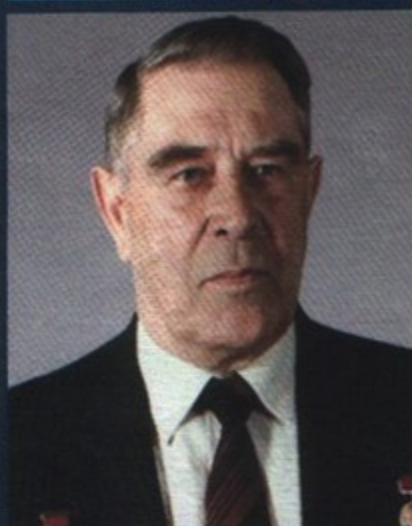
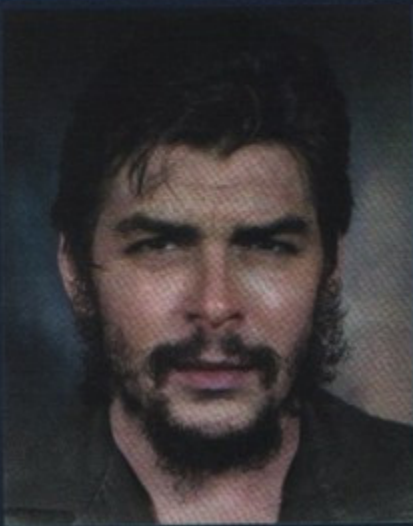
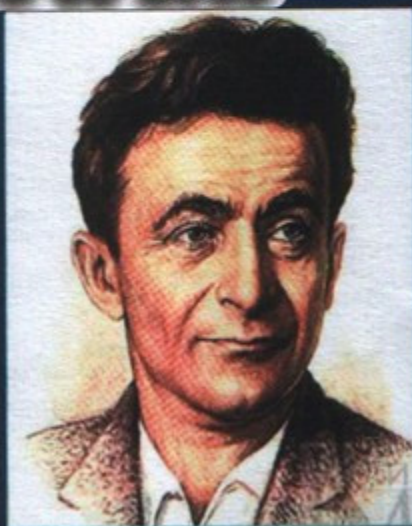
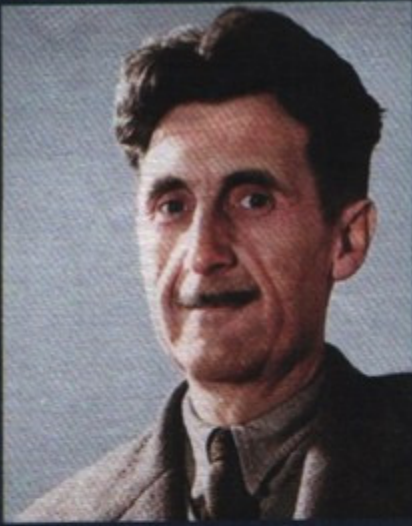


ШКІЛЬНА БІБЛІОТЕКА

№ 05'2018



ЮВІЛЯРИ
червня
2018



Згайдіте про них
у Коренюму календарі!



Л.А. Абашиник

с. Ківшарівка,
м. Куп'янськ,
Харківська обл.

Посвята у кухарі

Літературно-музична вітальня

Мета: ознайомити з історією виникнення професії «кухар», важливістю професії у суспільстві; розвивати прагнення бути кращим у своїй професії; виховувати любов до обраної професії.

(Відеоролик «Все можуть повара»).

Викладач.

В народі кажуть: «Добрий гість — дому радість!». Сподіваюся, що ви, як і я, раді нашим гостям. Тож привітаймося...

Учень 1.

*Вся дітвора убралася барвисто,
І в золоті синіє небокрай.
На рушнику пливе в нас урочисто.
Хліб з сіллю, український коровай.
У цьому хлібі щедрий труд і віра,
Благословення материнських рук.
Що будем жити ми у світі миру,
Що кожен кожному в нас буде брат і друг.
Знайомтесь з нами, гості дорогії,
Назустріч вам відкриєм ми серця,
Над нами, дітьми, вільний вітер віє.
Хай з кожним днем міцніє дружба ця.*

(Учні вносять коровай під пісню «Хліб та сіль»).

Викладач. З роботою і кар'єрою ми пов'язуємо і благополуччя, і достойне життя для себе, а іноді й успіхи в особистому житті. У світі існує більше 50 тисяч професій, але ви зупинили свій вибір на професії кухаря.

Учень 2.

*Спеціальність є смачна серед всіх професій:
Розбиратись у супах прянощах і спеціях.
Всі ми любимо рулети, сливи у компоті.
Як згадаємо котлети, — аж слина у роті.
Ходить пан цей у халаті,
Мас глечики пузаті,
Всі рецепти знає, ковпак одягає.*

Викладач. Кулінар, кухар, пекар — це не просто професії, це мистецтво.

