ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Доклад

на тему

«Пищевые отравления»

Подготовила: обучающаяся гр.№ 106ПК –Белова С.
Проверила: мастер п/обучения – Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

Пищевые отравления — заболевания, возникающие вследствие потребления пищи, загрязненной ядовитыми веществами. Нередко яды в пище образуются под влиянием попавших в нее микробов. Пример — яд ботулизма, вырабатываемый возбудителем этой болезни в герметически закрытых консервах, а также в колбасах, вяленой рыбе и некоторых других продуктах.

При пищевых токсикоинфекциях сочетается вредное воздействие как самого микроба, попавшего в продукт, так и накопившегося в результате его жизнедеятельности яда. Опасные яды (микотоксины), выделяемые плесневыми грибками, приводят при длительном поступлении к развитию онкологических заболеваний.

Нередко причиной отравления служит использование в пищу ядовитого растения, встречаются и отравления ядовитыми животными (главным образом рыбой). Большая группа пищевых отравлений — отравления химическими веществами, попавшими в пищу (результат излишнего применения азотистых удобрений, неправильного использования ядохимикатов, проникновения яда в пищу из тары, где она хранилась, ошибочное использование вместо поваренной соли других внешне похожих на нее веществ). Во всех случаях пищевых отравлений нужна экстренная помощь врача. Следует сосредоточить внимание на использовании рациональных приемов хранения и переработки пищи, снижающих риск пищевых отравлений и передачи с пищей инфекций.

Золотые правила приготовления пищи (разработаны Всемирной организацией здравоохранения)

1. Приобретая продукты, обратите внимание на отсутствие в них признаков порчи. Отдавайте предпочтение замороженным и пастеризованным продуктам.

2. Тщательно готовьте пищу. Тепловая обработка должна уничтожить вредные микроорганизмы, а для этого продукт необходимо прогреть на всю глубину. Замороженную птицу, рыбу, мясо следует предварительно оттаивать перед тепловой обработкой, иначе пища может не прогреться на всю глубину.

3. Старайтесь использовать приготовленную пищу немедленно.

4. Если все же возникла необходимость хранить приготовленную пищу, позаботьтесь о тепловом режиме. Развитие вредных микроорганизмов подавляется при температуре свыше 60°С и ниже 10°С. Температура 10° — 60°С неблагоприятна для обеспечения безопасности пищи. Не храните пищу, предназначенную маленьким детям. Перед помещением пищи в холодильник ее нужно охлаждать достаточно быстро.

5. Тщательно разогревайте ранее приготовленную пищу. Она должна прогреться на всю глубину до 70°С.

6. Избегайте контакта сырых и вареных продуктов. Например, не режьте вареное мясо на доске и ножом, использовавшимися при обработке невареной пищи. Это исключит перенос микробов.

7. Постоянно мойте руки.

8. Держите все оборудование на кухне в чистоте. Каждый день меняйте полотенце и кипятите его. Обратите внимание на систематическую чистку половых тряпок.

9. Защищайте пищу от насекомых, грызунов и других животных.

10. Используйте только чистую, лучше кипяченую воду. Будьте особенно осторожны, приготавливая детское питание.

Советы

1. Пищевые продукты, продаваемые на рынках, подвергаются контролю. В местах неконтролируемой торговли вам могут предложить не только непроверенные продукты, но и все те, которые не выдержали проверку на рынке. Покупка неклейменого мяса чревата риском опасных заболеваний (в том числе инфекционных и вызванных глистами, поселяющимися во внутренних органах и мышцах человека).

2. Обратите внимание на то, что плесень на овощах, фруктах, орехах может оказаться опасным источником микотоксинов, вредных для человека. Неверно, будто плесень выделяет полезные для человека антибиотики.

3. Обратите внимание на советы, изложенные в статьях о мясе, овощах, фруктах и яйцах, не забывайте выполнять их. Обратите внимание на советы в статье «Разумная кулинария» и на советы в статье «Посуда».

4. Закупив продукты, обратите внимание на то, чтобы они не загрязняли друг друга. Вредные микробы с купленных овощей и других продуктов не должны попасть в молоко, сметану, кремы, на мясные полуфабрикаты и т.п.

5. Купленные продукты нужно дома сразу же разобрать. Овощи желательно перед закладкой в холодильник вымыть, несмотря на то, что утверждают, будто после мытья они хранятся не столь долго, как немытые. Место овощей — нижний отсек холодильника, это снижает вероятность попадания с них загрязнений на другие продукты.

6. При разделке пищевых продуктов обратите внимание на меры, исключающие передачу опасных микробов с одного продукта на другой через разделочные доски, посуду, ножи, вилки. Переходя от обработки одного продукта к другому, используемый инвентарь следует тщательно промыть кипятком, вымыть руки. Обратите внимание на то, что сырое мясо может загрязнить изделия из вареного мяса, если нарушен режим их раздельной обработки.

7. Врачи советуют отваривать грибы дважды. Это снижает риск отравлений, однако после удаления двух отваров снижаются кулинарные достоинства грибов, теряется полезный набор содержащихся в них микроэлементов.

8. Частая причина пищевых отравлений — консервированные в домашних условиях в герметичной упаковке мясо, рыба, жареные грибы, овощи с жиром. Прогревание таких консервов в кипящей воде совершенно недостаточно для уничтожения спор ботулизма. При развитии возбудителей ботулизма эти консервы часто внешне не меняются и потребитель не замечает их опасности. Тем, кто рискнет употреблять такие консервы в пищу, рекомендуется прожарить их перед употреблением минут 15 — 20 (яд ботулизма в отличие от спор возбудителя разрушается при нагревании сравнительно легко).

9. Обратите внимание на то, что использование вяленой рыбы домашнего приготовления нередко приводит к пищевым отравлениям.

10. Приобретая консервы заводского изготовления, обратите внимание на дату выработки продукта и на состояние банки. Не берите консервы во вздувшихся металлических банках. Обратите внимание на состояние содержимого стеклянных банок. Не храните консервы в открытых металлических банках — переложите их в другую посуду, если возникла необходимость хранения.

11. Опасайтесь занести в приготовляемую пищу стафилококки с рук. Эти опасные микроорганизмы обитают в нагноениях на руках и, попав в пищу, сделают ее ядовитой.

12. Готовя холодец, нелишне прибегнуть к двойному кипячению: первый раз — до разделки мяса, второй — после разделки, перед охлаждением.

