ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ

БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ПРОВЕДЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ (УСТНОГО ЖУРНАЛА) «ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУЛИНАРИИ»**

**(для обучающихся первого курса по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер и 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания)**



Разработала:

методист Панкратова Н.Е.

2017 г.

***Цель проведения мероприятия:***

1. Формировать у обучающихся первоначальные профессиональные намерения и интересы.

2. Развивать трудолюбие, самостоятельность, способность преодолевать трудности при овладении профессиональными навыками, целеустремленность и настойчивость в достижении результатов труда.

***Задачи:***

1. Формирование у обучающихся ценностного отношения к выбранной профессии, к труду и творчеству человека труда, трудовым достижениям России и человечества.

2. Оказание помощи в осознании приоритетов нравственных основ труда, творчества.

3. Развитие познавательной активности обучающихся и стремления к участию в мероприятиях техникума.

**Форма проведения:** устный журнал

**Целевая аудитория:** обучающиеся I курса

**Продолжительность:** 45 минут



*На фото: преподаватель техникума (справа) с обучающимися в технологической лаборатории*

Содержание

Введение  
Стол  
Распорядок еды  
Столовые приборы  
Домашняя утварь   
Кухонные инструменты   
Столовая посуда  
Сервировка стола  
Кулинария – это наука

***Введение***

Каждая национальная кухня имеет свои исторические корни и традиции, которые неизбежно накладывают отпечаток на современные способы приготовления пищи. В России, как и в других странах, есть излюбленные кушанья, составляющие золотой фонд кулинарной культуры. Формирование блюд русского стола складывалось под влиянием многих факторов, в том числе и природных. Обилие на Руси лесов, щедро даривших людям свои богатства – грибы, ягоды, орехи, дичь, а также бортевой мед, способствовало появлению в русской кухне многочисленных заготовок, которые в зимнюю пору служили одновременно и готовыми блюдами. На зиму принято было солить, мариновать и сушить грибы, заготовлять моченую бруснику, клюкву, морошку. А бесчисленные варенья из лесной малины, черники, голубики, рябины, смородины удовлетворяли самые изысканные вкусы.

С глубокой древности в России возделывают рожь, пшеницу, ячмень, овес, просо. Зерно и крупы наряду с овощами и фруктами служили основными продуктами питания. Рожь, пшеница, ячмень, овес упоминаются в самых ранних памятниках деловой письменности (более 15 тысяч лет назад). Основной пищей древних славян было просо, хотя овсяные крупы, толокно, ячмень (жито) и ячменный солод часто упоминаются в «Домострое» И других памятниках письменности, что говорит о широком распространении этих зерновых культур. Из пшеницы, например, варили жидкую кашу, которую затем процеживали и приправляли медом.

Помимо этих, традиционных для Руси видов зерна, знали наши предки и другие, считавшиеся пришлыми из восточных стран. Одно из них «сарацинское пшено», т. е. рис, а другое – гречневая крупа, само название которой напоминает о ее византийской родине.

Славянский горшок с кашей стал своеобразным символом русской кухни. Без этого многовекового атрибута отечественного стола трудно представить себе семейный обед. Каша к тому же неоднократно упоминалась в описании пиров. В Древней Руси даже свадебный пир называли «кашей». По традиции ее ставили в доме отца невесты, но если его род по происхождению и положению был ниже, чем род жениха, то кашу готовили у жениха. Эта обязанность поручалась наиболее почетным и знатным гостям.

Из круп приготовляли не только различные каши, но и всевозможные запеканки, крупеники, кисели овсяные. Славянские племена издревле приготовляли из злаков похлебки и каши, а затем, когда научились молоть муку, пекли из нее лепешки – сначала непосредственно на горячих камнях или в золе, а в дальнейшем с использованием примитивной печи. Ее складывали из камней, по форме она чем-то напоминала пчелиный улей. Жидкие каши, тысячелетиями не сходившие со стола наших предков, послужили основой для приготовления хлеба, который вначале был зерновым, а затем, когда его научились выпекать из муки, появился не только пресный, но и квасной хлеб, т. е. приготовленный на закваске.