Учень 1. Професія — це та основна точка відліку, з якої починається все свідоме, діяльнісне життя кожної людини. Кожна молода людина, йдучи в доросле життя, прагне вибрати собі професію за покликанням. Вдалий вибір професії — це запорука того, що «не марно проживеш вік», натхненно працюватимеш і отримуватимеш від своєї

роботи велике задоволення. Зробиш помилку у виборі професії — і ти відчуєш, як тебе огорне почуття того, що ти займаєшся не своєю справою. Отже, найважливіше в житті — вчасно зрозуміти своє покликання і сказати собі: «Це — моє!».

Учень 2. Зацікавленість професією кухар виникла в мене поступово, спочатку й не дуже усвідомлено. Але зараз я навчаюся у Державному навчальному закладі «Куп'янський регіональний центр професійної освіти» на I курсі за професією «кухар». Центр професійної освіти — це місце, де ми починаємо будувати власну долю. Ми ще залишаємося дітьми під опікою своїх батьків, але вже робимо перші кроки в незвідане доросле життя.

«Щоб бути хорошим кухарем, потрібно постійно вчитися. Та, щоб стати справжнім професіоналом, мало володіти певним обсягом знань, треба ще вміти глибоко і творчо мислити. Від цього залежить вміння правильно приготувати страву, вкласти в неї всю душу», — постійно говорять нам наші майстри виробничого навчання. Я прагну стати асом у питаннях кухарської майстерності. Сучасний кухар — це одночасно професіонал, художник, дієтолог, психолог і, навіть, чарівник.

Обираючи професію, ми обираємо свою долю, свою життєву стежину. Майстрами не народжуються, ними стають завдяки клопіткій праці.

Моя професія — моя гордість!

(Пісня «Кухарка»).

Учень 3. Перші кухарі з'явилися на землі без сумнівів з появою самого людства, інакше як можна пояснити, що ми все ще не померли з голоду. Більш того — прийом їжі для багатьох з нас досить приємне заняття.

Професія кухар розвивалася разом з цивілізацією. Перші страви виглядали як

обпалені на відкритому вогні напівсирі шматки м'яса або риби.

Учень 4. Могутня середньовічна Європа високо цінувала своїх кухарів. У Франції кухарями вищих рангів ставали лише знатні люди. У Німеччині з 1291 року шеф-кухар був однією з чотирьох найважливіших фігур при дворі.

В Україні приготування їжі довгий час було справою суто сімейною. Відповідала за них, зазвичай, найстарша за віком жінка в княжій сім'ї. Професійні кухарі вперше з'явилися при дворах, а потім вже в монастирських трапезних. Згадка про кухарів-професіоналів зустрічається в літописах вже в X столітті.

Розвиток професійної кулінарії пов'язаний з появою підприємств позадомашнього харчування. Виникли вони ще в Стародавній Русі. Спочатку це були корчми, в яких подорожні могли знайти притулок і їжу. Потім з'явилися придорожні трактири – готелі з обіднім залом і кухнею. У той же час поряд з трактирами у великих містах стали з'являтися ресторани.

Учень 5. Приготування їжі – унікальний процес. Рецепт – це лише загальна мапа приготування страви. Баланс смаків, тонкощі і момент, в який необхідно робити ті чи інші дії з продуктами і спеціями, – це ціла симфонія. Оволодіти цим мистецтвом самостійно практично неможливо, завжди потрібна порада людини, яка вміє готувати.

Учень 6. Професія кухаря – одна з найбільш затребуваних у світі і одна з найстародавніших. Про те, хто першим придумав приготувати м'ясо добутої дичини або зібрані в лісі рослини, історія, звичайно, замовчує. Зате існує легенда про жінку, чие ім'я дало назву всій галузі – кулінарії.

Стародавні греки шанували бога лікування Асклепія (він же – римський Ескулап). Його дочка Гігея вважалася берегинею здоров'я (від її імені, до речі, сталося слово «гігієна»). А їх вірною помічницею в усіх справах була куховарка Куліна, яка стала протегувати кухарському мистецтву, що отримав назву «кулінарія».

Учень 7. В 2004 році відбулася знаменна подія. Був заснований Міжнародний день кухарів. Це відбулося з ініціативи та за активної участі Всесвітньої асоціації кулінарних

співтовариств, до якої входило близько 8 мільйонів представників цієї прекрасної професії з різних країн світу.

Викладач. Довести теорему «Кулінарія – це мистецтво» я зараз попрошу учнів, за допомогою вікторини «Кращий кулінарний ерудит». Будьте уважні!

