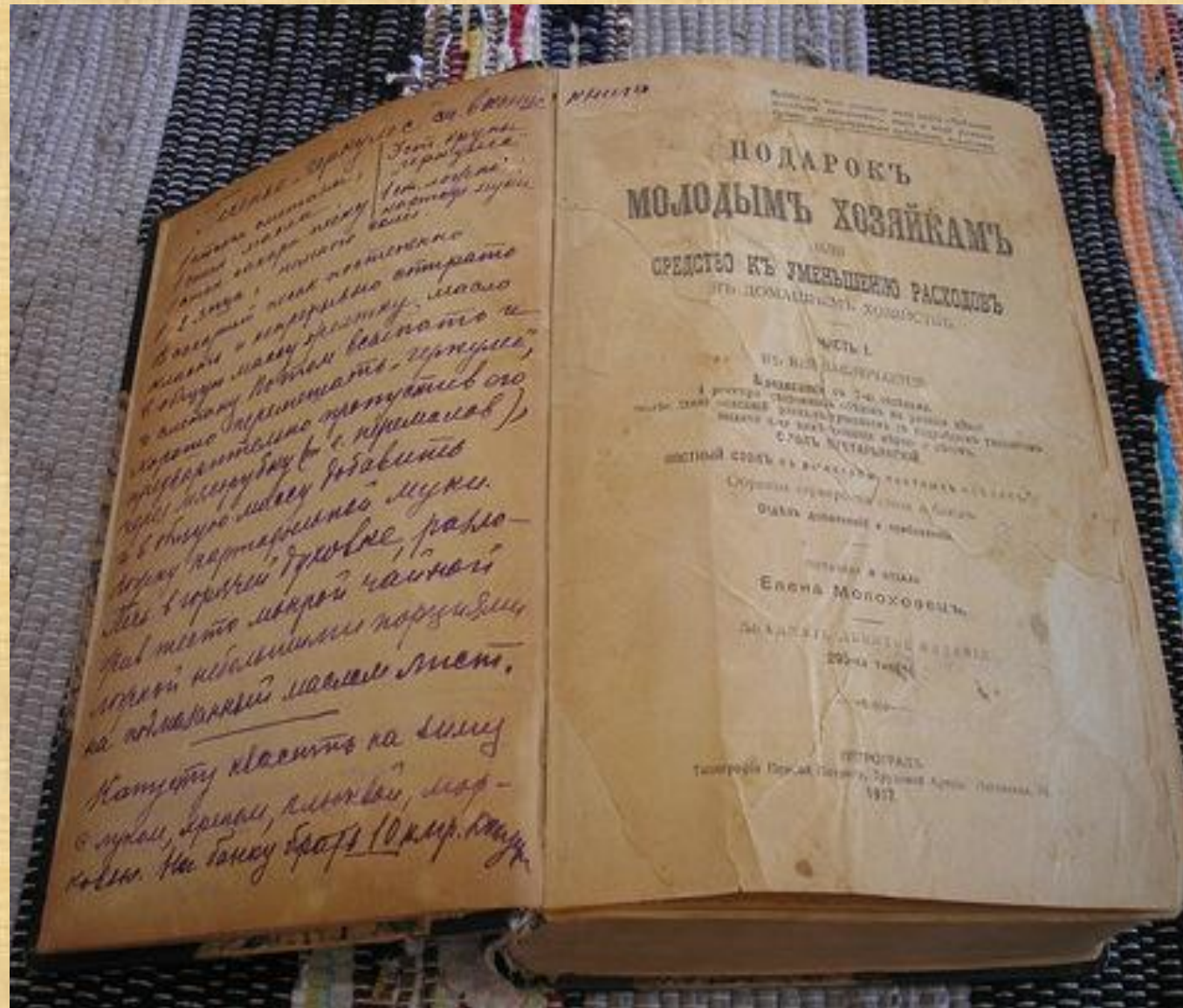
Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

