СОВРЕМЕННИК

год создания газеты 2006

СОВЕТ СТАРШЕКЛАССНИКОВ МБОУ ПГО «ОСОШ»

20 ОКТЯБРЯ 2021

ДЕНЬ ПОВАРА 2021: ДАТА, ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ПРАЗДНИКА

Профессия повара – одна из самых древних на планете и одна из самых нужных и востребованных. О том, когда впервые приготовили мясо дичи (а возможно, мамонта) или пригодные в пищу ягода, споры идут до сих пор.

Первые записанные на бумаге рецепты появились в Вавилоне, Древнем Китае и Египте, а также в странах арабского Востока. Некоторые из них даже дошли до нас как письменные памятники той эпохи. Так что при желании мы и сегодня можем приготовить блюда, которыми обедал египетский фараон. Ну, или хотя бы попытаться.

Появление нового праздника было бы невозможно без массового распространения профессии, ведь изначально повара обслуживали исключительно богатую знать. О "специальном" дне задумывались еще с конца XVIII века, и это привело к созданию в 1928 году профессиональной организации – "Всемирной Ассоциации Кулинарных Шефов". Появилась она в Сорбонне, а ее первым, позже почетным, президентом стал французский ресторатор, известный критик и кулинарный писатель Огюст Эскофье. Сегодня членами ассоциации являются более 8 000 000 профессиональных поваров.

День повара - праздник довольно молодой. Решение об учреждении профессионального праздника для поваров было принято в 2004 году на ежегодном съезде Ассоциации. Идея празднования принадлежит Биллу Галлахеру, ее тогдашнему президенту. А праздничной датой утвердили день основания самой Ассоциации, то есть, 20 октября. С тех пор праздник отмечается ежегодно и к нему присоединяются повара со всего мира.

Отмечают День повара примерно в 70 странах. Проводятся различные кулинарные конкурсы, мастер-классы и акции, участие в которых принимают повара крупнейших ресторанов и кафе, представители туротрасли. Оценки кулинарам ставят не только за вкус их яств, но и за скорость приготовления, новаторский подход к привычным сочетаниям продуктов, а также за внешний вид блюда при подаче.

На таких гастропраздниках часто проводят дегустации, и вот там-то побывать стоит обязательно. Когда ещё вам доведётся отведать сразу хоть десяток блюд на уровне мишленовских ресторанов практически бесплатно.

Кроме Ассоциации шеф-поваров существует также неофициальный клуб лучших поваров мира G9. Он был организован в 2011 году, и входят в эту элиту всего девять человек.

Если вы хоть когда-нибудь в своей жизни готовили нечто большее, чем доширак под изысканным соусом "майонез", то можете с чистой совестью считать, что** 20 октября **и ваш праздник тоже.

Пять кулинарных фактов из пяти стран мира

Франция. По французским традициям, на колпаке повара обязательно должно быть сто складок, по числу способов приготовления яиц. При этом не уточняется, обязан ли кулинар знать все эти способы. Кстати, впервые белый колпак как обязательное требование к одежде поваров появился в XVIII веке в Англии. Носить его повелел английский король Георг II.

Россия. Первая книга рецептов в нашей стране вышла в 1779 году, составил ее писатель (автор сказок, между прочим) и публицист Сергей Друковцев. Называлось руководство "Краткие поваренные записки" и содержало 44 страницы.

Япония. Конечно же, в Стране восходящего солнца едят не только суши и роллы. Есть в Японии даже особая национальная пицца. Называется она окономияки и считается довольно популярным блюдом. "Пицца для самураев" представляет собой жареную лепешку, покрытую сверху специальным соусом и начинкой, как правило, это очень мелко порубленный сушеный тунец.

А ещё в некоторых регионах Японии любимой закуской считаются кленовые листья во фритюре. Перед приготовлением их "маринуют" в бочках с солью около года! При этом тесто, в котором обжаривают листья - сладкое, поэтому вкус получается очень необычным.

Германия. Кто не слышал про отличное немецкое пиво, которым славится Бавария. А вот вам статистика: за время проведения знаменитого пивного фестиваля Октоберфест посетители выпивают 6 млн. литров пенного напитка, съедают 1,5 млн сосисок, 500 тысяч жареных кур, 65 тысяч свиных рулек и 84 быка.

Британия. Именно здесь живут два самых известных повара в мире, имена которых известны даже людям, от кулинарии далёким. Это Джейми Оливер и Гордон Рамзи. Оба ведут многочисленные кулинарные шоу, так что их ко всему прочем можно назвать ещё и популяризаторами вкусной и здоровой пищи.

Информацию подготовила Элина А.

Спасибо нашим поварам за то, что вкусно варят нам…

В праздник Международный день повара мы хотим рассказать о замечательных людях, которые работают в нашей школьной столовой. Это наши прекрасные повара Нагоева Светлана Александровна, Ошивалова Наталья Владимировна, Бережная Татьяна Валерьевна, зальный работник Чубукова Ирина Михайловна , кухонные работники Селюкова Евгения Эдуардовна, Селенкова Наталья Николаевна. Эти прекрасные женщины встают ни свет ни заря, чтобы испечь нам вкусные пышные булочки, шаньги, пирожки, приготовить пюре, пожарить котлеты. Занятия начинаются в 8-00 часов. Ребята приходят к началу занятий, а в столовой уже все готово, всегда встретят благожелательно, напоят чаем, накормят. А ведь некоторые ребята заходят в столовую не один раз в течение дня.

