



# История профессии повара.

---

Земля и потому еще щедрa,  
Что в мире существуют повара.  
Благословенны их простые судьбы.  
А руки как помыслы чисты.  
Профессия у них - добро по сути:  
Злой человек не станет у плиты.

# 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.

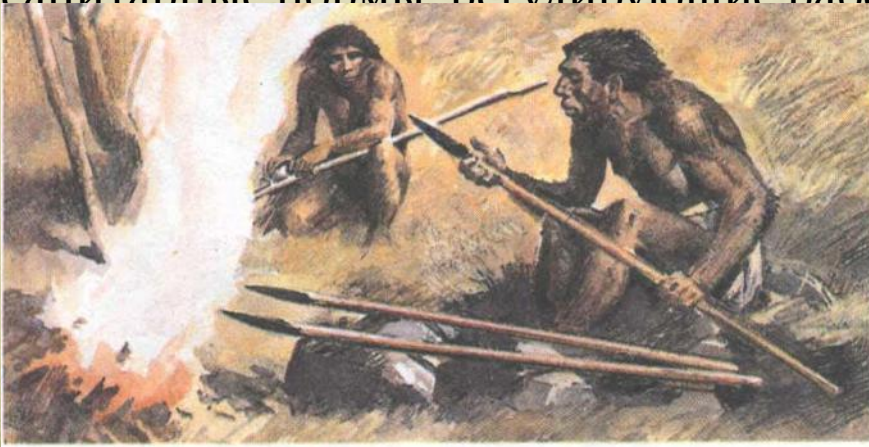
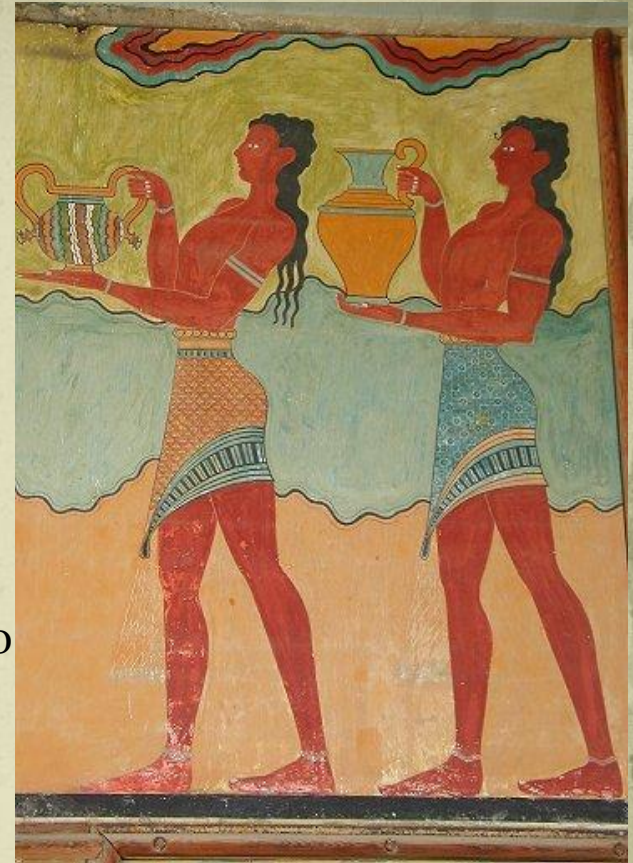
Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

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

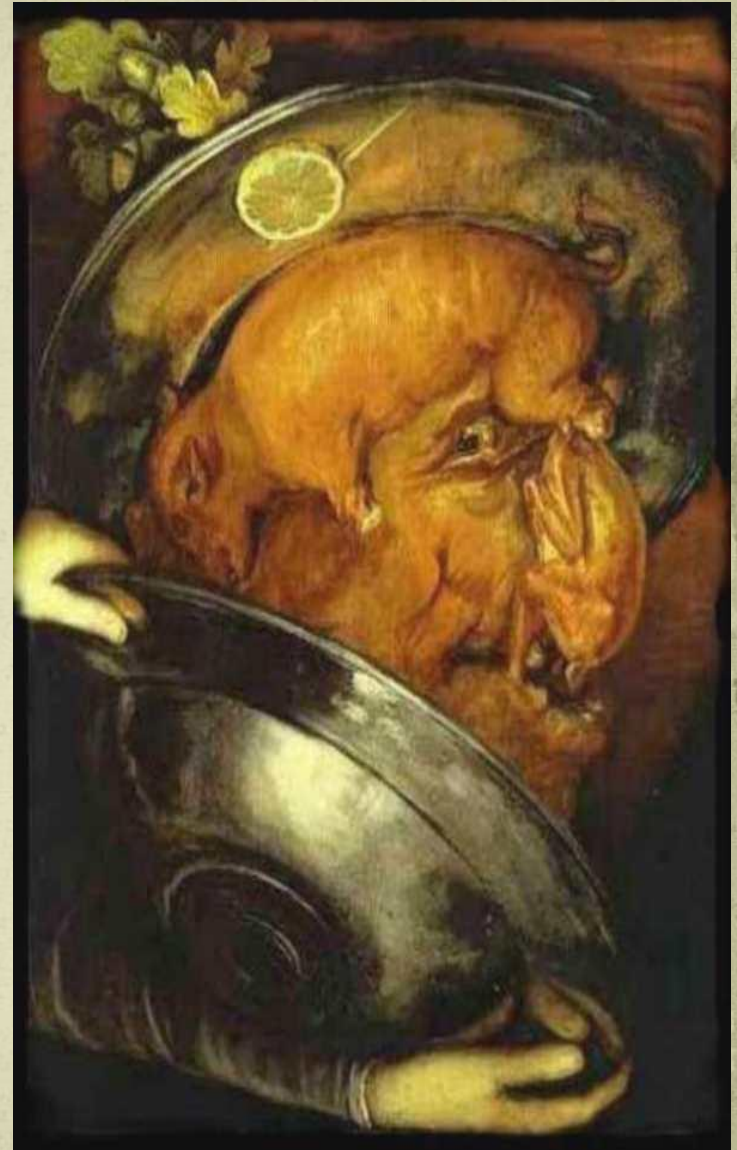
- Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