Многочисленные виды выпечки – пышки, лепешки, блины выпекали из теста, замешанного на растительном масле и меде. Кроме того, в тесто стали добавлять другие всевозможные продукты: лук, творог, яйца, кусочки рыбы, икру, субпродукты, которые получили название «припеки» (В старину говорили: «припекай»). Жидкое или густое тесто смешивали с какой-нибудь припекой и разливали на сковороде, получая блины с припекой, либо выпекали в виде всевозможных лепешек или пышек. Это об этих изделиях так аппетитно, спустя века, писал Н. В. Гоголь в «Мертвых душах»: « ... на столе стояли ... пирожки, скородумки, шанежки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекай с лучком, припекай с маком, припекай с творогом, припекай со сняточками ... »

Блины, лепешки, а также всевозможные пышки с припекой послужили своеобразным кулинарным прототипом русских пирогов. Трудно найти другую кухню, где пироги играли бы такую же роль, как в нашей. В их массовом распространении немаловажную роль сыграла русская печь, которая как нельзя лучше оказалась приспособленной для выпекания пирогов.

Известная поговорка о том, что в пирог можно завернуть все что угодно, воплотилась в реальном использовании в качестве начинок самых разнообразных продуктов. Тесто хорошо сочетается по вкусу с овощами, фруктами, рыбой, мясом, что стало важнейшей характеристикой русской национальной кухни. На протяжении многих веков славятся пироги с крупами, печенкой или молоками рыбы, яйцами, творогом, грибами, горохом, капустой, морковью, яблоками, брусникой и др.

На Руси пекли караваи, ковриги, пряники, «хлебы с медом и маком твореные» Весьма распространены были кутья, каши, кисели. В «Домострое» (XVI в.), в «Наказе от государя (хозяина дома) ключнику как ества постные и мясные варити», сказано, что в скоромные дни положено есть «хлеб решетной», «кашу с ветчиною, жидкую или постную», В воскресенье и в праздники – пироги кислые, блины, молоко.

***Стол***

Некоторые лингвисты считают, что это слово произошло от глагола «стелить», и когда-то так называли скатерть.

***Как садились за стол***

Обеденный стол для русского человека был не просто бездушной мебелью, а предметом особого уважения. Сидеть на столе считалось грехом. В избе стол обязательно ставили на самое почётное место, в красный угол, под образа. Стол посередине комнаты нашим предкам показался бы нелепостью, святотатством.

Располагались за столом в порядке старшинства, родовитости или семейного ранга. В красном углу, под образами, садился самый старший или почётный гость. Место за столом соответствовало положению человека в семье или обществе. За столом сидели на лавках, и это не случайно: их нельзя передвинуть и самовольно занять более почётное место. Посадить человека за столом на место, не соответствующее его положению, считалось величайшим оскорблением. От слова «стол» произошло много производных слов: застолье, столовая, стольник. Столовая – название предприятия общественного питания. Вначале было иное название – столовая комната. Старинное слово «трактир» постепенно забылось. В 19 веке трактиры стали называть ресторанами, заимствовав это слово из Франции. Парижский повар Буланже с целью рекламы написал на вывеске приглашение – зайти к нему всякому, кто хочет «реставрировать» своё здоровье и желудок. Постепенно реставрация превратилась в ресторацию, а затем в ресторан.

