**Материал для выступления на классном часе на тему**

**«Использование иноязычных терминов в практике повара, кондитера»**

**(для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»)**

***Горшкова О.Д.,***

***мастер производственного обучения***

***ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»***

Профессия повара является одной из самых древних и никогда не потеряет свою актуальность, пока существует человечество. Проходят века, эпохи сменяют друг друга, меняется и сам человек, причем не только его мировоззрение, но и потребности, в том числе вкусовые предпочтения и ощущения. Образ профессии повара, кондитера изменился радикально за последние годы. Раньше он ассоциировался с добродушной женщиной – хозяюшкой, желающей накормить всех простой, сытной едой. Повар XXI века – профессионал с тонким вкусом и буйной фантазией, которую он воплощает в своих блюдах. Развитие кулинарного искусства наблюдается на протяжении многих веков.Прогресс в мировой кулинарии за последние десять лет поражает своими изменениями и новшествами. К факторам, способствующим развитию современных направлений приготовления кулинарной продукции относятся прежде всего стремление людей к здоровому питанию, употреблению экологически чистых продуктов, создание новых вкусов путем сочетания нетрадиционных ингредиентов, и, конечно же, новые технологии приготовления.

В настоящее время в сферу интересов модников попала и кухня. Модные тренды не обходят стороной еду, и просто «полезно» — уже не так привлекает, как «полезно» и «интригующе». То есть модным сейчас считается то, что не только максимально полезно для человека, но и является необычным на вкус и вид.

Что же происходит сейчас? Каковы современные тенденции в мировой и российской кулинарии, в ресторанном бизнесе? Рассмотрим некоторыетенденции, не просто удерживающие свои позиции на протяжении нескольких лет, но и набирающие обороты с большой скоростью. Каждому повару, особенно тем, кто работает в кафе и сети ресторанов мегаполисов известны такие термины как *чистопитание*, *фьюжн* кулинария, локальные продукты, *фламбирование* и т. д.

Стремление к здоровому образу жизни привело к появлению нового тренда «*Чистопитание*». Его последователи стремятся к минимальной термической обработке ингредиентов, обилию фруктов, овощей, растительного молока, орехов, исключая продукты с красителями и консервантами. Предпочтение отдается блюдам, приготовленным на гриле или отваренным в воде, а жарка на масле просто недопустима.

Одна из модных тенденций, громко заявивших о себе, это использование в ресторанах для приготовления блюд продуктов, поступающих напрямую из фермерских хозяйств. Некоторые рестораны не только закупают продукты на фермерских ярмарках, но и буквально покупают собственные фермерские хозяйства, чтобы иметь возможность не только контролировать безопасность и натуральность продуктов, но и заказывать их ассортимент. Здесь же можно коснуться и такого модного и неоднозначного понятия как альтернативное мясо, где для приготовления настоящих шедевров используется не привычная вырезка, а более дешевые отрубы из зоны шеи, лопаток, вокруг ребер, задних ног и т. д.

Вегетарианство продолжает удерживать свои позиции среди многих трендов, и сегодня сложно найти ресторан, который бы не смог предложить посетителям вегетарианское меню.

Гурманы оценили непревзойденный вкус и пользу блюд в стиле «*боул*». Традиционно такие гастрономические шедевры готовятся в глубоких мисках, куда добавляют только здоровые и полезные продукты. Шеф-повара сочетают самые разные ингредиенты, как киноа, рис, фрукты, йогурты, овощи, мясо и морепродукты, добавляя авокадо, свежую зелень и рикотту.

Морские продукты всегда пользовались популярностью среди приверженцев здорового образа жизни. Шеф-повара обратили внимание и на водоросли, которые оказались не только вкусными, но и полезными. Благодаря им можно сократить потребление мяса и нормализовать уровень холестерина в крови. Морские водоросли готовят, сочетая с другими продуктами. И теперь обогащенные йодом угощения должны появиться в рационе каждой модницы. Добавляйте по утрам хлореллу в *смузи*, перекусывайте на работе чипсами из ламинарии, а в обед попробуйте *мисо-рамен* с мидиями.