**Профессия повар** развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это **древнейшая профессия**.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых **профессионалах**, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких



История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные **взлеты поварского искусства и такие же резкие падения**. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. **В Спарте относились к питанию сдержанно**: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, **в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда**: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок - в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.





Десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. В Древнем Риме происходили даже **восстания поваров**, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар **Апиций**. Повара Древнего Рима достигли неслыханной изощренности приготовления блюд, некоторые из которых стоили целые состояния.

От поколения к поколению передавали люди **опыт приготовления пищи**. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что **пища — основа жизни, здоровья и благополучия**. Еще в Древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до неё было девять. У римлян десятая музыка так и называлась **Кулинария**. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. *culina* — кухня).

В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов.



Затем после длительного застоя, в конце средних веков, благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие. Колыбелью изысканной кухни стала Италия, особенно юг и Сицилия.

При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрерывное соперничество по кулинарной части.

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини, Мишель Монтень написал книгу «Наука еды». До сих пор в итальянских ресторанах в ходу блюда, изобретенные композитором Россини. Франция гордится, что вклад в национальную кулинарию внесли Александр Дюма-отец, великий Бальзак.

Могущественная средневековая Европа высоко ценила своих поваров.

В Германии с 1291 года шеф-повар был одним из четырех самых важных фигур при дворе. Во Франции поварами высших рангов становились лишь знатные люди.

Должность главного винодела Франции была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближенные ко двору управляющие ресторанами и лишь потом маршалы и адмиралы.



Что касается кухонной иерархии — а там было занято громадное число (вплоть до 800 человек) взаимозависимых работников — то первое место была отдано **главному по мясу**. Должность, характеризующаяся почетом и доверием короля, ибо от яда не был застрахован никто. В его распоряжении находилось шесть человек, которые каждый день выбирали и готовили мясо для королевской семьи. У Тейлеванта, известного повара короля Карла Шестого, в подчинении находилось 150 человек.





А в Англии, к примеру, при дворе Ричарда Второго работало 1000 поваров, 300 лакеев, которые ежедневно обслуживали 10 000 человек, находящихся при дворе. Головокружительная цифра, демонстрирующая, что важно было не столько накормить, сколько продемонстрировать богатство.



# Повар в России

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. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени **Торчин**, первый из известных нам русских 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, «работающие и делающие сь потъмъ».





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.





Однако, русские «кухари» много секретов позаимствовали от приехавших в Московию мастеров царьградских — «мужей искусных, многоопытных не только по части писания икон, но и кухонного искусства». Знакомство с греко-византийской кухней оказалось для нашей кухни весьма полезным.

Не менее сильным было **влияние на русскую** кухню и наших восточных соседей — Индии, Китая, Персии. Многие узнали русские из знаменитой книги Афанасия Никитина «Хождение за три моря» (1466—1472 гг.), содержащей описание незнакомых на Руси продуктов — фиников, имбиря, кокосового ореха, перца, корицы. А книга Василия Гагары (написана в 1634—1637 гг.) раздвинула кругозор наших соотечественников. Они узнали о тех продуктах, которые употребляли жители Кавказа и Ближнего Востока.



- Но не только практическими приемами приготовления блюд овладевали наши предки. Они задумывались и о сути происходящих при этом явлений. Очень давно овладели они тайнами приготовления дрожжевого теста, о чем упоминают летописи: монахи Киево-Печерской Лавры умели готовить долго не черствеющий заварной хлеб.
- Уже в XI—XII вв. русским было известно множество довольно сложных приемов приготовления квасов, медков, хмелины. Их можно найти в знаменитых древнерусских травниках, а также в различных «житиях». Так, широко были известны квасы — житный, медвяной, яблочный, яшный и др. Наши предки прекрасно разбирались не только в тонкостях приготовления различных видов кваса, но и механизме действия закваски, дрожжей, о чем свидетельствуют многочисленные наставления древних:



- Кулинария как наука возникла в России лишь 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. Канц



# 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 **макаронны**. 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





# Несколько интересных фактов из истории:

- ✓ После того как «черная смерть» выкосила половину Европы, мясо стало более доступным. Этому способствовали высвободившиеся рабочие места и превращение заброшенных полей в пастбища.
- ✓ Известный обжора, римский император Гелиогабал использовал в качестве приправы тертый жемчуг и «шутил» над гостями, подавая им блюда, сделанные из слоновой кости или нафаршированные битым стеклом. Когда его, наконец, убили (в туалете), тело императора попытались протолкнуть в канализацию, однако оно туда не пролезло.