***Столовое бельё***

Столовым бельём называют скатерти, полотенца, салфетки. Особое уважение к еде всегда было характерной чертой крестьянского быта, поэтому даже самая скромная трапеза обставлялась торжественно. Изображения столов, покрытых скатертью, можно найти на древних русских миниатюрах. Скатерти появились у нас очень давно: их изображения можно видеть на рисунках эпохи Киевской Руси. Столь же необходимым предметом было и полотенце. Перед обедом обязательно мыли руки, и для их вытирания служили особые полотенца, богато вышитые, с кружевными краями. Полотенце играло в быту русских людей особую роль: на полотенце подносили «хлеб – соль» дорогим гостям, полотенцем опоясывались сваты, исполняя свои обязанности. Наряду с лентами, платками полотенца играли важную роль в свадебных обрядах. Полотенце – обязательная часть приданого. Полотенце дарили уезжающим сыновьям матери, а мужьям – жёны. Вышитыми полотенцами украшали образа в домах. Само слово «полотенце» происходит от древнего русского слова «полотно» и указывает на то, что предмет этот появился очень давно. Полотенца служили для украшения интерьеров жилищ. Вышитые полотенца – характерная черта быта всех восточных славян. Мотивы вышивок полотенец отличаются разнообразием, выразительностью и разной техникой исполнения. Различно и цветовое решение: красные тона – на Севере, красно-чёрные – в Белоруссии, многоцветные – на Украине. Особый интерес представляют сюжеты вышивок на полотенцах. Они передавались из поколения в поколение, и в них сохранилась символика древних верований наших предков. В современных домах вышитые полотенца уступили место полотенцам фабричной выработки, а бабушкин вышитый рушник бережно хранят и свято чтят память о прошлом народа.

Одной из принадлежностей любого стола являются салфетки. В России салфетки для вытирания губ стали распространяться в 17 веке вместе с вилками. Ещё при Петре Первом они были редкостью. Для каждого гостя клали на стол тарелку, нож, вилку и салфетку. Гости попроще заменяли салфетку куском хлеба. Слово «салфетка» заимствовано из немецкого языка. Салфетки сворачивали трубкой и укладывали в особое кольцо, которое делалось из металла и украшалось гравировкой. Кольцо для салфетки как предмет сервировки теперь почти вышло из употребления. В ресторанах стало применяться фигурное складывание салфеток.

***Поведение за столом***

Нужно, чтобы дети с самого раннего возраста были приучены к правилам этикета за домашним столом, чтобы они не попали в неловкое положение в гостях или в общественном месте.

За столом надо сидеть прямо, нельзя облокачиваться на него, качаться на стуле, жестикулировать, держа в руках столовый прибор. Недопустимо есть с ножа. Все участники семейной или парадной трапезы должны быть внимательны друг к другу: передавать блюда, солонку, убирать лишнюю посуду. Дети должны помочь убрать со стола после еды и помыть посуду. Стол в семье – это не просто необходимая мебель. Только за столом члены семьи ощущают себя единым целым. В наш торопливый век, когда у каждого своя работа, свои интересы, именно стол объединяет родителей и детей.

***Распорядок еды***

Русский крестьянин с глубочайшим уважением относился к еде, потому что она олицетворяет саму жизнь. На протяжении многих веков складывался в семьях особый распорядок еды, соответствующий трудовому дневному ритму. Этот домашний распорядок имел необычное название «выть». Отменить обед или завтрак в семье никто не мог ни при каких обстоятельствах, даже если это были кусок хлеба и кружка кваса. «Когда я ем – я глух и нем» - среди наших предков это была не просто пословица, а непреложное житейское правило, закон.

Утром, когда вся семья ещё спала, хозяйка вставала и затапливала печь. Пока муж и сыновья подготавливали всё для работы в поле, она готовила завтрак. Завтракали очень рано, часто до восхода солнца. Это время суток в старину называли «заутро». Так и вошло название ранней еды в наш быт – «завтрак».

Корень слова «обед» указывает на то, что это главная, основная еда дня. Со временем оно приобрело другой смысл. Им стали обозначать время дня: «до обеда», «после обеда». Раннюю церковную службу назвали «обедней». У слова «ужин» очень интересная история. Считается, что корень «уж» происходит от слова «юг». Когда-то ужин называли «южен», а юг в древние времена означал полдень. Поэтому «ужин» - еда в полдень. Современный ужин обычно проводится вечером, и украинцы и болгары называют его «вечеря», а белорусы – «вячеря». Промежуточная еда между обедом и ужином прежде называлась «поужином», в настоящее время – «полдником».

