

Авторы: Бельды Наталья, ученица 9 кл. (VIII вида); Галочкин Алексей, ученик 6 кл. (VIII вида); Воронина Светлана, ученица 6 кл. (VIII вида); Кузминская Виктория, ученица 6 кл. (VIII вида); Швец Анастасия, ученица 6 кл. (VIII вида).

Руководитель: педагог-психолог Паскал Виктория Викторовна.

Профессия – «Повар»



Повар — мастер щей, борщей
И рагу из овощей.

Вкусный сварит он бульон,
Торт испечь сумеет он.

Торт украсит шоколадом,
Кремом и цукатами.

*Мы красавцу-торту рады.
Съедем его с ребятами.*

Повар и в самом деле умеет вкусно готовить, может аппетитно, красиво оформить любое блюдо: и салат, и торт.

От питания во многом зависит здоровье человека. Еда всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка, так же как и однообразное питание, в котором не хватает витаминов и других полезных веществ.

Современный повар работает на специально оборудованной кухне. Чего там только нет! И электропечи, и холодильные установки, и автоматы для приготовления теста, и разнообразные смесители, и автоматические ножи для чистки и резки овощей.

Но есть у повара и ручные орудия труда — длинные вилки с двумя зубьями для мяса, огромная разливательная ложка для супов.

Повар должен обладать великолепной памятью! Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Выбирает профессию повара обыкновенно человек, который любит готовить, проявляя при этом фантазию, выдумку. Многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат и колпак, повар "колдует" над кастрюлями, что-то смешивает, доликает, обжаривает.

Повар должен обладать хорошими математическими способностями, так как ему часто приходится рассчитывать время приготовления блюда, а также количество необходимых продуктов, необходимых для приготовления порций.



Для повара важно обладать хорошо развитым глазомером. Он должен быстро и точно, без взвешивания установить вес продукта.

**Для проверки своего глазомера,
определите на глаз, что весит больше:**

- 3 яблока или 10 вишен;**
- 3 лимона или арбуз;**
- 1 хлеб или пачка соли.**



**Придумай интересный рецепт.
К названиям:**

- салат "Нежность";**
- суп "Умник";**
- торт "Справедливость";**
- печенье "Улыбка" .**