

УСТНЫЙ ЖУРНАЛ МАГИЯ КУХНИ

{ СЕМЬ ЛЕГЕНДАРНЫХ ПОВАРОВ

ЦЕЛЬ:

- привитие интереса и любви к избранной профессии;
- развить творческий потенциал;
- воспитывать уважение к людям труда

Образовательная:

- обобщить и расширить знания истории возникновения профессии повар:

- расширить знания о выдающихся поварах XVIII–XX вв

- приобщить обучающихся к системе культурных ценностей.

Воспитательная:

способствовать воспитанию чувства уважения и сопричастности к проведению коллективных мероприятий в учебном заведении
формировать у обучающихся мировоззрение, нравственные качества личности, взгляды, убеждения

Развивающая:

- развивать у обучающихся память, внимание, логическое мышление, наблюдательность
- способствовать развитию навыков общения обучающихся первых, вторых и третьих курсов, умений работать в команде



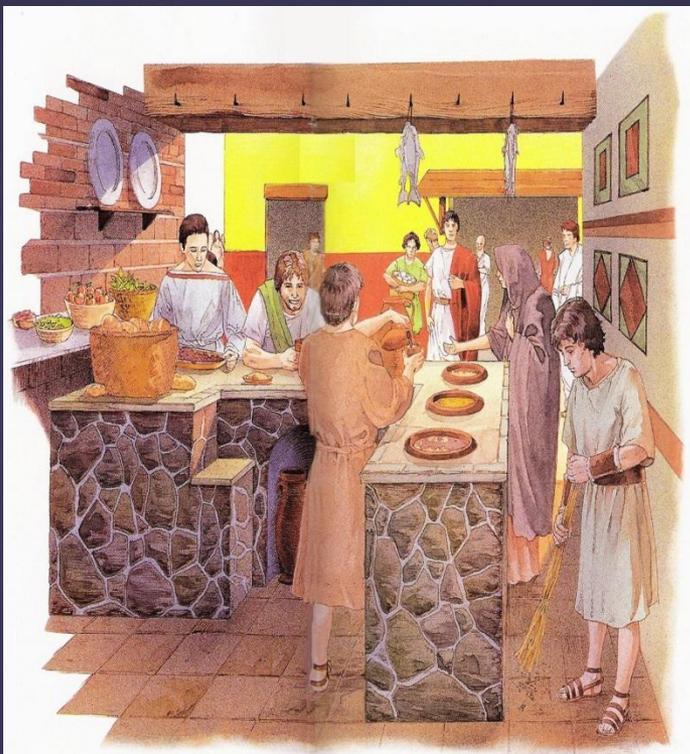
Умение вкусно готовить издавна ценится на вес золота. На протяжении десятилетий повара из разных стран совершенствовали искусство кулинарии, вновь и вновь изобретая оригинальные рецепты. Сегодня мы узнаем о знаменитых поварах мира, кому удалось навсегда вписать свое имя в историю.



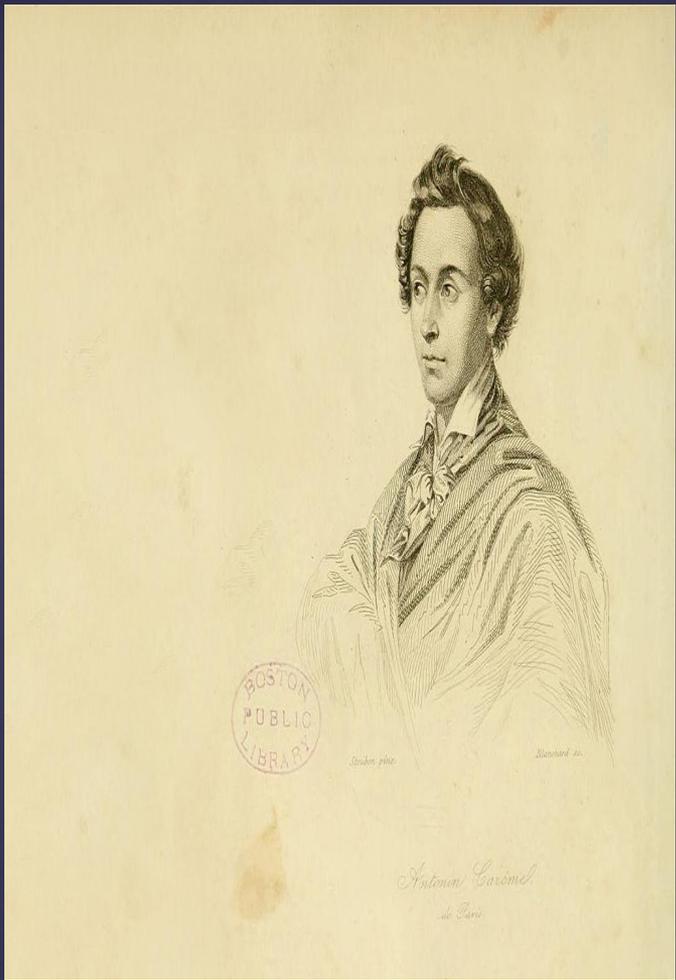
Гиппократ сказал,
что наша пища
должна быть
лечебным
средством, а наше
лечебное средство
должно быть нашей
пищей.