***Порядок блюд***

Человек привык к тому, что еда начинается с закуски, затем подают супы, жаркое, потом десерт и чай, что иной порядок кажется немыслимым. Этот русский порядок еды всегда поражал иностранцев.

***«Наесться досыта»***

Подавать сладкое в конце еды – древнейший славянский обычай. В глубокой древности после обеда подавали разведённый мёд. Это был любимый напиток наших предков, и он назывался «сыть». Отсюда и выражение – «наелся досыта», т. е. всё съел – пора пить сыть. В Кремле в 15 – 16 в. в. был специальный Сытный дворец, ведавший приготовлением напитков.

***Что такое пирожное***

Под пирожным подразумевалось сладкое блюдо вообще.

***Столовые приборы***

Когда появился нож

Наиболее древние орудия, найденные археологами при раскопках, представляли собой орудия охоты и рыболовства. Среди древнейших орудий важное место занимали кремнёвые ножи, служившие одновременно оружием и разрезанием пищи.

Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные кремнёвые ножи приобрели ручки, затем превратились в бронзовые, железные, стальные и преобразовались в мирный столовый нож. Когда-то нож давал возможность людям иметь в изобилии мясо. Но почти все величайшие открытия, сделанные во имя блага человечества, становились орудиями войны.

Форма ножа

Конец столового ножа, в отличие от кухонного, перочинного, охотничьего, овальный и тупой. Таким ножом намазывают на хлеб масло, джем, паштет и т. д. Говорят, что эта традиционная форма родилась ещё в средние века и связана с жестокими обычаями тех времён. Держать на столе кинжалообразные ножи было небезопасно, они могли стать в любую минуту боевым оружием. Стоило разгореться страстям за обедом или ужином, и мирная беседа могла перейти в спор, поэтому, на всякий случай, лучше было держать острые ножи подальше. По этой причине концам обеденных ножей придали овальную тупую форму и стали использовать их взамен заострённых ножей, которые могли служить их владельцам и на охоте, и в бою, и за столом. Со временем выработалось несколько видов столовых ножей. Появились ножи –пилки для того, чтобы резать сыр, широкие ножи для рыбы и т. д. Выработался особый этикет, регламентирующий правила пользования предметами сервировки, в том числе ножами. Правила предписывают резать мясо и другие блюда, держа нож в правой руке, а вилку в левой, и при этом кусочки отрезать постепенно.

Ложка

Без ложки обойтись труднее, чем без вилки. Были изобретены большие ложки – черпаки. Форму им придавали различную: полусферическую, овальную, с заострённым концом. Позднее на ручках металлических ложек появились плоские утолщения, являющиеся противовесом и облегчающие пользование ложкой.

Для изготовления ложек употребляли разные материалы: дерево, кость, металл и керамику. Снабжали их резьбой и росписью. На русском Севере в 17 веке получили распространение вологодские ложки с округлым черпаком и деревянные ложки, инкрустированные костью и моржовым клыком. Вятская ложка имеет яйцевидный черпачок и плоскую, слегка изогнутую ручку. Их оставляли белыми или раскрашивали на Соловецкий манер – масляными красками. Центром ложечного промысла была Нижегородская губерния, а хохломские ложки называли макарьевскими, т. к. их закупали на макарьевской ярмарке. Черпачок у большинства нижегородских ложек делался сферический, ручка – круглой или гранёной с фигурным утолщением – «коковкой». Издревле славилась Русь искусными кузнецами. Умели они делать металлические ложки, которые изготавливали из серебра, причём скорее для престижа, а не из-за удобства. Деревянная ложка в руках умельцев превращалась в подлинное произведение искусства.

Строжайшая чистота столовых приборов была непреложным законом в каждой семье. В крестьянских семьях каждому члену семьи полагалась особая ложка. Этот обычай с глубокой древности был распространён на Руси, и владельцы часто метили ложки своими инициалами. В современную сервировку входит три ложки: самая маленькая – чайная, десертная и самая большая –столовая.

Вилка

В России вилка вошла в обиход во времена Петра Первого. Изгиб на вилках появился в первой половине 17 века. Первые вилки делались с двумя и тремя зубцами. Затем появились вилки с четырьмя зубцами. Вначале вилки, как особо ценные предметы сервировки, использовались для десерта, а остальную пищу ели ложкой.

