Тематическая линейка «*Французская кухня совершенство кулинарии*»

Дата проведения: 11.12.2017.

Место проведения: актовый зал

Цель:

* способствовать формированию положительной мотивации на саморазвитие.
* развитие общеинтеллектуальных знаний и умений на материале дополняющем учебную программу.
* научить обучающихся владеть полученной суммой знаний, применяя их в нестандартных условиях.

Задачи:

* выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора.
* дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.

Оборудование:

Мультимедийная установка, презентация

Ведущие: Шортанов Чингиз, Захаров Роман.

Помощники: Козявкин В.,

Ход мероприятия:

*Вступление. История французской кухни.*

Ведущий2. Доброе утро! Bonjour! Қайырлы таң! Всех поздравляем с наступающим Днем Независимости РК, которому мы посвящаем нашу кулинарную неделю! А сейчас давайте все вместе споем гимн Республики Казахстан.

# Ведущий1. Сегодня мы поговорим о французской кухни и о кухне в целом. Французская кухня всегда была примером совершенства в кулинарном искусстве. Десятки слов таких как ресторан, гарнир, омлет, суфле, соус, антрекот, лангет, майонез, суфле и многие другие, которые вы тоже знаете, пришли к нам из французской кухни. Поэтому все эти слова вошли в национальные кухни разных стран. А какие французские кулинарные термины знаете Вы? /*обращается к залу* *СЛОВАРИК ФРАНЦУЗСКИХ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ*

**Антронэ**— легкое блюдо, подаваемое перед десертом.   
**Болотин**— мясо без костей, свернутое и перевязанное.   
**Бриош (бриошь)**— сдобная булочка, также название особого сдобного теста.   
**Буйабес**— рыбная похлебка с чесноком и пряностями, распространенная на юге Франции.   
**Бюреки**— хлеб, тартинки, блины и т. п., намазанные сливочным маслом или смесью, включающую сливочное масло.   
**Гарбюр**— беарнский суп из капусты и гусиного жира.   
**Гарни**— смесь зелени петрушки, лаврового листа, тимьяна и других пряных трав.   
**Гренки**— поджаренные кусочки белого хлеба.   
**Канталь**— сорт сыра.   
**Кассуле**— рагу из бобов с птицей или мясом, запеченное в глиняной миске.   
**Катр-эпис**— смесь черного молотого перца, гвоздики, тертого мускатного ореха и имбиря.   
**Кервель**— травянистое растение, употребляемое как приправа.   
**Кефта**— фрикадельки, тефтели.   
**Кирш**— дистиллированный напиток из вишни.   
**Кнель**— нежный фарш из птицы, используемый для приготовления кнельных шариков, которые в отварном виде подают к бульонам или супам.   
**Конте**— сорт сыра.   
**Консоме**— крепкий бульон из мяса или дичи.   
**Корнишоны**— мелкие недозрелые маринованные огурцы.   
**Кресс-салат**— разновидность зеленого салата с небольшими листьями; используется для приготовления салатов, холодных закусок, украшения блюд.   
**Крокеты**— кулинарные изделия из отварных круп или отварного картофеля, протертых, заправленных солью, перцем и взбитым яйцом; их делают в виде небольших шариков, цилиндров, панируют в сухарях и обжаривают на масле; используют в качестве гарнира или подают как самостоятельное блюдо.   
**Курт-бульон**— пряный отвар, в котором варят мясо или рыбу.   
**Бульон коричневый мясной "Fond brun"**

**Павэ**— кусочек мяса (сала) прямоугольной или квадратной формы.   
**Пармезан**— сорт сыра.   
**Пикули**— мелкие маринованные 'овощи, употребляемые как приправа.   
**Пулярка**— молодая курица, откормленная для стола.   
**Сабайон**— крем, приготовленный из яичных желтков, взбитых с сахаром и разбавленных каким-нибудь сладким вином; используется для приготовления десертов.   
**Соте**— разновидность мясных блюд, блюд из птицы, печени, грибов с уваренным винным соусом и грибным гарниром.   
**Тарталетка**— кондитерское изделие из слоеного теста круглой формы; небольшой открытый пирог.   
**Тост**— поджаренный или подсушенный тонкий ломтик хлеба.   
**Трюфели**— подземные грибы.   
**Турэн**— чесночный суп с яичным желтком.   
**Фегателли**— небольшие кусочки печени.   
**Флан**— открытый пирог с ягодами, фруктами и т. п.   
**Фрикасе**— нарезанное мелкими кусочками жареное или вареное мясо.   
**Фритюр**— смесь сала и растительного масла, используемая для жаренья продуктов. 