На слуху у всех *фьюжн* кулинария. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые гармонично сочетаются, то есть идеально подходят и дополняют друг друга. Все *фьюжн*-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.

*Су вид* – это революция в мире кулинарии. Суть технологии заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты. Все ингредиенты помещаются в термопакет, запечатываются и отправляются в горячую воду, где при низкой температуре томятся до 72 часов. Такой метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира. При этом все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют нежность и мягкость.  
 Преимущества приготовления *Sous-vide*:

* Улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;
* Уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
* Значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.

Эксперты утверждают, что на смену привычным кофейням на улицах начнут появляться заведения, в которых будут предлагать чай, его самые различные вариации и уникальные чайные коктейли. А строганый лед потеснил замороженный йогурт, и этот десерт уже дополнил меню некоторых модных заведений. Схема приготовления такого мороженого скрывается в его названии – кусок льда строгают, затем полученную снегоподобную массу поливают сиропом и добавляют различные топинги, в том числе и голубой матча.

Одной из оригинальных тенденций является «*черная еда*». Уже из названия понятно, что это преобладание черного цвета в блюдах. Самый простой вариант – акцент на природных продуктах соответствующего цвета, например, черного риса. Однако некоторые рестораны уже переходят и к более смелым экспериментам, указывая в меню, например, черные блинчики или черные пельмени.

Следующий тренд – съедобные цветы. Звезды кулинарии и любители уже несколько лет используют цветы как для украшения, так и для разнообразия ароматов и вкусов блюд.

Мода в десертах – в составе натуральные ингредиенты, минимальное содержание сахара. Кондитер может смело использовать в качестве ингредиентов тыкву, яблоки, щавель, черную смородину, клубнику, айву, клюкву. В них содержится масса витаминов, и они имеют любимый многим россиянам с детства вкус. Минимализм дизайна десертов – чем проще и естественней, тем грандиознее.

И, наконец, самый важный модный тренд или возвращение к корням Русской кухни. Современники должны знать, что традиционная русская кухня – не только щи да каша. Судак, запеченный по-царски, уха из стерляди, купеческие мешочки из свекольных блинов, грибной студень, малосольные огурчики в тыкве с добавлением меда, кулебяка с двенадцатью начинками — все эти блюда могут затмить и саму знаменитую французскую гастрономию.

Вышеперечисленные современные тенденции в кулинарии являются только небольшой частью новых модных веяний. В настоящее время передовые и прогрессивные рестораны мегаполисов, кафе, бистро, *брассери* с большой скоростью внедряют модные тренды, привлекая тем самым большое количество посетителей, предлагая им комфортные условия, качественное обслуживание, авторскую кухню, эксклюзивные блюда. Следовательно, это требует от шеф–повара и его команды стремления к постоянному совершенствованию своих навыков, увлеченности, постоянной тяги к новым знаниям, творческого полета, новых открытий, умения доставлять посетителям удовольствие от дегустации новых блюд. Представители этой профессии всегда находятся в поиске, экспериментируя и создавая очередные фантастические шедевры кулинарии. А молодые специалисты, желающие освоить поварское мастерство, могут добиться высот, пройдя все ступени кухонной иерархии, начиная с самой низшей.

Как же взаимосвязаны работа повара, кондитера и модные тренды? Представители этой профессии, работающие в таком ритме, любящие свою работу и свои творения, постоянно находящиеся в поиске, нарабатывая практический опыт годами «тренировок» будут отвечать самым высоким требованиям работодателя, следовательно, всегда пользоваться спросом, иметь достойную заработную плату и находиться на пике профессиональной моды.

**Список литературы:**

1. Юдина Т. Г. Сборник обобщённых материалов Чемпионатов России по кулинарии и сервису VI — XI, V- МККК.
2. Светлана Долгополова. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.