Теперь в нашем обиходе распространены вилки разного типа. Они отличаются размером: самые маленькие, с двумя зубцами – для лимона и других фруктов, побольше, с тремя зубцами – для сладких блюд, средние – для закусок и самые большие – обеденные.

***Домашняя утварь***

Кухонный горшок

Форма посуды формировалась под влиянием особенностей кухонного очага и условий быта. Открытый очаг требовал посуды с овальным дном или конической формы. Появление русской печи потребовало создания посуды особой формы. Так возник славянский горшок, как нельзя лучше приспособленный к печи с плоским дном. Его характерными особенностями являются:

- плоское дно, что дало возможность ставить его на печь и на стол;

- толстое тулово, соответствующее обогреву с боков, что является характерной особенностью русской печи;

- суженное внизу тулово позволяло захватывать и вынимать горшок из печи при помощи ухватов;

- малая площадь горловины уменьшала площадь испарения и позволяла не только варить пищу, но и тушить её, парить длительное время, запекать;

- благодаря сферической форме достигалось максимальное соотношение полезного объёма посуды и её поверхности, а это не только экономило материал, уменьшало вес, но и позволяло долго сохранять пищу горячей;

- форма славянского горшка пластически выразительна и красива.

Верх горшка украшался волнистой линией. Она носила магический характер: символизировала уровень достатка в семье. Теперь этот орнамент стал просто элементом декора. Посуда служила не только для приготовления пищи, но и для хранения запасов. Для этой цели использовались старые, битые и чиненые горшки. Чинили горшки, перетягивая их лентами из бересты, ткани или связывали верёвкой. Первоначально универсальная глиняная посуда постепенно дифференцировалась на посуду для хранения запасов, приготовления теста, кваса, пищи, подачи её на стол и еды из неё. Форма горшка для варки пищи была настолько рациональна, что она сохранилась и после того, как стали пользоваться металлическими чугунами. Развивались производительные силы, менялись ассортимент и технология производства кухонной и столовой посуды, но её многие виды остались почти без изменения.

Латка

В настоящее время латки делают из металла – чугуна, нержавеющей стали, но в древности они были глиняными. Они появились из-за того, что в русской печи трудно жарить, переворачивая продукты на сковородах. Поэтому многие блюда жарили в большом количестве жира – пончики, хворост, пирожки, грибы в тесте.

После появления металлической посуды латка стала означать продолговатую глубокую посуду для тушения мяса, гусей, уток. Теперь её называют «гусятницей».

Посуда «для великанов»

Сковороды, листы для выпечки пирогов, противни и другой кухонный инвентарь известны и появились в России давно.

Шампур

Для жителей России, в отличие от кавказцев, шашлык является экзотическим блюдом. Шампур и шашлыки появились раньше русской печи. Во время её появления они совсем вышли из обихода. Но затем вернулись в усовершенствованном виде. Новую жизнь шампуру дало применение инфракрасных лучей для жарки. Этот способ нагрева используется в современных грилях. В этих аппаратах установлены источники инфракрасных тепловых лучей, а над ними, на шампурах, приводимых в движение электродвигателями, жарятся цыплята, куры, колбаски и шашлыки. При этом используется тот же принцип нагрева инфракрасными лучами и горячим воздухом, что и при жарке шашлыков, но только угли заменены электронагревателями. Немногие посетители ставших модными гриль-баров и шашлычных задумываются над тем, что так же жарили мясо степные кочевники и древние греки.

***Кухонные инструменты***

Кухонные ножи

Совершенствуется кухонный инвентарь, появляются новые инструменты, кухонные комбайны, а поварской нож, как и много веков тому назад, остался главным инструментом в руках повара. Появление поварских ножей связано с возникновением профессиональной кулинарии. На Руси повара-профессионалы появились в княжеских дворах, на кухнях богатых феодалов, а затем в монастырях. История простого кухонного ножа уходит своими корнями в феодальную эпоху развития нашего общества.