Ведущий 1. Как Вы видите не все нам известно о французской кухне, поэтому сейчас мы группа ОП 15-75 расскажем Вам об истории возникновения и особенностях этой изысканной кухни. /*идет видеоролик о средневековой кухне*/

Ведущий2. Каких только эпитетов не вешают на французскую кухню. И «лягушатники», «и это слишком сложно», «это не понятное» и тому подобное. А на самом деле конечно французская кухня это самая утонченная, технологичная, изысканная кухня в мире. Я думаю на самом деле кроме французской кухни до недавнего времени других кухонь по большому счету не было .

Ведущий 1. А Если посмотреть в средневековье то наряду с духовной литературой наиболее часто и охотно переписывались именно поваренные книги. Приблизительно в период с 1345 по 1352 год была написана самая ранняя поваренная книга этого времени — "Buoch von guoter spise" (Книга о хорошей пище). Автором считается нотариус епископа вюрцбургского, Михаэль де Леон, который наряду со своими обязанностями отмечать расходы бюджета, занимался сбором рецептов.

Ведущий2. Пятьюдесятью годами позже появляется "Alemannische Buchlein von guter Speise" (Алеманская книжечка о хорошей пище), мастера Ганзена, вюртембергского повара. Эта была первая поваренная книга в средневековье, на которой было указано имя составителя. Сборник рецептов метра Эберхарда, повара герцога Хайнриха III фон Байерн-Ландсхута, появился приблизительно в 1495 году.

Ведущий 1. Страницы из поваренной книги «Forme of Cury». Она была создана шеф-поваром короля Ричарда II в 1390 году и содержит 205 рецептов, использовавшихся при дворе. Книга написана на средневековом английском, а часть рецептов, описанных в этой книге, давно забыты обществом. Например, «blank mang» (сладкое блюдо из мяса, молока, сахара и миндаля).

Ведущий2. Около 1350 года была создана французская поваренная книга "Le Grand Cuisinier de toute Cuisine", а в 1381 — английская "Ancient Cookery". 1390 -"The Forme of Cury", автор — повар короля Ричарда II.

Ведущий 1. Что касается датских собраний рецептов XIII века, то стоит упомянуть "Libellus de Arte Coquinaria" Хенрика Харпенштренга. 1354 год — каталонская "Libre de Sent Sovi" неизвестного автора.

Ведущий2. Самая известная поваренная книга средневековья была создана мэтром Гуиллауме Тиреллом, более известным под своим творческим псевдонимом Тейливент. Он был поваром короля Карла Шестого, а впоследствии даже получил титул. Книга была написана между 1373 и 1392 годами, а издана лишь столетие спустя и включала в себя наряду с известными блюдами, весьма оригинальные рецепты, которые сегодня решится приготовить редкий гурман.

Ведущий 1. А теперь давайте из средневековья перенесемся в будущее. Во Франции история революции была неотъемлемо связана с историей ресторана. В 1582 году в Париже напротив Собора Парижской Богоматери был открыт первый ресторан, и именно здесь стали впервые пользоваться во Франции вилками. Всемирную известность ресторан получил благодаря смекалке Фредерика де Лера, ставшему его хозяином в 1880 году. Месье де Лер придумал такой ход, когда каждому посетителю, заказавшему утку фирменного приготовления, выдавалась специальная грамота с номером съеденной птицы. Эта традиция сохранилась и по сей день, и недавно ресторан отпраздновал миллионный заказ на фирменное блюдо.

Ведущий2. Кухня — это сердце ресторана… Работа на ресторанной кухне существенно отличается от приготовления ужинов и обедов дома. Предлагаем вашему вниманию ***ВИДЕОРОЛИК О КУХНЕ БУДУЩЕГО***.

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Да, повар – профессия творческая. Настоящим поваром может стать только талантливый человек: немножко художник, немного музыкант, обладающий эстетическим вкусом, чувством цвета, гармонией.