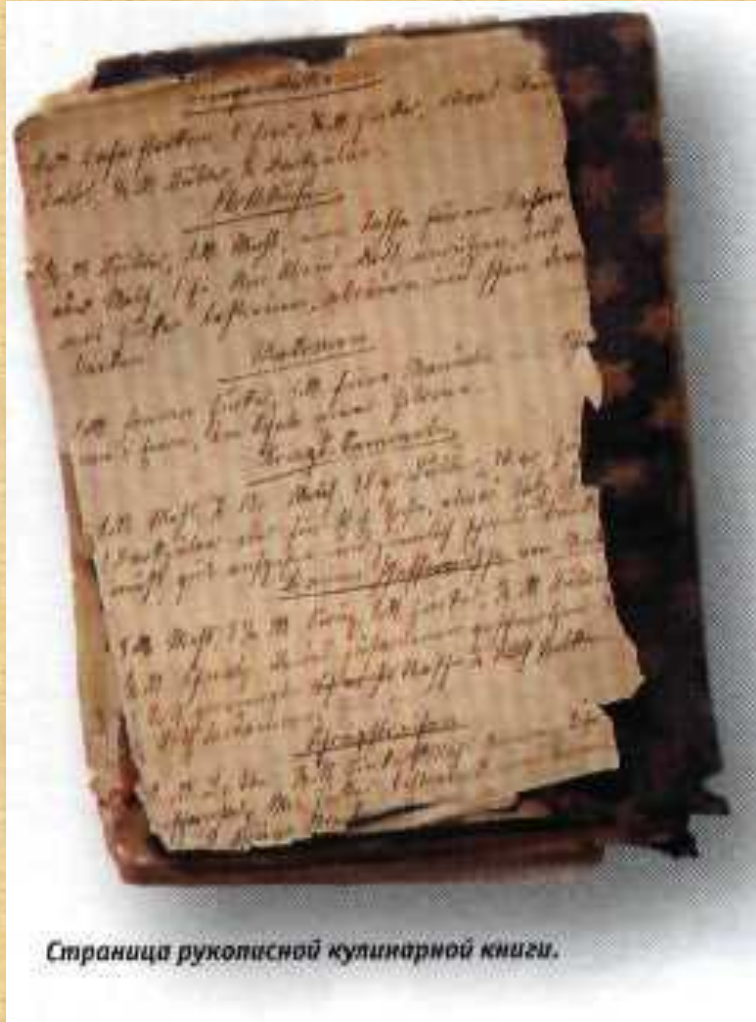
(СЪ РИСУНКАМИ).

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молохова

В 1816 году в России, в Москве была издана первая национальная поваренная книга под названием «Русская повария». Ранее в России выпускались только переведённые книги. Сохранению рецептов старинных русских блюд автор этих строк более всего обязаны русскому ученому конца XVIII века В. А. Левшину, фамилия которого увековечена А. С. Пушкиным в Евгении Онегине.





Страница рукописной кулинарной книги.

- Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники — «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611—1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья — щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и другие.

МНОГО

РЕЦЕПТОВ.....

.....

Существует множество рецептов блюд, которые названы по имени знаменитых людей, а также в честь поваров, создавших их. К таким блюдам относятся например, бешамель, сэндвич, салат «Оливье» или вкусное мясное кушанье бефстроганов.



БЕФСТРОГАНОВ – это блюдо появилось в конце XIX и названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова, генерал-губернатора Новороссии. Один из поваров графа изобрел замечательное мясное блюдо – мелкие ломтики мяса обжаренные под соусом. Это блюдо можно назвать русско-французским, так как соус – изобретение французов подавался не отдельно, по-французски, а вместе с мясом, как русская подливка.



Хронология появления некоторых блюд



- Примерно 10 тыс. лет до н. э. В рационе человека появились пиво и хлеб. Пиво в бутылки разлили в 1568 году.

Примерно 6 тыс. лет до н. э. Появление творога и сыра.

Примерно 3 тыс. лет до н. э. Люди научились варить суп.

В 1500 году до н. э. Начато употребление шоколада. Плитка шоколада появилась лишь в 1849 году, а молочный шоколад - в 1875.

Примерно в 1000 г до н. э. Впервые засолены огурцы.

Примерно в 500 г до н. э. Приготовлена первая колбаса.