Производство кухонных ножей достигло своего расцвета в 9 – 10 веках. Уже в то время на Руси умели делать самозатачивающиеся ножи. Их лезвие изготавливалось из трёх слоёв стали. К началу 12 века, когда производство ножей стало массовым, сложная технология многослойных ножей уступила место упрощённой – изготовлению ножей с наварным лезвием, но одновременно расширился их ассортимент. Уже много веков кухонные ножи являются основным поварским инструментом. Поэтому повара-профессионалы всегда высоко ценили хороший нож, как всякий мастер ценит свой инструмент. Основной набор кухонных ножей носит название «поварской тройки». Он включает три ножа разного размера. Кроме этого используются ножи-рубаки, хлебные, ножи для нарезки гастрономических товаров и другие. В домашних условиях обычно используется 2 – 3 кухонных ножа. Имеются и ножи с лезвием волнистой формы, которые позволяют быстро нарезать овощи в виде гофрированных ломтиков.

Ступка

Ступка некогда была одним из самых важных предметов домашнего обихода и с древнейших времён была спутником человека в тяжёлой борьбе за выживание, за пищу – основу жизни. Если бы человек не изобрёл ступку, не было бы на нашем столе ни хлеба, ни каши. Каменные и деревянные ступки дали людям возможность получать муку. Даже когда появились каменные жернова, облегчающие получение муки, ступка осталась верным помощником человека – без неё нельзя было обрушить просо и овёс, гречиху и ячмень, чтобы превратить их в удобоваримую крупу. Теперь она занимает совсем скромное место в домашнем хозяйстве: в ней толкут орехи, делают сахарную пудру.

От сечки до мясорубки

В русском быту исстари применяли ножи и сечки. Ими рубили капусту, мясо, грибы. Сечки были самых различных форм. Русские умельцы-кузнецы старались сделать незатейливый инструмент произведением искусства.

В конце 18 – начале 19 века появились сечки с очень сложной, замысловатой формой лезвия. В 19 веке были сечки с двумя ножами, соединёнными крестообразно.

В конце 70-х годов 19 века в Россию из Америки привезли мясорубки. В них был использован тот же принцип измельчения, что и в сечках – резание. Мясорубки прокручивают мясо для изготовления котлет, пельменей, начинки пирога.

От костра до высокочастотных аппаратов

Кухонная техника совершенствовалась медленно. Потребовалось три тысячи лет, чтобы в жилища пришла дровяная плита. Случилось это при Петре Первом. Прошло ещё двести с лишним лет, прежде чем вместо плит, работавших на дровах и угле, появились электрические и газовые плиты. Наш век принёс принципиально новый способ нагрева в кулинарную технику – высокочастотный.

Столовая посуда

Красивое убранство стола не только доставляет эстетическое наслаждение, радует глаз и создаёт хорошее, праздничное настроение, но и физиологически целесообразно. С глубокой древности люди старались придать предметам сервировки красивую форму, сделать их произведениями искусства. Форма посуды и её особенности во многом зависят от материала, из которого она изготовлена. Самый искусный мастер не сумеет сделать из простой глины такую чашку, как из фарфора или фаянса. Деревянная посуда много веков служила жителям лесных районов страны. Необычайно разнообразна она как по материалу, так и по назначению. Плетёные из лозы кружевные хлебницы, сделанные из лыка туески, долбленая деревянная утварь были не только удобны, практичны, но и красивы. Особенно разнообразны были деревянные солонки и ложки. Дерево обладает рядом удивительных свойств, делающих его незаменимым материалом для изготовления многих предметов сервировки и утвари. Оно дёшево, в деревянной посуде не отсыревает мука и соль, сама фактура древесины очень красива, легко поддаётся обработке: резьбе, выжиганию, полировке, окраске, покрытию лаком.

Список использованной литературы:

1. Интернет-источники
2. И.Ю. Лянина, Т.Л. Служевский. Профессии работников сферы обслуживания. - М.: Академия. 2004. 272 с.