С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. В Древнем Риме происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города.



Еще в Древней Греции в семье мифического врача-целителя верной помощницей была кухарка Кулина. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до неё было девять. У римлян десятая муза так и называлась Кулинария.



Француз Мари-Антуан Карем был одним из самых выдающихся поваров на рубеже XVIII–XIX вв. Именно его обычно называют «поваром королей и королем поваров»: он готовил для французской знати.



Также Карем отказался от использования в одном блюде рыбы и мяса. Этот французский повар является изобретателем пирожного, которое впоследствии назвали эклером.

Огюст Эскофье

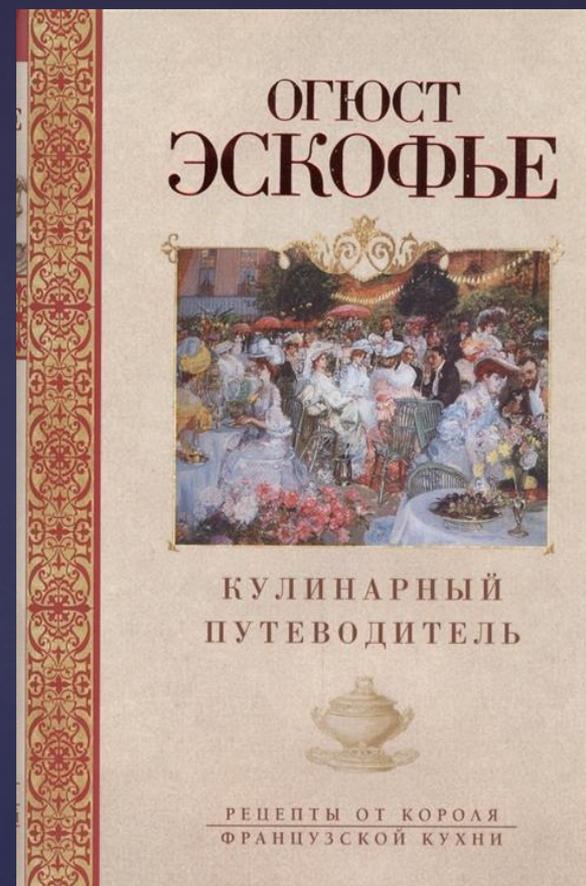


Дело Мари-Антуана

Карема продолжил
французский повар
Огюст Эскофье.

Готовить его научила
бабушка, а первые шаги
на кулинарном поприще
он делал в ресторане
своего дяди. У плиты
Эскофье провел более
70 лет.

Всемирную славу Эскофье принесла книга «Кулинарный путеводитель»: она является не только сборником множества уникальных рецептов, но и одним из самых известных учебников по кулинарии. Он также придумал подавать блюда не все сразу.





Поль Бокюз — это еще один французский повар, которого ресторанный гид назвал шеф-поваром XX в. Он родился в семье потомственных поваров.



Одним из коронных блюд Бокюза является суп из черных трюфелей VGE, который он приготовил и назвал в честь бывшего французского президента Валери Жискар д'Эстена .



Кроме своего ресторана, он занимался сетью собственных брассерии (тип городского кафе, который приобрел популярность в 19 веке.

Брассерия — это своеобразные пивные, где подают хорошую еду, и в которых никто не кичится своим положением.

Джулия Чайлд



Джулия Чайлд открыла для американцев французскую кухню, превратившись в одного из самых известных кулинаров в США в прошлом веке. Однако при приготовлении блюд она по-настоящему увлеклась только в 36 лет.



К ее самым известным рецептам относятся приготовление беф бургиньона, лукового супа и свернутого в рулет омлета.

Впоследствии, вернувшись в США, она стала ведущей телепрограммы «Французский шеф-повар».