13. Существует множество советов, как снизить в овощах содержание вредных веществ, например нитратов. Советуют удалять у капусты наружные листья и кочерыжку, у моркови — сердцевину и концы, срезать с огурцов и не использовать кожуру, выбрасывать концы огурцов, срезать у свеклы часть корнеплода со стороны корешка, очищать яблоки и груши, выкидывая кожуру. Недостаток таких советов заключается не только в потере части продукта, но и пищевых волокон, а их в рационе современного человека мало.

14. Позеленевший при хранении картофель содержит яд солонин. Зеленые клубни есть нельзя.

15. Обращайте внимание на сроки хранения скоропортящихся продуктов.

16. При изготовлении блюд с термически не обработанными яйцами следует использовать только яйца из холодильника, хранившиеся не более 10 дней. Срок использования соусов, приготовленных с яичным белком, — 2 часа.

17. Не следует подвергать тепловой обработке неоттаявшую тушку птицы или большой кусок замерзшего мяса — они могут не прогреться по всей глубине, в этом случае микробы в них останутся живыми.

18. Длительное оттаивание при комнатной температуре (а не в холодильнике) чревато опасностью развития в продуктах опасных микроорганизмов.

19. Если замороженные продукты (мясо, овощи и др.) по какой-то причине оттаяли, не следует замораживать их вновь. За время пребывания в оттаявшем состоянии в них могли размножиться опасные микробы. Некоторые микробы приспособились к жизни на холоде, и небольшая плюсовая температура оттаявшего продукта им не помеха.

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Доклад

на тему

«Санитарные требования, предъявляемые к реализации готовой продукции»

Подготовила: обучающаяся гр.№ 206ПК –Ракина А.
Проверила: мастер п/обучения – Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

Задание №35

Санитарные требования к реализации готовой пищи.

1) Осуществление контроля за качеством продукции о.п., требования к отпуску готовой пищи.

2) Условия и сроки хранения пищи.

3) Санитарные требования к холодным блюдам и закускам; п/ф.

1.Готовую пищу и изделия перед реализацией необходимо проверять на качество. **Контроль** за качеством продукции общественного питания **осуществляется ежедневно бракеражной комиссией**, в состав которой входят: **руководитель** предприятия, заведующий производством, **санитарный врач, представитель общественных организаций**. Кроме того, контроль за качеством пищи постоянно проводят районная санитарно – эпидемиологическая станция (СЭС) и ведомственная санитарная служба.

Качество готовой пищи бракеражная комиссия определяет **органолептическим методом.** Результаты проверки записывают в специальный бракеражный журнал. Блюда оцениваются по четырех бальной системе. **Оценку «отлично»** получает продукция, качество которой по всем показателям соответствует техническим требованиям. На **«хорошо»** оценивают изделия, имеющие незначительное отклонение, а **«удовлетворительно»** даётся блюдам, вкусовые качества которых не отвечают всем техническим требованиям.

Работники СЭС и ведомства санитарной службы периодически проверяют правильность составления меню, химический состав и

энергетическую ценность пищи, нормы вложения сырья и выхода готовых блюд. Все виды контроля имеют большое значение для повышения качества продукции п.о.п.

2. главной задачей при реализации готовой пищи, является доведение её до потребителя доброкачественной, с нормальными органолептическими свойствами, в максимально короткие сроки. Для выполнения этой задачи необходимо соблюдать ряд санитарных требований. Большое значение имеет правильная организация работы раздаточных, предупреждающая возможность загрязнения готовой пищи при отпуске. С гигиенической тоски зрения наиболее приемлемой в этом случае считают универсальную раздачу с расстановкой мармитов первых и вторых блюд перпендикулярно фронту раздачи.

Важные значения имеют условия, и сроки хранения пищи на раздаче. Пищу на раздачу подают в небольших количествах, запас которой должен быть реализован в течение 0,5 – 1ч с сохранением качеств. Температура блюд должна быть: 65^0C; холодных блюд, компотов, киселей 7 – 14^0C. особое внимание уделяют соблюдению сроков реализации блюд, нарушение которых является основной причиной пищевых отравлений. Все горячие блюда должны бать реализованы в течение 3ч, а овощные – в течение 1часа. В случае необходимости хранения горячей пищи больше установленных сроков её охлаждают до 8^0C и хранят не более 12ч. Перед использованием определяют органолептически её качество и подвергают вторичной тепловой обработке: жидкие блюда кипятят, вторые – прогревают до 90^0C в жаровом шкафу. **Срок реализации пищи после повторной тепловой обработки – не более 1ч.**

3. Холодные блюда должны быть реализованы в максимально короткие сроки в целях предупреждения размножения в них микробов. Салаты и винегреты в заправленном виде нужно реализовать в течение 1ч; рубленую сельдь – 24ч; студень, заливные блюда – 12ч; бутерброды – 1ч. Все эти блюда в процессе отпуска должны хранить при $t=6^0C$. **При раздаче готовых блюд, повара обязаны пользоваться разливательными ложками, специальными лопатками, щипцами, вилками.**

Продажу п/ф на п.о.п. организуют отдельно от раздачи блюд для предупреждения вторичного обсеменения микробами готовой пищи.

Для отпуска обедов на дом, предусматривают специальные помещения, которые оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды для ополаскивания посуды покупателей. Обеды следует отпускать только в чистую посуду, но не стеклянную.

Филиалы столовой, раздаточные пункты, буфеты, реализующие готовую пищу, должны быть оборудованны плитами для тепловой обработки пищи, мармитами для её подогрева, холодными шкафами, охлаждаемыми прилавками, моечными ваннами для столовой посуды и инвентаря. Пищу на эти предприятия доставляют в термосах, кострюлях, лотках с плотно закрывающимися крышками, в которых её хранят не более 2 – 3ч. При более длительном хранении, пищу перед раздачей вновь подвергают тепловой обработке.

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Доклад
на тему

«Лечебное питание»

Подготовила: обучающаяся гр.№ 206ПК –Дюжина Е.
Проверила: мастер п/обучения – Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

1.1. Значение рыбных продуктов в питании человека.