Ведущий 1. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса.

Ведущий2. А какая самая высокая награда у поваров? Кто из вас может сказать? «Мишленовские звезды» — единицы оценки качества ресторанов, ежегодно присуждаемые на страницах знаменитого «Красного путеводителя», или Гида Мишлена (Le Guide Michelin). Это самый влиятельный и знаменитый рейтинг ресторанов из всех существующих в наши дни. Одно упоминание в Гиде может принести заведению невероятную популярность, но ни один ресторан не имеет права в своей рекламе упоминать о том, что у него есть Звезды Мишлена. Конечно, высшая трехзвездочная категория — мечта любого серьезного шеф-повара.

Ведущий1. На сегодняшний день система оценки выглядит так:

Одна звезда \* – очень хороший ресторан;

Две звезды \*\* – ради этого места стоит отклониться от запланированного туристического маршрута;

Три звезды \*\*\* – здесь подают настолько отличную кухню, что ради ужина в этом ресторане стоит посетить страну;

И так обладатели звезд Мишлена!

Ведущий2. Если в кулинарном поиске ввести луковый суп то Совершив кульбит во времени, суп попадет в любимый всеми фильм «Берегись автомобиля». Когда Юрий Деточкин вернулся из очередной «командировки», мама подала ему тарелку супа со словами: «Ты ешь луковый суп, приготовленный по рецепту великого писателя Александром Дюма».

Ведущий 1. А «изобретателями» самых известных соусов были титулованные знатные люди. Так, соус бешамель придумал Луи де Бешамель, маркиз де Нуантель, гофмейстер (управляющий) при дворе Людовика ХIV.

Изобретение лукового соуса под названием субиз в середине XVIII века приписывают принцессе де Субиз, супруге французского полководца Шарля де Рогана, принца де Субиз.

Ведущий2. То есть мы хотим сказать, что все французские блюда так или иначе завязаны с аристократами. И это считалось модным, что аристократия давала свои имена тем или инным блюдам. Все это сопровождалось какими-то анекдотическими историями. *И одну из них мы хотели бы вам представить.*

Ведущий 1. Вам нравится готовить? Достаточно ли у вас знаний и умений для того, чтобы считать себя властелином собственной кухни? Этот тест поможет вам убедиться в том, что кулинарное дело действительно ваше призвание, ну или, по крайней мере, вы весьма в нем подкованы. Давайте же проверим! Хорошего вам настроения! Следующий тест покажет, какой же вы повар. ***/тест в программе ОМС-вместо сценки/***

Ведущий 1. Вот и подошла к концу наша тематическая линейка. Мы с вами не прощаемся. Ждем желающих на наши мероприятия, посвященные Дню Независимости РК, которые состоятся по плану проведения. Итак

Во вторник Классный час «Французская кухня совершенство кулинарии»

В среду мастер –класс с участием шеф-повара ресторана дольчесити. Приготовление холодных блюди закусок.

В четверг приглашаем на игру а где же логика!?

Ведущий 2. В пятницу мы продемонстрируем свои практические навыки на уроке производственного обучения

И во вторник подведем итоги нашей недели. Спасибо всем за внимание до новых встреч.

Сценка случай в ресторане:

Голос за кадром: В дорогом ресторане даже мухи руки моют.

На сцене стол накрытый предварительной сервировкой.

Директор: бонжур!чем могу помочь?

Аристократ: бонжур вот решил пообдать у вас.

Официант: мы рады, что вы пришли именно к нам в наш шикарный ресторан(тем временем появляются официант, шеф-повар, су-шеф, повар пытается задавить таракана) я директор этого ресторана буду лично вас обслуживать

Аристократ: спасибо мон сеньер очень признателен вам. Ну давайте для начала бутылочку бордо 1803 года - В этом году было такое холодное летои получилась такая небольшая кислиночка в букете мне очень нравится и так бордо 1803

Директор: отличный выбор(директор стоит по выпровке официанта)

Директор обращаясь к официанту говорит: бордо 1803 года

Официант: будет исполнено

Официант:(обращается к шеф-повару) давай быстро вино какое нибудь красное

Шеф-повар: обращается к су-шефу –неликвида какого нибудь дай

Су-шеф: обращается к повару - давай из под полу чтонибудь

Повар: повар кидает бутылку муляж и говорит НАААА

Су-шеф: подбирает и передает шеф-повару и говорит На держи!