- ✓ Чай появился в Европе лишь в конце 16 века, кофе — в начале 17. Тогда же на север Европы стали завозиться бананы.
- ✓ Чарльз Дарвин имел к животным не только научный, но и гастрономический интерес. В Кембридже он был председателем Клуба обжор, где еженедельно устраивались дегустации необычных блюд (однажды студенты съели даже старого филина). Путешествуя на корабле «Бигль», Дарвин поедал множество экзотической живности - от попугаев до броненосцев.

# Разновидности профессии



## ◆ Шеф-повар

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчётности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.

## ◆ Повар-кондитер

Специализируется на кондитерских изделиях.

## ◆ Повар-технолог

Организует процесс приготовления продуктов.

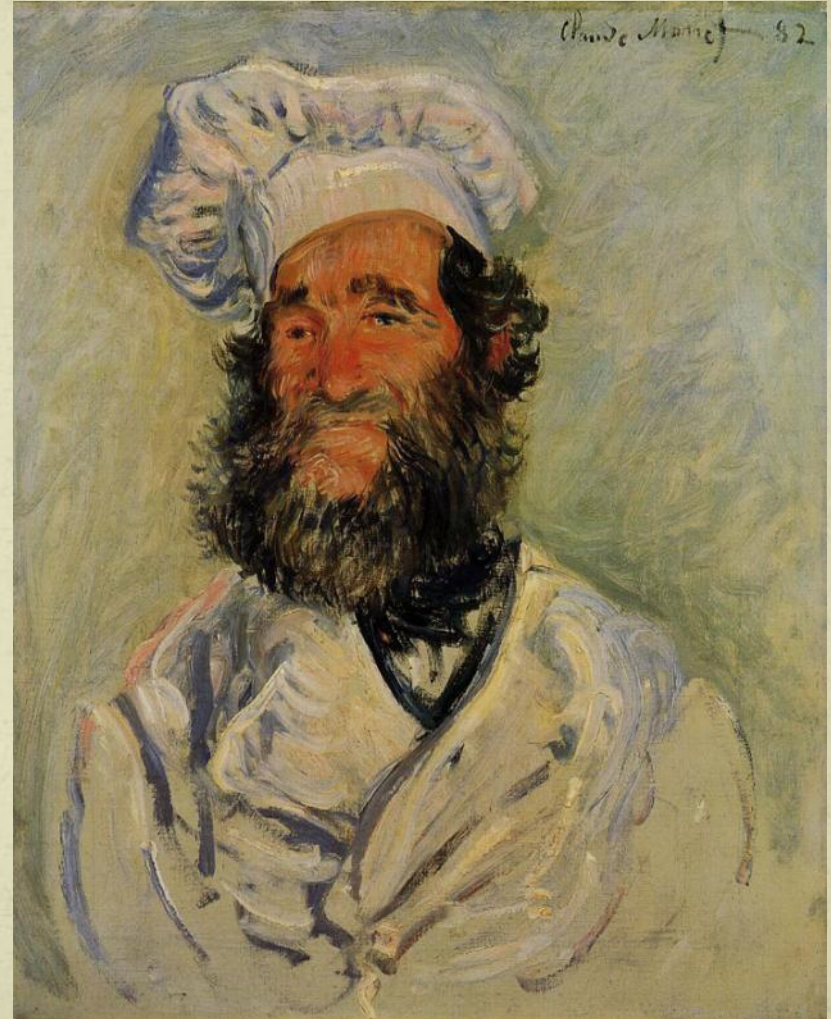
Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.



В животе ураган?  
Это повар хулиган

# Повар должен обладать следующими качествами:

- ✓ развитое зрительное
- ✓ обонятельное восприятие
- ✓ хороший вкус
- ✓ творческое воображение
- ✓ физическая выносливость
- ✓ хорошая зрительная и образная память
- ✓ долговременная словесно
- ✓ логическая память
- ✓ Терпеливость
- ✓ наблюдательность и доброжелательность.



**К плюсам данной профессии** относится то, что работа повара очень востребована и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф — повара в престижном заведении.

**К минусам** можно отнести то, что труд повара, по сути своей, довольно тяжёл. Трудиться, порой, приходится в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности. К тому же, для того, чтобы работать в условиях жаркой кухни, нужно обладать хорошим здоровьем.

**Профессия повара одна из древнейших в мире, одна из самых востребованных сейчас и одна из немногих, которые будут нужны человечеству всегда!**





孔雀開屏