«Жизнь коротка. Я думаю, что биохимия и гигиена научат человечество продлить ее»
Г. Маркони

Питание - биологическая потребность, своего рода, внутренняя «функция» нашего организма, являющаяся отображением его материальной сущности. С другой стороны, питание, как система (система питания), является, в какой-то мере, внешней «функцией» нашего организма, в которой проявляют себя климатогеографические, исторические, религиозные, национальные и другие факторы окружающей среды. Среда определяет выбор человеком конкретной системы питания таким образом, чтобы признаки, формирующиеся под влиянием пищи, находились, по отношению, к ней (окружающей среде) в max соответствии и гармонии. С. п.- один из «инструментов», с помощью которого окружающая среда, как скульптор, создает из «сырого» (неадаптированного) материала, предоставляемого наследственной информацией, свое «творение» - человека, во всей совокупности его признаков.[1]

Предпочитаемой, при выборе, становится та с.п., которая наилучшим образом «подготавливает» человека к взаимодействию с окружающей средой. В этом значении, с. п. является «зеркалом» организма, в котором можно увидеть черты, характерные как для отдельного человека, так и для какой-либо социальной группы (класса, нации), придерживающихся данной с. п.. Продукты, употребляемые в пищу, методы их кулинарной обработки и виды блюд, пищевые ограничения и предостережения, правила приема пищи - все это в целом образует систему питания, которая может быть присуща той или иной социальной общности. И посмотреть в это «зеркало»

[1] Покровский А.А. Пища как носитель и предшественник биологически активных веществ.// Журнал Всесоюзного химического общества им. Менделеева. – 1978. - №4 – С. 29.

представляется необходимым для того, чтобы решить задачу, поставленную в эпиграфе.

1.2. Белок - основа системы питания.

Главной, определяющей все другие звенья системы питания, является та ее часть, которая отвечает за поступление в наш организм белков. Это происходит из важности и многообразия функций, выполняемых белками. Белки (протеины) - органические соединения, структурной основой которых является полипептидная цепь, состоящая из аминокислотных остатков, соединенных связями (-CO-NH-) в определенной последовательности. Белки - это главные компоненты тканей всех организмов; структурная, защитная, сократительная, регуляторная, рецепторная, транспортная, ферментативная, энергетическая, - это часть из функций белков, поскольку: «... жизнь есть способ существования белковых тел».

Первостепенная важность выполняемых белками функций велика, однако, не меньшая, по значимости, и роль аминокислот (АМК) в жизнедеятельности организма, следовательно, имеет смысл говорить о «почтительном» отношении к белкам, как к главным компонентам пищи. Такое «почтение» должно выражаться в понимании процессов взаимоотношений: «белок пищевых продуктов - организм». В современных науках о питании рассмотрение этих процессов сводится к оцениванию пищевого протеина на предмет его биологической ценности и степени усвоения, чем они выше, тем белок качественно лучше для употребления в пищу. Однако, исходя из свойств протеинов и АМК, эти понятия не могут быть исчерпывающими, так как кроме пластического и энергетического источника, пища является источником специфической информации - это исходит из регуляторной функции и ряда иных свойств белков и АМК.

Полезность как качество окружающей среды, применительно к источнику белка. Полезность - качество, которое должно способствовать максимально точной реализации наследственной информации (Н.И.),

заложенной в хромосомах (ДНК), иными словами, качество, способствует формированию условий для гармоничного взаимодействия нашего организма и окружающей среды, для сохранения баланса взаимных влияний. Выбор объекта рассмотрения (продукта) сформировался на базе большого количества противоречивых работ, в основном указывающих на предпочтительную полезность (а не ценность) белка мяса рыбы.

1.3. Биологическая ценность белков.

Клетки всех организмов и тканей тела человека постоянно ресинтезируют собственные белки. Для осуществления этого процесса в наш организм должны поступать вместе с пищей протеины экзогенного происхождения, в результате превращения которых мы получаем АМК - «строительный материал» для организма. Из двадцати протеиногенных АМК восемь (трп, лей, иле, мет, фен, вал, лиз, тре) для взрослого человека являются незаменимыми (НАМК), а остальные могут синтезироваться (при условии длительного недостатка поступления так же могут перейти в разряд несинтезируемых). Степень использования белка пищи значительным образом зависит от соотношения в нем НАМК и близости аминокислотного состава потребляемого протеина к таковому белков тела хозяина - этот показатель называется «биологической ценностью». Различные по происхождению растительные и животные белки отличаются по биологической ценности. Протеины растений содержат мало НАМК, в частности, лизина, метионина, треонина - их недостаток приводит к отсутствию полного использования аминокислотного пула растительных белков для процессов синтеза в нашем организме.

Классный час на тему: «Алкоголь и наркомания – злейшие враги здоровья»

Выполнила:
кл. руководитель
Сыроваткина Е.В.

Саранск·

Пьянство и порождаемый им алкоголизм, пусть даже отдельных граждан, оказывают отрицательное влияние на общество в целом, но прежде и более всего сказываются на семье алкоголика.

Особенно пагубно влияет алкоголь на здоровье детей и подростков. В свое время Гиппократ писал, что пьянство является причиной слабости и болезненности детей.

Там, где родители пьянствуют, за детьми нет необходимого присмотра и ухода, они плохо одеты, плохо питаются, не имеют нормальных условий для занятий, нередко у них возникают различные нервно-психические заболевания.

В детских психоневрологических стационарах и специализированных санаториях большой процент детей из семьи алкоголиков. Дело в том, что под влиянием алкоголя в мужских и женских половых клетках происходят изменения, которые могут привести в случае зачатия к уродству или слабоумию ребенка. Обычно, дети, рождающиеся в семьях алкоголиков, менее активны, с трудом осваивают школьную программу, они часто уходят из школы по окончании четырех-пяти классов: не могут продолжать дальнейшее учение.

В таких семьях часто встречаются эпилепсия (падучая болезнь), слабоумие, рождаются глухонемые дети с расстройствами желез внутренней секреции, физическим уродством.

Кто хочет видеть жизнь яркими и светлыми глазами, не должен пить никаких спиртных напитков нигде, никогда и нисколько.

Есть мудрая пословица: «Береги честь смолоду». Врачи добавляют: «И здоровье тоже».

Здоровье граждан в советском обществе не частное дело, его охрана составляет одну из главных забот государства.

Полная трезвость- это не только рекомендации врачей, но и требование советских законов, направленных на охрану здоровья человека.