Шеф-повар: делая вид что открыл бутылку ставит ее в ведерко

Официант: перелавая ведерко говорит МММММММ

Директор: беря бутылку из ведерка наливая в стакан произносит – бордо 1803года, прошу вас.

Аристократ: пробуя напиток из бокала произносит ММММ, тот самый вкус. Божественно.

Директор: что будете кушать

Аристократ: давайте те ка мне сегодня ягненка, вырашенного на альпийских склонах с южной стороны, с трюфелями и с соусом из шафрана

Директор: кивая головой аристократу поворачивается к официанту- ягненка с трюфелями.

Официант кивая головой говорит – сделаемс. Поворачивается к шеф-повару и произносит - мясо с грибами.

Шеф-повар: поворачиваясь к су-шефу- есть ему надо!

Су-шеф обращается к повару- дай поесть!

Повар со сковородки подбрасывает муляж мясо говорит – на не подавитесь там!(и уходит за кулисы)

Су-шеф подбирая мясо с пола просто передает шеф-повару.

Шеф-повар обтирая мясо об себя говорит ну что делаете!и кладет на большую тарелку офоцианту.

Официант просто передает тарелку директору.

Директор ставя на стол говорит Ягненок с трюфелями

Аристократ вдыхая аромат мясо, пользуясь приборами отрезая кусочек мяса пробуя произносит божественный вкус !

Директор обращаясь к официанту говорит хороший аромат

Официант говорит шеф-повару что то с ароматом

Шеф-повар говорит су-шефу ваняет чем то

Су-шеф повар что за вонь !?

Повар выходя из-за кулис говорит хорош там наванивать, я все хлоркой присыпаю! И уходит за кулисы.

Су-шеф говорит шеф-повару В уксусе замачивали

Шеф-повар говорит официанту это специи

Официант директору это перцы какие то

Директор аристократу говорит это шафран оттеняет трюфеля

Аристократ : да шафран. вы знаете вчера какое то было поэтическое настроение вспоминал стихи и вот это вот помните Я помню мгмгмгмгмгм дальше не помню улыбается

Директор показывая руками говорит Минуточку…говорит официанту Кто автор я помню

Официант шеф-повару поэта знаешь какого нибудь?

Шеф-повар к су-шефу спрашивает про стихи знаешь что нибудь?

Су-шеф к повару (повар в это время выходит из-за кулис) вообще знаешь что нбудь

Повар су-шефу я что пушкин что ли?

Су-шеф к шеф-повару пушкин

Шеф-повар к официанту пушкин

Официант к директору пушкин

Директор делая задумчивый вид говорит Пушкинс

Аристократ хлопая себя по лбу произносит ну конечно как я мог забыть ну конено пушкинс. Уж я то старину пушкинса наизусть знаю . вы знаете все спасибо все было здорово . счет пожалуйста.

Директор . счет пожалуйста (беря меню предлагает его аристократу)

Аристократ кладя деньги в меню говорит 30.000 тысяч на чай

Директор ммммм передавая часть денег официанту говорит 1000 на чай

Официант ложа деньги в карман с другого доставая мелочь говорит шеф –повару вот тебе мелочь на чай .

Шеф-повар доставая с кармана пакетик чая и протягивая говорит су-шефу вот тебе чай

Су-шеф поворачивается к повару поднимая руки вверх говорит не отчаивайся (а повар протягивает руку )

Повар сжимая кулак говорит су-шефу ахх ты ворюга

Су-шеф поварачиваясь к шеф-повару говорит вот ты ворюга!!

Шеф-повар поворачиваясь к официанту говорит ворюжищеее

Официант поворачиваясь к директору говорит ворюжищеёщеиёще

Директор поворачиваясь к аристократу как дела в банке

Аристократ ничего ничего . вот как раз напрявляюсь работать дружище работать

Директор заходите к нам еще леонид авшорович . (тут появляется повар с муляжом крысы и говорит что кроликов фрикасе делать или под сметаной.

Директор говорит так подавай сейчас комплексные обеды начнутся

Все уходят со сцены со словами **А ПОЙДЕМ ПОДАВАТЬ!**

Выходят ведущие.