ВНЕАУДИТОРНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ В РАМКАХ ПРЕДМЕТНОЙ НЕДЕЛИ

Предметно-цикловой комиссии специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

«ФЕСТИВАЛЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Внеаудиторное мероприятие в рамках предметной недели на тему: "Фестиваль национальной кухни", разработано для обучающихся специальности (специальностям) среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», образовательного учреждения ГАПОУ «Камышинский политехнический Колледж» 2,3,4 курсов.

Организатором Фестиваля является преподаватель профессионального цикла **Панкова К.В**.

Цель:

- стимулирования интереса обучающихся к будущей профессии;
- ознакомления их с традициями народов разных стран;
- воспитания чувства толерантности и уважения к культуре народов разных стран;
- формирования здорового образа жизни.

Задачи:

- развить у обучающихся познавательный интерес, кругозор;
- логическое мышление, творческие способности;
- профессиональные навыки в приготовлении разных блюд;
- воспитать культуру общения и сотрудничества.
- формирует общие и профессиональные компетенции у обучающихся

Условия и метод проведения мероприятия: в дистанционной форме.

Место проведения мероприятия: в домашних условия

Дата и проведения: ***21.04.2020 г.***

Участники мероприятия: студенты группы **ТОП-214(обязательно),а также могут принять ребята других специальностей**

Все работы участников фестиваля будут выложены на сайт в группу колледжа. по итогам фестиваля обучающие получат дипломы и сертификаты об участии.

Методическое обеспечение мероприятия: Интересные факты о национальных кухнях и народов мира.

НОМИНАЦИИ КОНКУРСА:

1. **Национальные блюда из мяса**
2. **Национальные блюда из рыбы**
3. **Национальные блюда из птицы**
4. **Национальные блюда из овощей, грибов и сыра.**
5. **Национальные блюда и круп, бобовых и макаронных изделий**

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ:

«Нет любви более искренней, чем любовь к еде».
Джордж Бернард Шоу

В начале мероприятия обучающихся в дистанционном формате знакомят с историей разных стран: России, Италии, Франции, Татарстана, Казахстана, Японии, а так же с заданием и номинациями конкурса.

Добрый день дорогие участники нашего мероприятие!

Известный нами и любимый писатель Джордж Бернард Шоу как – то сказал: «Нет любви более искренней, чем любовь к еде».

Наверно в мире нет человека, который отказался бы от вкусной, полезной еды.

Наука о питании возникла только в 19 веке. А кулинарные традиции вырабатывались тысячелетиями народами всей Земли! Специалисты утверждают, что душу народа, даже его судьбу можно познать через эти самые кулинарные традиции. Например, замечено, что японцы «едят глазами», китайцы – «ртом», а корейцы – «животом». То есть в Японии при трапезе ценится прежде всего оформление блюд, обеденный стол должен выглядеть, как безукоризненно ухоженный сад. В Китае самое большое значение уделяется вкусу пищи. Украинцы же едят не только «глазами», «ртами» и «животами», но и «носами». Ведь запах хорошо приготовленного блюда имеет такой же хороший вкус.

Кухня – не место для скуки и однообразия. С рецептами кухонь народов мира вы в этом убедитесь. Сегодня на нашем мероприятии я приглашаю вас совершить кулинарное путешествие по странам мира и познакомиться с традициями приготовления пищи разных народов.

Известное выражение гласит — сколько народов, столько и традиций. И это правда, поскольку в каждой стране существуют свои законы и порядки, обычаи. Это касается и кулинарии. Кухня каждого народа мира — это отдельное кулинарное царство, покорять которое чрезвычайно интересно.

Национальной кухней называют набор блюд, которые регулярно готовят жители данной территории. Особенностью любой народной кухни

являются исторические предусловия. Большинство блюд, которые уже считаются национальными в той или иной стране, начали готовить еще много столетий назад. На протяжении всего этого времени рецепты совершенствовались и передавались из поколения в поколение. Обычно, яства состоят из ингредиентов, доступных в этой местности.

Многие люди готовы поехать в далекую страну лишь для того, чтобы испробовать национальную кухню того края. Ведь почувствовать вкус настоящих суши можно только в Японии, а полакомиться жаренными каштанами, приготовленными по оригинальному рецепту, — во Франции, отведать вкусные пироги и блины с припеком можно только у нас в России. Вы сможете почувствовать себя гостем заморского края, отправившись в путешествие.

Итак, дорогие друзья в путь!

Бесспорно, одно из самых больших сокровищ этой европейской страны — богатая французская кухня. Мастерство соусов или теста — это центр кулинарных искусств, сами рецепты остаются классическими и постоянными.