Алкоголизм является одним из факторов, предрасполагающих к развитию артериальной гипертонии. Особенно опасен алкоголь молодым, перенесшим в прошлом травму головы, у которых даже небольшие дозы вызывают тяжелое опьянение с ухудшением основного заболевания, усилением его основных симптомов (бессонница, головные боли, нервозность, неустойчивость настроения и т.д.). у хронических алкоголиков ослабевают защитные силы организма, в результате чего указанные заболевания протекают быстрее, неблагоприятно, с тяжелыми проявлениями и трудно поддающимися лечению последствиями.

Часто к хроническому алкоголизму присоединяется туберкулез легких. Алкоголики, заболев туберкулезом, перестают пить на очень непродолжительное время. Когда наступает относительное улучшение, они вновь начинают пить, но количество потребляемого алкоголя уменьшается из-за ухудшения общего состояния здоровья.

Вредное действие алкоголя сказывается и на сердце. Под влиянием алкоголя оно работает ненормально: увеличивается число сокращений в минуту, уменьшается промежуток отдыха, сердечная мышца изнашивается преждевременно. Со временем появляются перебои, сердцебиение, отдышка, микроинфаркты. Часто пьяницы не обращают на них внимания и переносят «на ногах».

У пьющих людей в организме наступает витаминная недостаточность и прежде всего витаминов группы В. В результате наступает множественное воспаление нервов, при котором появляются боли в конечностях, слабость в них, а нередко и паралич, особенно нижних конечностей.

Губительно сказывается спиртное и на работе поджелудочной железы: из-за чрезмерно интенсивного выделения панкреатического сока она быстро истощается. Человек заболевает острым панкреатитом, в борьбе с которым медицина не всегда бывает сильна.

Особенно часто алкоголики страдают болезнями почек, печени и половых желез: ведь яд в них задерживается дольше всего. Печень, например, выполняет в организме функцию главной обезвреживающей инстанции, немаловажная роль принадлежит ей в обмене веществ. У алкоголиков работа печени, как правило расстроена. Печень – самая крупная железа в человеческом организме – увеличивается в размере, начинает развиваться острый алкогольный гепатит. В этот период клетки печени перерождаются, возникает воспалительная и жировая инфильтрация.

В практике медицины нередки случаи смерти от болезней печени, как следствия злоупотребления алкоголем.

Хроническая алкогольная интоксикация, во-первых, может привести к поражения всех внутренних органов и систем.

Во-вторых, у алкоголиков часто обнаруживается поражение того или иного органа по принципу выявления исходного слабого звена или риска.

Злоупотребление алкоголем понижает сопротивляемость организма к различным заболеваниям.

Хотя, избыточное отложение жира, румянец, а также повышенное настроение после приема очередной дозы алкоголя дают основание некоторым пьяницам хвастаться отличным здоровьем, сохранением

молодости и работоспособности. На самом деле, под мнимым внешним благополучием скрывается физическое и моральное опустошение: снижаются память и способность к творческой деятельности, утрачиваются профессиональные навыки, появляется эмоциональная неуравновешенность, аморальность в поведении. В дальнейшем возникают и внешние признаки раннего старения – морщинистая, землистого цвета кожа, выпавшие зубы, общее одряхление, полное угасание половых функций – результат поражения желез внутренней секреции и сосудистой системы.

Одним словом, нет такого органа в организме, на который алкоголь не оказывал бы вредного воздействия. Самая грозная болезнь века – рак- связана в ряде случаем с факторами, зависящими от нашей воли и поведения.

У злоупотребляющих алкоголем гипертоническая болезнь встречается в три раза чаще, чем среди непьющих людей. Недаром говорится: «Алкоголь для больного сердца – все равно, что кнут для загнанной лошади».

В России в царствование царя Михаила Федоровича уличных в курении на первый раз наказывались 60 ударами палок по стопам, во второй – отрезанием носа или ушей. После опустошительного пожара в Москве в 1634 году, причиной которого оказалось курение, оно было запрещено под страхом смертной казни. При Алексее Михайловиче, сыне Михаила Федоровича, в специальном «Уложении от 1649 года было «велено всех, у кого будет найдено благомерзкое зелье, пытать и бить на козле кнутом, пока не признается откуда зелье получено». Частных торговцев табаком повеливалось «пороть, ссылать в дальние города».

Но в этой борьбе табак все же оказался победителем. Вернее, победили плантаторы, фабриканты и купцы, получавшие баснословные прибыли от торговли сигарами и папиросами. Создавалась настоящая индустрия табачных изделий. А вредные свойства табака до 19 века практически не были изучены, и врачи ничего не могли противопоставить привычке курения. Привычка же эта подкреплялась мощной рекламой различного рода курильных трубок и других принадлежностей курильщика.

Торговля табаком не сокращалась, доходы казны значительно росли. Этот факт заставил многие правительства изменить свое отношение к табаку и использовать его как источник прибылей.

В России торговля табаком и курение были разрешены в 1697 году в царствование Петра I, который сам стал заядлым курильщиком после посещения Голландии. Более того, он всячески склонял к курению

своих приближенных и разрешил свободный ввоз табака из-за границы, наложив на него большую пошлину.

Быстро и широко распространившись по планете, табак стал одним из более известных созданий рук человеческих в современной истории когда на Филиппинах во влажном тропическом лесу была обнаружена группа людей, принадлежавшая к культуре каменного века, - тасадаи, антропологи сочли важным доказательством изоляции этой группы то, что тасадаи не имели никакого понятия о табаке.

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Беседа

на тему

«Правила поведения за столом»»

Провела: Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

Правила поведения за столом.

Не опаздывай, будучи приглашен на обед, завтрак, ужин, чай.

Не садись за стол, пока не сядут дамы или пока хозяин или хозяйка не пригласят занять место.

Не предлагай даме, когда сопровождаешь её к столу, левую руку. Мужчина Всегда должен предлагать даме правую руку.

Не забывай, что дама, сидящая рядом с тобой, в особенности по правую руку, имеет право на твоё внимание. Даму, сидящую рядом с тобой, следует занимать независимо от того, представлен ты ей или нет.

Не знакомь после того, как гости сели за стол.

Не сиди слишком близко к столу или слишком далеко от него.

Не затыкай салфетку за воротник и не раскладывай её на груди. Её следует класть на колени.

В первую очередь необходимо обслуживать дам.

Не ешь суп с конца ложки. Не проси второй порции супа.