Часто мы бывает неблагодарны, грубит, не съедает свои порции. И никто из нас не задумывался, сколько труда вложено, как мало наши работники столовой отдыхают. В редкие передышки только присядут, а тут очередной голодный человечек… и снова на ногах. А сколько же после нас грязной посуды… И всю её надо перемыть, да ни один раз.

Каждую перему в столовой едят сразу несколько классов. На всех надо накрыть столы. Вот уж тут точно не посидишь!

А во главе самый главный повар - НАША ТЁТЯ ЛЮБА – Любовь Анатольевна Евдокимова. Мы зовем её «наша тетя Люба», потому что она всегда с нами, весёлая, неунывающая, отзывчивая, всегда готовая помочь тебе, подкормить чем-нибудь вкусненьким, но если провинишься, то может по-матерински и отругать. Работает Любовь Анатольевна в нашей школьной столовой уже 20 лет с 2001 года, училась на повара в Пышминском общепите, в Камышловском гуманитарном техникуме. Любит придумывать новые блюда, побаловать ребят и учителей чем-то вкусным, необычным. Ей нравится, когда ребята с аппетитом едят.

Очень огорчается, если ребята не кушают. Любовь Анатольевна с улыбкой говорит о детях, как ей нравится работать в Ощепковской школе, общаться с детьми. Она считает, что все дети хорошие. Нет плохих детей, есть плохие обстоятельства.

Ко всем людям Любовь Анатольевна относится с добротой, довольна коллективом, в котором работает. Отсюда и отношения в коллективе складываются хорошие. За 20 лет работы бывало много интересных моментов. Незабываемые впечатления остались от различных конкурсов среди поваров, в том числе, проходивших в нашей школе. Неоднократно побеждали, занимали призовые места.

Много лет с Любовью Анатольевной работает Светлана Александровна Нагоева. Как говорится «пуд соли вместе съели». Любовь Анатольевна всегда может на нее положиться.

Пожелания же у Любови Анатольевны одно: работать, работать и еще раз работать

Мы поздравляем наших поваров с Международным днём повара! Желаем

Достичь крутого совершенства,
На кухне получить главенство,
Придумать авторское блюдо
И лишь на счастье бить посуду!

Никогда не унывайте,
Нас тортами угощайте,
Вкусно с вами — это Да...
С праздником! Ура! Ура!

Дарья П., Лиза Ц.

Уважаемые повара и работники школьной столовой!

Поздравляю вас с профессиональным праздником. Желаю вам открывать новые рецепты и радовать наших учащихся и сотрудников вкусными обедами. Огромное спасибо за ваш труд, старание, умение и золотые руки.

Журавлёва Светлана Адольфавна.

Иногда, очень хочется чего-то крайне необычного, не только на праздничный стол, но и в серые однообразные будни. И это понятно! Психологи говорят, что красивая, интересная и необычная еда имеет терапевтическое свойство: она лечит нервы, успокаивает душу и является в некоторых случаях мощнейшим антидепрессантом. А можно ли из банальной капусты или привычной картошки сотворить кулинарный шедевр?! Можно! И мы за эти слова отвечаем головой...и нашей подборкой! Листайте, и вы поймете, что жизнь с яблочными чипсами, например, может заиграть неповторимыми гастрономическими красками.

Необычные рецепты

Бабка картофельная

Ингредиенты

Картофель	Чеснок	Перец черный молотый
3 шт	3 зубчика	1 ст.л
Грудинка копченая	Лук шалот	Тимьян
50 гр	2 шт	2-3 веточки
Яйцо куриное	Оливковое масло	Сыр пармезан
1 шт	3 ст.л	для подачи
Яблоки	Молотая паприка	Соль
1 шт	1 ст.л	по вкусу

1 Картофель помыть, обсушить, обернуть фольгой и запечь в течение 40-45 минут в разогретой до 200 градусов духовке; очистить и натереть на средней терке.

2 Яблоко разрезать на четыре части, удалить семечки и мембраны, натереть на средней терке. Чеснок так же натереть на средней терке.

3 Копченую грудинку и лук нашинковать мелким кубиком, обжарить до прозрачности лука и легкого румянца грудинки.

4 В рабочей чаше смешать тертые картофель, яблоко и чеснок, вбить одно яйцо, посолить и приправить листиками тимьяна, молотой паприкой и черным перцем, перемешать до состояния грубого фарша.

5 Силиконовую или жаропрочную форму смазать маслом, выложить картофельную массу, запекать бабку в разогретой до 180 градусов духовке примерно 30 минут. Подавать с тертым сыром или сметаной. Такая картошка вкусна как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт "Бабка картофельная" готов, приятного аппетита ;)

Поздравляем с днем повара.

I love food.

I love food.

Лучший повар, король и творец,
В кухонных делах первый спец,
Удивляют объемы работы,
И как ты отклоняешь заботы.
Каждый день - кулинарное счастье,
Не впускайте на кухню ненастье,
Абстрагируйтесь и отдыхайте,
По старинке людей удивляйте.