Наравне с итальянской, французская кухня борется за звание лучшей кухни мира. Для французов кулинария – это обязательная часть повседневной жизни. Франция приобрела такую популярность лишь благодаря своим жителям, которые умело разрекламировали свою страну и её красоты. Даже самые кулинарно-неосведомленные люди знают о фирменных французских блюдах, таких как луковый суп с гренками из знаменитого багета, лягушачьи лапки и улитки, Французские мидии с шафраном, "Курица по-французски"

Общеизвестно, что стереотипная французская еда содержит большое количество насыщенных жиров; тяжелые сливки и масло — главный продукт многих блюд.

Один из любимых национальных продуктов — это сыр. Его воспевают в песнях, боготворят и готовят из него самые изысканные блюда. Французский прием пищи может начинаться с горячих закусок (или холодных закусок на завтрак), сопровождаемых супом, основным блюдом, салатом, сыром и наконец десертом.

Круассаны – это, наверное, самая известная французская выпечка, вряд ли найдется человек, который не знает, что это такое. Все пробовавшие правильно приготовленные круассаны навсегда запоминают эту румяную хрустящую корочку и ее упоительное сочетание с нежнейшей начинкой – шоколадом, сыром, кремом и т.д. Сегодня круассаны считаются одним из символов Франции, однако впервые, согласно исторической версии, их приготовили вовсе не в этой стране, а в Австрии, откуда рецепт этих вкуснейших булочек привезла в столицу мировой моды и кулинарии Мария-Антуанетта.

Во время осады Вены турками один из булочников, готовя тесто, услышал странные звуки и обратился к военным, оказалось – не напрасно: турки делали подкоп, пытаясь попасть в город. В итоге в честь столь

славного развития событий венские булочники испекли особые булочки из слоеного теста, сделав их в форме полумесяца – символа ислама, высмеивая тем самым не осуществивших свой замысел турок. Такова история изобретения круассана.

Сегодня круассаны готовят в самых разных странах мира, ведь это действительно очень вкусно! Чашечка кофе или горячего шоколада и ароматный свежеиспеченный круассан – это классический французский завтрак, ну а приготовить булочки можно с любой начинкой или вовсе без нее.

Научиться готовить настоящие круассаны, между тем, не так трудно, как кажется.

А теперь наше путешествие переноситься в солнечную ***Италию***

Профессионалы и любители, гурманы и просто любители поесть – все мы неравнодушны к итальянской кулинарной традиции. Недаром ее считают одной из вкуснейших кухонь мира, лучшие блюда которой берут свои корни еще в IV века до н.э. Ароматное вино, оливковое масло первого отжима, чеснок, душица, базилик и шафран – основные приправы для итальянских блюд. Простота приготовления и насыщенность вкуса подкупают с первого знакомства с кухней Италии. Сегодня уже сложно встретить человека, который бы не пробовал спагетти или пиццу. Эти кулинарные символы Италии известны по всему миру и привлекают миллионы туристов ежегодно.

Один из самых известных соусов Италии, песто — который появился в морском порту Генуя — смесь кедровых орехов, чеснока, свежего базилика, Сыра пармезан и оливкового масла.

Самым распространенным блюдом считается минестроне — суп из семи видов овощей, семи видов мяса и семи приправ. В виде десерта в Италии подают Тирамису — пресловутое итальянское лакомство. Утренняя трапеза всегда сопровождается капуччино, а вот во второй половине дня — это неизменное эспрессо.

Кухня Италии намного богаче, разнообразнее и питательнее. В Италии можно запутаться в обилии и названии всех блюд, так как каждый регион имеет свои коронные яства и напитки. «Ризотто по-милански» - блюдо из отварного риса с луком и шафраном; «Спагетти по-неапольски» с томатным соусом; «Равиолли» (пельмени или вареники) с мясом, сыром, творогом или фруктами;

«Лазанья» - слоёный пирог из специального теста с разнообразными начинками; «Карпаччо» – маринованные тонкие кусочки сырой говядины в уксусе (лимонном соке) и оливковом масле; «Чиабатта» – традиционный дрожжевой хлеб из белых сортов муки.

Настоящую хрустящую и ароматную пиццу, приготовленную по всем правилам, можно попробовать на её «исторической родине» - в Неаполе, а так же в Риме, который теперь соревнуется с Неаполем, производя на свет новые и новые рецепты.

Настоящая итальянская пицца походит на пирог и готовится в печи.

Разновидностей пиццы здесь больше, чем видов пасты – около сотни. Самыми популярными являются: «Маргарита», заправленная соусами цвета итальянского флага, «Кватро формаджио» из четырёх видов сыров и «Каприччиоза».