Не сгибайся над тарелкой. Держись по возможности прямо.

Если хочешь достать что-либо, не тянись через тарелку другого человека. Не бери хлеб вилкой, бери рукой.

Не кусай от целого куска хлеба. Не намазывай маслом целый кусок хлеба. Ломай хлеб кусочками и намазывай их. Не кроши хлеб в суп.

Не ешь с ножа. Никогда не подноси нож ко рту. Не накладывай на вилку с помощью ножа. Бери на вилку столько, сколько на неё может поместиться без труда.

Не ешь слишком быстро.

Не наполняй рот большим количеством пищи.

Не расставляй локти. Локти должны быть прижаты к бокам.

Не ставь локти на стол.

Не поднимай бокал или стакан слишком высоко.

Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

Не старайся зачерпнуть последнюю ложку супа, съесть последний кусочек мяса и т. д.

Не подавай сам тарелку с просьбой о второй порции. Пусть это сделает прислуга. Лучше не просить второй порции вообще.

Не выплёвывай кости и прочее на тарелку.

Кость следует извлечь изо рта на вилку, прислоненную к губам, и затем положить её на тарелку. Фруктовые косточки нужно извлекать изо рта незаметно на ложку.

Не проси соседа подать что-либо, если поблизости находится прислуга.

Не играй салфеткой, вилкой и другими принадлежностями стола.

Не выбирай лицо салфеткой. Салфеткой можно лишь слегка провести по губам.

Не поворачивайся спиной к другому, если намерен поговорить с соседом. Не разговаривай с другим через соседа.

Не разговаривай с полным ртом.

Не откидывайся и не разваливайся на стуле.

Старайся всегда быть спокойным.

Не роняй нож или вилку. Но если уронил, не смущайся, попроси другую, не придавал значения случившемуся. Вообще лучше делать ошибки, чем стараться не делать их с усилием и с привлечением внимания окружающих.

Не пользуйся за столом зубочисткой, если в этом нет необходимости. В крайнем случае делай это незаметно.

Не угощай непрестанно гостя.

Не пей много вина.

Будучи хозяином или хозяйкой, никогда не заканчивай своё блюдо первым. Подожди, когда закончат гости. Это особенно важно, когда подано последнее блюдо.

Не проси вторую чашку чая или кофе, пока гости не получили по первой.

Не делай никаких замечаний относительно подаваемого блюда. Не критикуй то, что подается к столу.

Не отказывайся от какого-либо блюда, ссылаясь на то, что оно тебе не нравится или что оно тебе вредно. Лучше всего отказаться без объяснения причин. Не рассказывай за столом о своих болезнях.

Не клади чайную ложку в стакан или чашку.

Помешав чай или кофе, положи ложку на блюдце.

Не складывай салфетку после того, как поел. Салфетку следует небрежно положить на стол.

Не забудь подняться из-за стола после того, как встали женщины. Оставайся Стоять, пока они не выйдут из комнаты, и затем можешь сесть снова, если намерен остаться и курить за столом.

Не читай писем или документов за столом.

Министерство образования Республики Мордовия

ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»

Рассмотрен и одобрен
методической комиссией
сферы обслуживания
Председатель
методической комиссии
Федякова О.М

«Утверждаю»
Зам.директора
По УПР
Перунков А.В

Методическая разработка
на тему:
«Блюда мордовской национальной кухни»

Разработала: мастер п/обучения, преподаватель
Сыроваткина Е.В.

г. Саранск

Методическая разработка

На тему:

«Блюда мордовской национальной кухни»

Цель: 1.**Познавательная: повторить, закрепить, систематизировать знания учащихся, по данной теме; углубить знания учащихся в изучении блюд мордовской кухни (фирменных блюд);**
2. Воспитательная: воспитывать национальные традиции мордвы, интерес к профессии, воспитывать эстетические чувства;
3. Развивающее: развивать познавательную деятельность учащихся- их логическое мышление и память, умственные способности, самостоятельность учащихся.

Методы: беседа, опережающие задания, элемент игры, вопросы и т.д.

Межпредметные связи:
Производственное обучение- «Блюда мордовской кухни»;
Товароведение- «Овощи», «Рыба», «Мясо», «Мука», «Сыпучие продукты» и т.д.
Оборудование- «Тепловое оборудование»
Организация производства и обслуживания- «Подача блюд» и т. д.

Методическое обеспечение урока: натуральные образцы блюд, национальная одежда, утварь, посуда, мультимедийный показ слайдов, учебные пособия, дидактический материал.

ОСОБЕННОСТИ МОРДОВСКОЙ КУХНИ

Мордовская народная кухня в своей основе всегда здоровая, она не терпит острых специй, уксуса, горчицы, она – натуральная, растительная, молочная, состоит из всевозможных квашений.

Напитки, как говорят в народе, являются пользительными. Среди напитков особой популярностью пользуются – брага, поза, медовка, чай фруктовый, окрошечный квас, топленое молоко, кислое молоко.

Брага – напиток хлебный. Основа ее – солод, в нем много сахара. Солод – это пророщенная рожь, затомленная потом в мешках, При этом процессе происходит превращение крахмала в сахар. Затем затомленную рожь сушат, мелют, и получается коричневая сладкая мука. Для приготовления браги требуется своя особая бражная посуда, она должна быть стерильна. Технология изготовления браги сложна, но в деревнях сторожилы - крестьянки ее знают. Хранится брага в специальных бочках, на холоде.

Молочные продукты на столе мордовской семьи тоже не совсем обычные, они тоже неповторимо своеобразны. Где сыщешь такого кислого молока – чапамо ловсо! Оно густое, вкусное и даже с пенками! Когда кислое молоко заготавливают впрок, в него опускают творог. Это придавало молоку особое своеобразие.

А топленое молоко! Оно красное, густое, имеет свой особый вкус. Большим лакомством были запеченные в горшках сливки.

На молоке варили молочную кашицу (ловсое вецаям), молочную лапшу (ловсонь лапшат).

Для приготовления медовки (пуре) мед разводят в кипяченой, чуть теплой воде, кладут дрожжи и ставят для брожения в теплое место на 4-5 дней. Затем процеживают, добавляют сахар или мед и охлаждают.

Приготовление напитка «Поза» очень трудоемкий процесс. Для приготовления этого напитка необходимо иметь следующие продукты: свеклу, муку ржаную, солод, дрожжи, хмель, сахар.