Алиса Уотерс

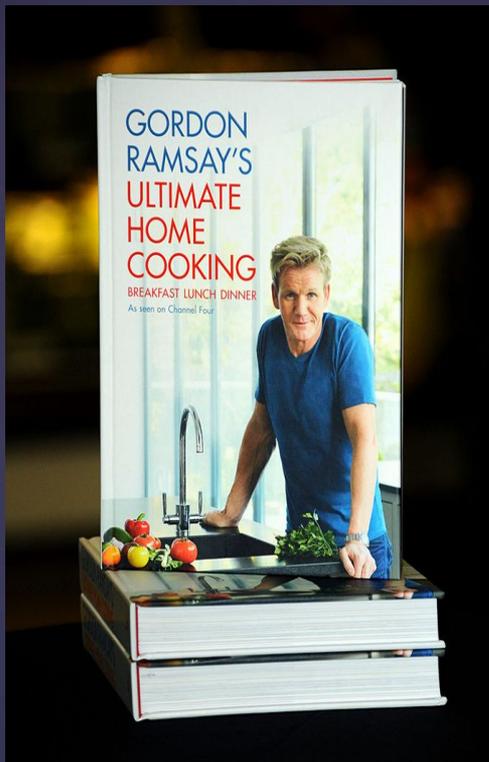


Американка Алиса Уотерс не является поваром в строгом смысле этого слова. Ее тоже увлекла французская кухня, причем настолько, что она открыла собственный ресторан Chez Panisse в калифорнийском Беркли.

Гордон Рамзи



Британец Гордон Рамзи собирался стать профессиональным футболистом, но из-за травмы ему пришлось выбрать другую стезю. В колледже Рамзи увлекся кулинарией, а потом работал на кухнях многих престижных заведений.



Он ведет целый ряд телешоу и реалити-шоу, популярных во всем мире, под его авторством вышли десятки кулинарных книг. Интересно, что во время первого официального визита российского лидера Владимира Владимировича Путина на территорию Великобритании в 2000 году именно Рамзи готовил деловой обед.

Хестон Блюменталь



Жизнь британца Хестона Блюменталья тоже изменилась после поездки во Францию, которую он совершил вместе с семьей. Он уверен, что еда является одним из немногих видов деятельности, при которых одновременно задействованы все органы чувств человека.



В отличие от других поваров, у Блюментала нет профессионального кулинарного образования, он самоучка. Британец является сторонником молекулярной кухни, подходит к приготовлению еды как к совокупности физико-химических процессов.



В нашей стране профессиональные повара появились только в XVII веке. Исторические документы свидетельствуют о том, что такие специалисты были уже при дворах киевских князей.

Лучшими поварами в России в наше время считаются:



Владимир Мухин, безусловный лидер среди современных отечественных шефов, один из самых известных шефов в мире, бренд-шеф ресторанного холдинга WhiteRabbit



Илья Лазерсон
шеф-повар,
ведущий радио- и
телепередач,
автор книг по
кулинарии.



Анатолий Комм -
один из лучших
российских шеф-
поваров.
Совладелец
ресторана «Русские
сезоны» в Москве.



Константин Ивлев-
шеф-повар и
телеведущий.
Хорошо известен
любителям таких
кулинарных шоу, как
«Адская кухня», «На
ножах».

Полезные советы от шеф-поваров



"Храните пряности в прохладном, темном месте, а не на полочке над плитой. Влажность воздуха, свет и тепло приведут к тому что, травы и специи потеряют свой аромат".

Никогда не
полагайтесь на новый
рецепт и на новый
ингредиент

Чтобы ваша
птица была
супераромат
ной, всегда
замачивайте
ее в рассоле".

После работы с
чесноком
энергично
потрите руки
над раковиной в
кухне в течение
30 секунд. Затем
помойте руки.
Так уберете
чесночный
запах".



Земля еще и
потому щедра,
Что в мире
существуют
повара!...
Благословенны
их простые
судьбы,
А руки, будто
ПОМЫСЛЫ ЧИСТЫ.



Профессия у них
добра по сути:
Злой человек не
встанет у плиты.
Я знаю, что
древнее всяких
библей
Крутые глыбы
кулинарных
КНИГ...



Профессия у них добра
по сути:
Злой человек не
встанет у плиты.
Я знаю, что древнее
всяких библий
Крутые глыбы
кулинарных книг...



Зазывный запах –
терпкий и обильный –
На улице, как музыка,
возник...

Пыхтят в духовке
блюда – недотроги.
И флотский борщ
волнуется в потьмах.



И расцветает блин на
сковородке.
И смачно пузырится
бешбармак.
Зеленый перец
затеваает с мясом
общение в серебряном
дыму.



Наука сочетается с шаманством
И торжествует вопреки всему!
Свершается!
Сейчас бы грянуть маршам...



А повар – белоснежная гора –
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,
и говорит решительно: «Пора!...»



Он все сказал вам. Он не ждет награды,
Во взгляде – вопрошающий озноб...

И странный отблеск театральной



Пускай твердят про
вечность летописцы,
Пусть трагик
воспеваает пыль эпох.
А я – О прозе. О еде.
О пище.
Ведь, если где-то
существует Бог,



Его я вижу у плиты
великой, -
Распаренного, с
черпаком в руке.
С загадочною, доброю
улыбкой.
И – непременно – В
белом колпаке.

Спасибо за внимание ! 😊

Подошла кому пора - на судьбу не сетуя, Поступайте в повара, от души советуем.

Пусть встаём мы до зари, на работе весело, Повар, что не говори - славная профессия!