Перенесемся в Страну восходящего солнца Япония с ее самой здоровой в мире пищей.

Вам это покажется странным, но японская кухня на самом деле очень проста, основные продукты японской кухни – это рис, рыба, морепродукты, несколько видов овощей и бобы. И тем не менее, во всём мире японская кухня славится как одна из самых экзотических и загадочных. Секрет японской кухни заключается не в том, из чего готовят. А в том, как готовят и, что ещё более важно, как подают. Именно обстановка, культура приготовления и подачи японских блюд делают основную славу этой кухне. В любом уважающем себя суши-баре заказанное Вами блюдо готовят при Вас. А в японском ресторане на Ваших глазах приготовят рыбу, которая только что плавала в бассейне. Стол для Вас сервируют особым образом, и одна только посуда, такая необычная и такая красивая, возбудит зверский аппетит.

Как известно, японцы кушают палочками- хаси или руками.

В суши-баре можно отведать и первые блюда, и салатики из водорослей, морепродуктов, икры и риса. Рис используется также для приготовления пирожков из рисового теста – моти или норимаки. В это трудно поверить, но макароны тоже частенько используются в японской кухне. Другой вопрос, что это не совсем обычные макароны. Длинная белая лапша наводит на мысли о рисе. К первым блюдам далеко не всегда подаётся ложка, поэтому следует знать правила этикета в отношении этого блюда. Японцы сначала выпивают жидкое содержимое тарелки через край, а потом с помощью палочек едят всё, что осталось на дне посуды. Для этого следует взять тарелку в руку и держать на уровне груди. То же самое касается салатов и риса.

Отличительная особенность японской кухни – это использование минимума пищи животного происхождения. Нет, блюда из мяса периодически встречаются, но они – скорее исключение из правил. Мясо если и подаётся, то узнать его очень сложно, так оно будет приправлено и в минимальных количествах подано. Животные жиры при приготовлении пищи не используются, в ход идёт растительное масло и рыбий жир.

Практически к любому блюду в японской кухне подаются соусы. Они готовятся на основе сои с добавлением многочисленных специй. Разобраться в японских соусах не так-то просто, но всех их можно разделить на две большие группы: сладкие и острые.

Из напитков подают Сакэ или сливовое вино. Зеленый чай, чай, жасминовый или женьшеневый, подаётся в тяжелом медном чайничке и пьётся из маленьких чашечек-пиалок.

Главный деликатес и главная легенда японской кухни – блюдо под названием фугусаши. Готовится оно из той самой рыбы фугу, яд которой

способен убить человека за пару мгновений. Разумеется, это произойдёт только в том случае, если рыба неправильно приготовлена.

Наиболее популярное японское блюдо во всём мире – это суши. Каждое заведение готово предложить десятки видов суши. Острые и нет, из белого, цветного или даже мраморного риса, с креветками, осьминогами, угрём, лососем и любой другой начинкой.

Как говорят в народе в гостях хорошо, а дома лучше. Поэтому я предлагаю вам вернуться из дальнего путешествия в родные края.

На территории нашей Волгоградской области проживают люди разных национальностей: русские, татары, казахи, чуваши, белорусы, украинцы, чеченцы, немцы. Мы уважаем и почитаем культуру, традиции и обычаи разных народов проживающих на территории нашей Волгоградской области.

Которые вот уже, много лет живут дружной семьей.

И сегодня на нашем мероприятии мы не можем не говорить о русской, татарской и казахской национальной кухне.

Русская национальная кухня

Русская кухня — одна из самых популярных и широко распространенных в мире. Французская кухня праздничная и утонченная, китайская — экзотическая, а русская — здоровая и очень вкусная. Русские блюда легко готовить и они не требуют особого умения и специальных ингредиентов, им не нужно экзотического оборудования и инструментов и каждый, кто знает, как держать в руках нож и может очистить картофель, способен приготовить восхитительные русские блюда.

Русские закуски (салаты) выглядят и пахнут очень вкусно и возбуждают аппетит. Некоторые из них довольно пряные. Их подают с различными приправами и украшениями, такими как хрен, майонез, квас, чеснок, пикантные томатные соусы и т.д. придавая блюдам особую остроту. Некоторые из национальных закусок: русский винегрет, холодец, заливная рыба, соленая сельдь по-домашнему.

Королем русской кухни определенно является суп. В России супы подают первым блюдом на обед. Среди типичных русских супов: щи (суп с квашеной капустой), рассольник (суп с солеными огурцами), окрошка (холодный суп из кваса), солянка (суп с овощами, солеными огурцами, маслинами и кусками мяса) и похлебка. Традиционный суп из капусты, щи, произвел такое впечатление на французского писателя Александра Дюму, что он попросил рецепт и включил его в свою личную поваренную книгу.