Очень душистый и полезный фруктовый чай: фруктовый чай заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, затем охлаждают, процеживают, добавляют дрожжи и ставят на 2-3 часа в теплое место для брожения. Затем охлаждают и подают.

Из холодных закусок наиболее употребляются мордвой следующие: студень, соленые грибы, печеные яйца, лук с маслом, редька с маслом, отварная соленая рыбы и другие.

Наиболее распространенными из первых блюд являются – щи с молоком (ловсо ям), щи из свежей капусты с курицей (сараз ям), суп с галушками (салмат), окрошка с рыбой (колонь салведь), уха (шурьба), суп с гречкой (ликшань ям), окрошка овощная (салведь) и другие 1 блюда.

Из наиболее традиционных, своеобразных и широко употребляемых вторых блюд являются:
мясо тушеное в сметане (пъяньти), вареное мясо (пидезь сывель), мясо жареное на сковороде (рестазь сывель), жареная печенка (рестазь максо), селянка. Для приготовления селянки – мясо говядины, печень, легкое, сердце нарезают кубиками, кладут в глиняный горшок, заливают бульоном и ставят в духовку (жарочный шкаф), припускают до готовности. Затем добавляют сырой, нарезанный кубиками картофель, соль, специи и ставят вновь в духовой шкаф. За три минуты до конца припускания вводят сырое яйцо и сверху горшочек покрывают крышкой из слоеного теста, края защипывают, смазывают поверхность теста топленым маслом и ставят в духовой шкаф, дают закипеть, подают в горшочке.

Мордва любит блюда из рыбы – рыба запеченая в молоке (пидезь кал ловсо марто), рыба жареная с яйцом (ал марто рестазь кал) и другие.

Фирменные блюда.

Среди них можно выделить следующие блюда – салат «Саранский», котлета «Загадка», котлета «Саранская», биточки «Юбилейные», булочка «Саранская», язычки из пресного сдобного теста, напиток «Вечерний» и т.д.
Для приготовления салата «Саранский»:

Картофель отварной в кожице очищают и нарезают кубиками.Часть мясных продуктов нарезают кубиками, а часть – тонкими лентами длиной 7-8 см..,шириной 2-3 см. Зеленый лук шинкуют , репчатый нарезают тонкими кольцами, огурцы соленые нарезают дольками без кожицы и семян. Продукты нарезают кубиками. Картофель, зеленый горошек, огурцы заправляют одну треть майонезом и размешивают, укладывают лентами колбасу, мясо и курицу. На поверхность кладут горкой кольца репчатого лука, украшают дольками яиц, посыпают зеленым луком и заливают соусом.

Котлета «Загадка»: очищенный картофель протереть, добавить яйцо, мелко нарезанный зеленый лук, соль, тщательно размешать. Массу разделить в виде лепешек, на середину положить сырую мясную котлету, края защипать, запанировать в муке, затем в льезоне и сухарях, жарить во фритюре, подают с жареным картофелем.

Котлета «Саранская»: нежирную свинину нарезают плоским куском, отбивают до 1.5 см, придавая форму лепешки, солят, перчат, посыпают мелко нарезанным чесноком. На лепешку кладут сливочное масло, заворачивают конвертом, придают форму колбаски, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, затем смачивают вновь в льезоне и панируют в сухарях, жарят во фритюре, подают с жареным картофелем.

Булочка «Саранская»: готовят дрожжевое опарное тесто, готовое тесто делят на куски, которые раскатывают в жгут, затем делят на кусочки, затем их раскатывают в продолговатую лепешку, слегка смазывают маслом и свертывают по длине рулетом. Приготовленный рулет растягивают, перегибают пополам, концы наклеивают один на другой и скрепляют, Потом рулет разрезают по длине ножом на 2-3 части, оставляя не разрезанными скрепленные концы.
При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Перед посадкой в жар.шкаф изделие смазывают яйцом.

В емкость наливают молоко, добавляют соль, соду, растительное масло (или маргарин), все хорошо перемешивают, затем всыпают просеянную муку и быстро замешивают тесто. Затем тесто раскатывают на столе и разделывают формочкой на язычки. Изделия укладывают на листы, сверху посыпают сахарным песком, выпекают в кондитерском шкафу.

Напиток «Мечта»:

Минеральную воду и сироп «Вишневый» соединяют и охлаждают, На 200 г напитка берут 170 г минеральной воды и 20 г сиропа «Вишневый»

Напиток «Вечерний»:

Любое варенье соединяют с прохладной кипяченой водой, процеживают, добавляют лимонную кислоту, ванилин, вино и охлаждают.

Готовятся и другие фирменные блюда мордовской кухни.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салтозь пангт – Салу панкт
(Соленые грибы)

Грибы перебирают, промывают, крупные грибы нарезают на 4 части, мелкие – подают целиком. При подаче посыпают луком и заправляют растительным маслом.

Продукты на порцию (в г): грибы соленые – 92, репчатый лук – 12, растительное масло – 5.

Капста марто салтозь – Панга мархта капстат
(Грузди соленые с квашеной капустой)

Белокочанную капусту солят вместе с груздями. После полуторамесячного квашения подают капусту вместе с груздями, с добавлением мелконарезанного репчатого лука, поливают растительным маслом и подают.

Продукты на порцию (в г): капуста – 65, грузди – 61, репчатый лук – 12, растительное масло – 10.

Капстат, куярт морков марто –
Капстаста, куярста, пурьхкаста салат
(Салат «Мокшанский»)

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев моют, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыжку, шинкуют, перетирают с солью. Сырую морковь моют, очищают от кожицы, промывают, консервированные огурцы шинкуют соломкой и соединяют с капустой. Добавляют уксус, сахар, заправляют растительным маслом.

Продукты на порцию (в г): капуста белокочанная – 100, огурец консервированный – 50, морковь – 20, растительное масло – 5, уксус – 3% - 5, сахар – 5.

«Пшти» салат – Сиволь мархта керы салат
(Салат «Острый»)

Мясо отварное нарезают соломкой, редьку, лук репчатый шинкуют соломкой, все соединяют, заправляют майонезом. Салат укладывают горкой, украшают яйцом.

Продукты на порцию (в г): редька – 700, говядина – 250, лук репчатый – 120, яйца - 2½ шт., майонез – 150.

