Детям о профессии повара

**Беседа для детей о профессии Повар**



\* \* \*

Повар — мастер щей, борщей

И рагу из овощей.

Вкусный сварит он бульон,

Торт испечь сумеет он.

Торт украсит шоколадом,

Кремом и цукатами.

Мы красавцу-торту рады,

Съедим его с ребятами.

Ведь сегодня именины

Нашей маленькой Ирины!

Повар, и в самом деле, все умеет приготовить вкусно, умеет аппетитно, красиво оформить любое блюдо: и салат, и торт.

Поговорим о работе повара.

*Как вы думаете, трудная это работа или легкая?*

Некоторые ребята могут подумать, что совсем нетрудная! Каждый день они видят, как мама или бабушка готовят завтрак, обед, ужин: варят щи или жарят на сковороде картошку. Но одно дело приготовить вкусный обед на три-четыре человека, и совсем другое — на сто-двести человек!

Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в санаториях и домах отдыха, в ресторанах, столовых и кафе, в лагерях, школах и детских садах.

Старинная русская пословица говорит: «Добрый повар стоит доктора».

*Как вы думаете, почему?*

Правильно! От питания во многом зависит здоровье человека. Питание всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка, также как и питание однообразное, в котором не хватает витаминов и других полезных веществ.

Современный повар работает на специально оборудованной кухне. Чего-чего там только нет!

И электропечи, и холодильные установки, и автоматы для приготовления теста, и разнообразные смесители, и автоматические ножи для чистки и резки овощей.

Но есть у повара и ручные орудия труда — длинные вилки с двумя зубьями для мяса, огромная разливательная ложка для супов, деревянное веселко, и в самом деле похожее на лодочное весло. Им повар размешивает кашу. А варятся каши, супы, щи и борщи не в кастрюлях, а в огромных котлах!

Повар должен обладать великолепной памятью! Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Как вы думаете, сколько существует способов нарезать картофель? Три, четыре?

Нет, не угадали. Таких способов более десятка. Перечислю вам некоторые из них: соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, стружкой, бочонками, шариками.

Выбирает профессию повара обыкновенно человек, который любит готовить, проявляя при этом фантазию, выдумку. Многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат и колпак, повар «колдует» над кастрюлями, что-то смешивает, доливает, обжаривает.

Послушайте любопытную историю о том, как появились «пожарские» котлеты.

Один путешественник ехал из Москвы в Петербург и остановился в городе Торжке. Он зашел в трактир (так в старину называли небольшие придорожные рестораны) и попросил трактирщика приготовить ему котлет из телятины. Но телятины не оказалось, и трактирщик, фамилия которого была Пожарский, приготовил котлеты из куриного мяса.

Путешественнику они очень понравились, и с тех пор эти котлеты вошли в меню под названием «пожарских» котлет.

Кстати, люди этой профессии должны обладать тонким обонянием и хорошо развитыми вкусовыми ощущениями.

**Профессия повара**

Знают повара секреты

Приготовленья вкусных блюд.

Спасибо скажем им за это —

Быть поваром — нелегкий труд!

*Как вы думаете, почему говорится: «Добрый повар стоит доктора»?*

*В чем состоит работа повара?*

*Какими приборами снабжена современная кухня в ресторане, в столовой?*

*Какие приспособления есть на кухне у вас дома?*

*Кто у вас в семье готовит пищу? Помогаете ли вы маме или бабушке готовить завтрак, обед, ужин?*

*Какое ваше любимое блюдо?*

*Смогли бы вы что-нибудь приготовить сами? Кто научил вас?*

*Нравится ли вам работа повара?*

*А вы хотели бы выбрать эту профессию? Почему?*

Автор: Шорыгина Татьяна Андреевна