1. З якого злаку отримують перлову крупу? (*Ячмінь*)

2. І торт і імператор. (*Наполеон*)

3. Перелік страв. (*Меню*)

4. Наука про чистоту. (*Гігієна*)

5. Назвіть українську національну страву. (*Борщ*)

7. Страва, яка має 50 видів начинок. (*Вареники*)

8. Земляна груша. (*Топінамбур*)

9. Що можна приготувати, але не можна з'їсти? (*Уроки*)

10. В'ялений виноград. (*Родзинки*)

11. В воді родиться, а води боїться. (*Сіль*)

12. Сидить на ложці, звисивши ніжки. (*Локшина, капуста*)

13. Не розбивши горщика, не з'їси каші. (*Горіх*)

14. На соломинці будинок, сто хлоп'ят в ньому. (*Мак*)

15. Чого в роті не втримаєш. (*Окріп*)

16. Всіх годую з охотою, а сама безрота. (*Ложка*)

17. З-під шапки пар валить, а в животі вода кипить. (*Самовар*)

Викладач. Представники деяких професій мають свій девіз, свою клятву, свій гімн, наприклад клятва Гіпократів у медиків.

Кухарі-третьоккурсники нашого училища спробували свої сили і тут.

Клятва кухаря.

1. Основні якості кухаря – акуратність, уважність, творча фантазія.

2. Кухар повинен бути людиною високої естетичної культури; уміти відчувати красу, шукати та створювати її.

3. Кухар повинен мати добрий окомір – уміти швидко і точно визначати розмір, масу та форму напівфабрикату.

4. Бути уважним та зосередженим. Адже прояв неуважності може спричинити приготування неякісних і навіть небезпечних для життя людей страв.

5. У кухаря повинна бути розвинута довготривала пам'ять. Адже йому необхідно знати

склад страв, їх калорійність, фізіологію харчування, санітарію та гігієну, товарні властивості продуктів, правила складання меню.

6. Кухар повинен мати добру зорову, об'язну пам'ять — пам'ятати зовнішній вигляд страв.

7. У спілкуванні не повинно бути гніву, грубощів, роздратування, злості.

8. Чітко і кваліфіковано виконувати свою роботу.

9. Кухар повинен досконало знати продукцію підприємства і вміти дати лаконічну та точну характеристику будь-якої страви або напою.

10. Кухар має дотримуватись професійної етики.

11. Людям подобаються заклади харчування, де їх привітно зустрічають та смачно годують, де вони відчувають турботу та увагу.

12. Кухар не повинен розповсюджувати технології приготування страв підприємства, на якому працює.

13. Кожний кухар має свою фірмову страву і має право на професійну таємницю, тобто не розповсюдження її рецептури.

14. Кухар повинен дотримуватись правил особистої гігієни.

15. Під час виконання роботи не мати прикрас і годинника.

16. Під час виконання роботи волосся укладається в зачіску або збирається у пучок і покривається ковпаком.

17. Не виходити в санітарному одязі за межі підприємства.

18. Цінується та людина, яка найкраще виконує свій професійний обов'язок.

Викладач. На знак того, що ви прийняли до великої родини кухарів, наші третьокурсники підготували вам невеличкі подарунки.

Працьовитий і гостинний український народ здавна славився хлібосолюством. Зайдіть до української оселі на годинку — без частування господиня не проводить вас. Усе смачно, ситно, а головне — корисно та невибагливо.

Пригадаймо, на які страви багате традиційне українське застілля.

Без чого не можна уявити український обід? Ну, звичайно, без борщу! Ця страва сприймається як те, без чого не можна

обійтися, без чого відразу розпадеться життєвий ланцюг. Як не можна уявити моря без води, саду без дерев, так для українця немає обіднього столу без миски борщу.

(Пісня «Борщ»).

Учень 8. Борщ — це символ надійного даху над головою, родинного тепла, сімейної злагоди і спокою. Настільки призначився українець до борщу, що не може не згадати про нього навіть тоді, коли розмова не має ніякого відношення до кухні. «Дивись, не переборщи», — остерігає народна мудрість. «Давай доборщимо і цей клопот», — звертається орач до помічника. Чому так часто згадують цю страву? Тому що вона настільки давно увійшла до списку традиційних українських страв, що стала одним із найголовніших і найулюбленіших символів народної кухні й сутності життя.

Учень 9. Перша рідка їжа називалася «волок». Це і був прототип борщу. Що тільки не кипіло в горщиках господинь, які намагалися задовольнити смаки членів великої родини. Доводилося кидати у вариво все, що росло на городі, ще й додавати дике зілля. У стародавній пісній українській кухні є страви з буряків, перцю, цибулі. Усе це було стягнене до купи в посудині, тому й сама страва називалася «волоком».