Студень – Студень
(Студень)

Обработанные субпродукты (свиные ноги) промывают, рубят, заливают холодной водой (на 1 кг субпродуктов – 2 л воды) и ставят на плиту варить при слабом кипении 6 – 8 часов. От сварившихся субпродуктов отделяют мякоть, рубят, соединяют с бульоном и ещё раз кипятят. Добавляют лавровый лист, чеснок, солят. Разливают в формы и охлаждают без помешивания. Получается трехслойный студень.

Продукты на порцию (в г.): субпродукты – 1000, чеснок – 10, лавровый лист – 0,2, соль – по вкусу.

Рестазь пангт – Рястаф панкт
(Грибы жаренные с луком)

Очищенные, хорошо промытые грибы (белые, опята и другие) нарезают. Подготовленные грибы кладут на разогретую с маслом сковороду и жарят 10-15 минут, солят, кладут нарезанный репчатый лук, продолжают жарить до полной готовности. При подаче посыпают зеленью.

Продукты на порцию (в г): грибы свежие – 526, сливочное масло – 15, лук репчатый – 24, зелень – 3.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Керсезь сывель – Керсеф
сиволь (Рубленое мясо)

Мясо – свинину и говядину – в равных пропорциях (если жирная свинина – берут меньше) пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, затем полученный фарш солят по вкусу, перчат. Можно в фарш добавлять чеснока незначительное количество, чтобы придать изделию своеобразный оттенок вкуса и аромата. После чего разделывают в виде сосисок и жарят на сковороде с жиром. Таким образом, чтобы румяная корочка была со всех сторон, дожарку производят в духовном шкафу. На гарнир подают жареный картофель, нарезанный брусочками, или сложный овощной гарнир (несколько видов жареных или отварных овощей), уложенный букетом, т.е. небольшими горками.

Продукты на порцию (в г): говядина (задняя часть ноги) – 77, свинина (корейка или окорок) – 38, лук репчатый – 20, жир – 8, гарнир – 150.

Максо марто тувонь сывель –
Макса мархта тувонь сиволь
(Свинина жареная с печенкой)

Свинину и печенку обрабатывают и промывают. Затем нарезают брусочками длиной 3-4 см, кладут на разогретую с жиром сковородку или противень и жарят, помешивая. К концу жарки добавляют нашинкованный лук и жарят до готовности. Солят и перчат. Подают с гарниром – жареным картофелем.

Продукты на порцию (в г): свинина – 43, печенка свиная – 42, лук репчатый – 19, жир – 5, гарнир – 150.

Модамарь марто сывель – Модамарь мархта сиволь
(Картофель, тушенный с мясом по-домашнему)

В мелко нарезанное кубиками мясо добавляют бульон или воду и тушат 15-20 мин, затем добавляют картофель, нарезанный кубиками, и тушат еще 20 мин. За 5 минут до конца тушения добавляют слегка спассерованный репчатый лук.

Продукты на порцию (в г): картофель – 210, говядина – 112 или свинина – 86, лук репчатый – 24, жир – 3, бульон или вода – 50.

Селянка

Обработанные и хорошо промытые легкое, печень, сердце, мясо нарезают мелкими кубиками и кладут в порционный глиняный горшок, добавляют нашинкованный репчатый лук, заливают бульоном или водой, солят по вкусу и тушат до готовности в жарочном шкафу. За 2 минуты до конца тушения кладут лавровый лист. Если мясные продукты тушат с водой, то добавляют жир.

Блюдо получается вкуснее, если мясные продукты тушат с добавлением мясного бульона.

Продукты на порцию (в г.): печень говяжья – 89 или свиная – 84, говядина -107 или свинина – 96, сердце – 98, легкое – 84, лук репчатый – 30, вода или бульон – 50.

Сывелень прякинеть –
Сиволень пяряканят
(Вареные мясные ножки)

Хорошо обработанные и промытые мясные продукты: печень, сердце и говядину варят до готовности (мясо варят 1 час 10 мин., субпродукты – 10-15 минут). Затем мелко нарезают или рубят ножом, лучше в корытце с тяпкой с

добавлением репчатого лука, в готовый фарш для сочности добавляют небольшое количество бульона. Солят по вкусу и перчат. Фарш готов.

Приготовление теста: муку просеивают, кладут горкой на стол. в середине делают углубление, куда льют воду, предварительно смешанную с яйцом и солью. Замешивают крутое тесто. Делят на 10 частей, каждую часть делают в виде булочки, затем раскатывают лепешкой.

На середину лепешки кладут приготовленный мясной фарш и защипывают, придавая форму вареника. Варят в кипящей подсоленной воде 10-15 минут. При подаче поливают сливочным маслом.

Продукты на порцию (в г.): печень говяжья – 177, или печень свиная 167, сердце – 196, говядина 2 сорта – 218, лук репчатый – 55.

Продукты на тесто (в г.): мука – 200, яйцо – 23, вода – 90, соль – 5.

Цёмарат (Галушки со свининой)

Муку просевают горкой на столе, делают в центре углубление, вливают воду, предварительно смешанную с яйцом и солью. Замешивают крутое тесто. Затем разрывают на кусочки, в которые завертывают нарезаную кубиками, подсоленную жирную свинину, соединенную с пассерованным репчатым луком. В кипящий бульон кладут галушки с мясом. Варят до готовности, подают с бульоном.

Продукты на порцию (в г.): кости – 100, свинина жирная – 97, лук – репка – 24.

Для теста (в г.): мука пшеничная – 40, яйцо – 1,5 штуки, вода – 40.

Рестазь сывель ал марто – Шяняпт
(Мясо жареное с яйцом)

Мясную свинину первого сорта нарезают кубиками и обжаривают с добавлением репчатого лука, сверху поливают льезоном и ставят на 5-7 минут в жарочный шкаф. Подают на порционной сковороде или в глиняной миске.

Продукты на порцию (в г): свинина – 172, лук репчатый – 24, жир – 10, яйцо – 2 штуки, молоко – 15.

Селянка – Селянка
(Селянка с картофелем)

Мясной набор: говядину, печень, легкое, сердце нарезают кубиками, кладут в глиняный горшочек, заливают бульоном и ставят в духовой или жарочный шкаф, припускают до готовности. Затем добавляют сырой, нарезанный кубиками картофель, соль, специи и ставят вновь в духовой шкаф. За три минуты до конца припускания вводят сырое яйцо и сверху горшочек покрывают крышкой из слоеного теста, края защипывают. Смазывают

поверхность теста топленым маслом и ставят в духовой шкаф запекать. Подают в горшочке.