В 490 г до н. э. Сварены первые макароны. Первый кулинарный рецепт макарон с сыром записан в 1367 году. В 1819 году изобретены спагетти.

В 4 веке до н. э. Записан первый дошедший до нас рецепт салата (салат из белых бобов).

2 век н. э. Впервые приготовлены суши (японское блюдо из риса и морепродуктов).

7 век . Создан рецепт знаменитой корейской квашеной капусты ким-чи



15 век. Впервые изготовлены **блины**.

1487 год. Изобретены "**хот-доги**" hot dogs - булочки с сосиской, ставшие национальным блюдом американцев.

1610 год. Впервые выпечены **бублики**.

1621 год. Впервые создана технология производства "**воздушной кукурузы**" (попкорна).

1680-е годы. Появился жареный **картофель по-французски**.

17 век. В мировое меню вошел **кетчуп**

1739 год. **Крекеры**.

1756 год. Изобретен соус **майонез**.

1798 год. Появился **лимонад** (то есть газированный безалкогольный напиток).

1845 год. Впервые изготовлено **желе**.

1871 год. Записан рецепт говядины по-строгановски (**бефстроганов**).

1924 год. **Замороженные продукты**. Появление индустрии полуфабрикатов



Знаменитые и известные повара

- **Вольфганг Пак.** Австрийский шеф-повар, автор книг, владелец сети ресторанов по всему миру. Учился во Франции





· **Гордон Рамзи.**

- Шотландский шеф-повар, открыл собственную сеть ресторанов. Прославился после съемок в нескольких ток-шоу, например, “Адская кухня”, «Кухонные кошмары Рамзи» и другие.

- **Ален Дюкасс.** Известный французский шеф-повар. Не ограничился только ресторанным бизнесом, а также ему принадлежат консалтинговые фирмы, отели, закусочные и т.д. Управляет более 50 ресторанами по всему миру.



РАЗРЯДЫ ПОВАРА

- Самый низкий разряд – второй, а самый высокий – шестой. Шестой разряд присваивается только тем поварам, которые имеют среднее специальное образование.



- **2 разряд.** Такой повар выполняет вспомогательные работы на кухне: чистка овощей, фруктов, переборка фруктов, ягод, овощей. Повар должен знать правила первичной кулинарной обработки сырья, уметь правильно нарезать хлеб и т.д
- **3 разряд.** Повар этого разряда занимается приготовлением самых простых блюд: варит каши, яйца, отваривает овощи, жарит котлеты, делает бутерброды, занимается выдачей готовых блюд.
- **4 разряд.** Повар занимается приготовлением блюд средней сложности: салаты, бульоны, супы, вторые блюда. Повар 4-го разряда знает технологию приготовления, требования к качеству и срокам хранения продуктов и готовых блюд, знает методы определения качества продуктов.
- **5-й разряд.** Это гуру. Такой повар умеет готовить сложные блюда: заливное, прозрачные супы, диетические супы, сложные блюда из мяса, рыбы, умеет готовить хлебобулочные изделия. Повар этого разряда может разрабатывать меню.
- **6 разряд.** Это самый высокий разряд. Повар с таким разрядом может готовить самые сложные блюда, знает разные кухни.



Пословицы и поговорки про повара

- Добрый повар стоит доктора.
- Не веришь повару, сам ступай по воду.
- Повар с голода не умирает.
- Повар и духом сыт бывает.
- Не все те повара, у кого ножи долгие.
- За вкус не ручаюсь, а горячо будет.
- Плохой повар любое кушанье испортит.
- Повару — первый кусок.
- Хороший повар и в бою кашу сварит

ЗАГАДКИ

- Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу,
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.



- Наступает час обеда:
Мой-ка руки, непоседа!
Из мяса, овощей и круп
Сварила мама вкусный...
- То, о чем загадка здесь,
Хорошо с чайком поесть,
С виду – маленький батон
И с начинкой сладкой он.
- Отдельно — я не так вкусна,
Но в пище — каждому
нужна.



20 октября - Международный день повара.

Сегодня профессия повара - одна из наиболее
востребованных во всем мире и в нашей стране
в частности.