В русской кулинарии хлеб и выпечка всегда были особо важны. Русские женщины известны своим умением создавать различные печенья: блины, оладьи, блины с яблоками, гречаники, кулебяки, расстегаи (открытые пироги с начинкой), куличи (пасхальный хлеб), сырники и т.д.

Как правило, мясные блюда подают с овощами, лапшой и злаками. Среди популярных блюд из мяса можно вспомнить гуляш из говядины, бефстроганов, макароны по-флотски, свиные отбивные, ушное (русское жаркое), котлеты "пожарские", гусь с яблоками, пельмени.

В русской кухне рыбные блюда — одни из самых любимых. Гостей всегда встречали хлебом и солью. Не менее важными были и пироги — символ богатства и благосостояния.

Русские пироги в русской кухне занимали особое место: без них не обходился ни один праздник. Пекли именинные, крестильные, свадебные русские пироги; из пресного, дрожжевого, слоеного теста; открытые и закрытые; маленькие пирожки и большие пироги; со всевозможными начинками: с яйцом и луком, с грибами и картофелем, говядиной и бараниной, из рыбы — рыбники, из курятины — курники, из ягод — ягодники.

Недаром бытовала пословица: «В пирог все завернешь». Русские пироги, выпеченные кому-либо в дорогу перед отъездом из дому, назывались подорожниками. Были особые хлебальные русские пироги — с них срезали корку, а начинку ели ложками. В общем, всех видов русских пирогов и не перечислишь.

О секретах ***Татарской кухни.***

Современная татарская кухня смогла вобрать в себя огромное количество кулинарных обычаев многих русских народов, удмуртов, мари, казахов и других территориальных соседей. Но ее основу уже традиционно составляют крупяные и мясные блюда, выпечка и кисломолочные продукты. Традиционная татарская кухня во многом отражает восточные кулинарные традиции. Именно поэтому она имеет уникальную особенность - практически все блюда обладают высокой жирностью.

Основными популярными блюдами являются: Токмач – татарский суп-лапша, Азу по-татарски, тутырган тавык (фаршированная курица), куллама или бешбармак.

Из напитков наиболее старинным является айран, чай, шербет — сладкий напиток из мёда.

Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. Наиболее характерны для татарской кухни изделия из кислого (дрожжевого) теста. К ним прежде всего относится хлеб (икмэк). Из хлебного же теста делали лепёшки, но из более круто замешанного и тоньше раскатанного (вроде сочня), которые едят горячими, густо смазанными маслом.

Специфичны и многообразны у татар печеные изделия с начинкой. Любимым и не менее древним является бэлиш из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и т. п.) с крупой или картофелем.

Традиционным татарским кушаньем является и эчпочмак (треугольник) с начинкой из жирного мяса и лука.

Знаменитая восточная сладость чак-чак – неотъемлемая часть национальной татарской кухни. Она готовится из теста и меда (медового сиропа). Тесто делается просто – из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, яиц, сахара и соли (можно еще добавить топленого молока). Из него формируете тонкие палочки, они должны напоминать вермишель, но

можно делать их и толще. Чак-чак является обязательным свадебным угощением.

Перемяч готовят как из пресного теста так и дрожжевого. Начинка может быть любая: из мяса, творога, картофеля. Подают их горячими со сметаной, катыком, даже с бульоном.

Основу казахской кухни издавна составляют продукты животноводства — мясо и молоко.

Айран напиток из катыка употребляется, как правило, в летние жаркие дни.

Его можно подавать к столу с пшенной кашей или с картофельным пюре. Налить в посуду катык и, размешивая деревянной ложкой, тщательно размять все комки; добавив в катык охлажденную кипяченую воду, хорошо перемешать ,и айран готов к употреблению

.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вот и завершилось наше путешествие по разным странам мира, я думаю много интересного вы узнали сегодня о кухнях разных стран, познакомились с национальными блюдами: круассанов, пиццы, суши, пирогов, чак –чак, айрана. Все блюда не только вкусные, но и полезные для нашего здоровья.

Кухни народов мира, о которых мы сегодня говорили – это только лишь начало нашего кулинарного путешествия. В дальнейшем мы будем продолжать путешествовать, и знакомится с кухнями разных народов.

А сейчас я предлагаю вам выбрать одну из 5 номинаций и приготовить блюдо национальной кухни. С нетерпением жду ваши работы, которые вы можете отправить на мою почту: ***k.pankova.20@mail.ru***

ВСЕМ БОЛЬШОЕ СПАСИБО!

ЖЕЛАЮ ВСЕМ УДАЧИ!