Учень 10. Якщо звернемося до етимологічних джерел слова «борщ», то помітимо, що воно має багато спільного з такими словами, як сербсько-хорватське «брст» (тобто «листя»), українське діалектне «брость» («брунька»). Татари називають перець «борич», а горох «борчак». І листя різних рослин, і перець, і навіть горох присутні в українському борщі. Чеченці словом «борщ» називають просо. А цей злак здавна сіяли на теренах України. Різноманітні страви з проса були так само популярні серед грецьких, як нині борщ.

Учень 11. Чимало і цікавих традицій, пов'язаних із борщем. Традиційно селяни відзначали цією стравою родинні свята, закінчення польових і городніх робіт. Подекуди борщ є обов'язковою весільною стравою. У Карпатах на весіллі його подають після капусти. На Полтавщині жодне весілля не обходиться без капусняку (різновиду борщу). На Поділлі наступний після весілля день відомий, як «розхідний борщ» — перед

тим, як розійтися по домівках, гості частуються борщем. Для борщу, який готують на Різдво, господині не шкодують найкращого м'яса — це ж обов'язкова святкова страва. А от на Усікновення варити борщ заборонено, адже не можна у цей день різати нічого круглого, що нагадує голову, — буряків, капуста, картоплі.

(Пісня «Без сала мучусь»).

Учень 12. З усіх м'ясних продуктів українці завжди віддавали перевагу свинині. Гордістю гуцулів була домашня свиняча ковбаса — гурка. Сало українці вживали як самостійний продукт у солоному, вареному, смаженому й копченому видах, наповнювали ним ковбаси, робили шкварки і навіть додавали в такі солодкі страви, як вергуни. Таке вподобання знайшло відображення в жартівливих народних приказках: «Живу добре: сало їм, на салі сплю, салом вкриваюсь», «Був би я паном, їв би сало з салом».

(Пісня «Сало»).

Учень 13. Серед розмаїття українських смаколиків особливе місце посідають вареники. Найпопулярнішими вважаються вареники з картоплею, сиром, капустою, вишнею.

Традиційний український вареник удвічі більший за пельмень і вчетверо об'ємніший за італійський равіолі.

Учень 14. Вареники на столі українців — це домашнє урочисте застілля, затишок і тепло домашнього вогнища. Ця страва завжди доречна — і в піст, і у свято. І на сході, й на заході, і на півдні та півночі України — всюди гостей зустрінуть вареничками. «Вареники на стіл — біда за поріг», — каже народна мудрість. А вже начинок для вареників не перелічити. Але є й особливі рецепти. На Поліссі відомі вареники з гречаною кашею, сухими грушами, ягодами чорниці. У Причорномор'ї гостей пригощали варениками з рибним фаршем. А в Західній Україні газдині подавали на стіл «шляхетні» вареники — з телячою печінкою, перекрученою з салом, цибулею та перцем.

Учень 15. «Панами на всю губу» почувалися вареники на столі. Недарма в народі про багату, веселу людину казали: «живе, як вареник у маслі». І дійсно, варенички люблять поливку. «Вареник без поливки, що церква без хреста». Яка поливка? Це і

сметана, і смажена цибуля зі шкварками, і масло. «За те ми вас, вареники, величаємо, що в сметану вмочаємо», — жартують українці. Великого пана цяці — так називали вареники з ягідною начинкою. Вони потребують особливої поливки, скажімо, меду або фруктового сиропу.

Учень 16. Жодне свято в Україні не обходилося без вареників. До Святвечора — пісні з картоплею та капустою чи грибами. На щирі Масляну — із сиром та маслом. На веселі молодіжні посиденьки на свято Андрія — з «пхиком» або «пирхуни». Ліплячи вареники для парубків дівчата-бешкетниці у два-три варенички загортали пісок, борошно, вовну.

У деяких наддніпрянських селах «варениками» називали останній день весілля. Гостей частували варениками з картоплею, сиром та капустою.

Учень 17. В Україні пам'ятник варенику відкрито у вересні 2006 року та встановлено біля готелю «Росава», м. Черкаси. Автор пам'ятника — скульптор, заслужений художник України Іван Фізер. Він виліпив козака Мамаю, який їсть вареники, за спиною козака знаходиться величезний вареник у формі місяця.

До відкриття пам'ятника організатори зварили вареник вагою близько 70 кг, завдовжки 174 см і завширшки — 75 см.

Учень 18.

*Я вареники варила,
Спершу тісто замісила —
Це для мене справа звична,
Взяла борошно пшеничне.
Додала яйце і солі,
Як мене навчили і школі,
І холодну брала воду,
Тепла робить тісту шкоду.
Розкачала паляницю,
Витискала варениці,
Їх наповнювала сиром,
Від душі, з любов'ю, щиро.
Трішки воду підсолила,
Вареники опустила.
П'ять хвилин вони кипіли,
Швидко вибратись хотіли.
І потрапити до столу
В наше дружнє коло.
Вареники непогані,
Вареники у сметані.*

(Пісня «Вареники»)