Продукты на порцию (в г): печень говяжья – 89 или свиная – 84, сердце – 97, легкое – 84, говядина – 107, лук репчатый – 30, морковь – 10, бульон – 50, яйцо – 1 шт., картофель – 128, тесто слоеное – 115, топленое или сливочное масло для смазки изделия сверху – 5.

Продукты на слоеное тесто (в г): мука – 476, маргарин – 118, меланж – 40, соль – 6, вода – 195.

Рестазь пурцуз ликшань каша марто – Рястаф пурхцкя люкшя ям мархта (Поросенок жареный с гречневой кашей)

Хорошо жарить поросенка целиком недельного или полуторанедельного возраста. Зарезать поросенка, опустить в холодную воду, потом тотчас в кипяток минуты на две, ощипать всю шерсть, отскоблить ножом осторожно, чтобы со щетиной не срезать кожу, натереть мукой, опалить над спиртовой лампадой или газовой горелкой, или просто зажженной бумагой, свернутой трубкой. Сделать продольный разрез от шеи, выпотрошить, вымыть снаружи и внутри. Затем заполнить брюшину рассыпчатой гречневой кашей и зашить белыми нитками. Смазать поросенка растопленным маслом, положить на противень и поставить в жарочный шкаф жарить. Когда зарумянится, уменьшить жар и начать поливать поросенка каждые 10 мин. стекшим соком. Время жарки примерно час – час двадцать мин. После жарки дать остыть минут 10-15, снять нитки. Кашу использовать на гарнир. Поросенка разрезают на части. Сложив на блюдо в целом виде, подлить соку из поросенка и подать.

Продукты (в г): поросенок целиком – 1500, топленое масло – 55, гречка – 400, соль – 30.

Продукты на порцию (в г): поросенок – 179, масло топленое – 7, гарнир – 150 (приготовление смотри ниже).

Приготовление рассыпчатой гречневой каши: крупу ядрицу гречневую перебрать, подрумянить в духовом шкафу, на противне или сковороде, можно с маслом (ложку), затем кладут в кастрюлю, заливают кипятком, снять шумовкой всплывшие зерна, дать прокипеть 10 мин., слить воду; вновь залить крутым кипятком, положить масло, посолить, размешать, поставить в духовой шкаф, варить до готовности.

Продукты на кг выхода (в г): гречка – 465, масло – 25, вода – 700.

Эрзянь (мокшень) азу (Азу по-мордовски)

Мясо – говядину или свинину 2 сорта – нарезают в виде брусочков, обжаривают до образования корочки, заливают горячим бульоном, добавляют

пассерованный репчатый лук, томат-пюре или свежие помидоры и тушат до готовности мяса, затем сливают бульон и готовят соус. В приготовленный соус кладут мясо, припущенные соленые огурцы и растертый чеснок. На гарнир подают картофель, отваренный в кожуре, а затем очищенный, поджаренный.

Продукты на порцию (в г): мясо говядина 2 сорта – 54 или свинина 2 сорта – 44, лук репчатый – 24, томат-пюре – 12, мука пшеничная – 4, огурцы соленые – 23, чеснок – 1, сало топленое – 10, гарнир – 150 (картофель отварной, жареный).

Пельмени по-мордовски

В просеянную муку добавляют нагретую до 30-35оС воду, яйца, соль и замешивают тесто. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут. Готовое тесто делят на куски, раскатывают на лепешки толщиной 1,5-2 мм и диаметром 100-120 мм, на середину которых укладывают фарш и защипывают «веревочкой».

Для фарша свинину нарезают кусочками массой 5-10 г, подготовленные картофель, лук репчатый нарезают кубиками, затем добавляют соль, сахар, перец черный молотый и тщательно перемешивают.

Подготовленные пельмени варят в кипящей подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли) при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом, затем жарят в жире до образования золотистого цвета. Поливают растопленным маслом сливочным или соусом томатным, или сметанным с томатным.

Продукты на порцию (в г): для теста – мука пшеничная – 40, яйца – $^1/_8$ шт., вода – 16, соль – 0,5.

Фарш: свинина (котлетное мясо) – 53, картофель – 55, лук репчатый – 12, сахар – 0,2; масло сливочное или маргарин для жарения – 10; масло сливочное – 5, соус – 50.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Штюрьба (Уха)

В куриный бульон кладут картофель и варят до полуготовности, затем кладут обработанную стерлядь, нарезанную на порционные куски (кругляшом), и репчатый лук и варят до готовности. За 5 минут до конца кладут специи, при использовании свежей стерляди специи не кладут.

Продукты на порцию (в г): стерлядь – 108, картофель – 200, лук репчатый – 48, бульон – 335.

Вадря штюрьба (Уха добрая)

Мелкую речную рыбу чистят, потрошат, головы оставляют, но удаляют жабры, хорошо промывают водой и варят до готовности. Затем рыбу в этом же бульоне разминают и процеживают. Готовый бульон доводят до кипения. Затем в бульон кладут куски крупной свежей речной рыбы, репчатый лук головками и варят до готовности.

Специи (лавровый лист и перец горошком черный) кладут по желанию, по вкусу в конце варки. На любителя можно готовить с картофелем.

Продукты на порцию (в г): мелкая рыба (карась, ерш, пескарь и т.д.) – 84, окунь – 104, картофель – 200, лук репчатый – 24.

Пидезь кал – Пуштф кал
(Рыба запеченная)

Рыбу (карп) очищают от чешуи, удаляют внутренности, отрубают голову и хвост, промывают холодной водой. Нарезают на порционные куски. Каждый порционный кусок обкладывают зеленым луком и завертывают в несколько слоев щавельного листа, укладывают на разогретый противень, смазанный жиром, и ставят запекать в духовой шкаф. Можно запекать в горячей золе (в костре). При подаче разворачивают и подают с овощным гарниром и кусочком сливочного масла, положенного на кусок рыбы.

Продукты на порцию (в г): рыба карп – 111, лук зеленый – 19, щавель – 12, сливочное масло – 10, гарнир овощной – 150.

Ал марто ресазь кал – Ал мархта рястаф кал
(Рыба жаренная с яйцом)

Речную рыбу: леща, сазана, окуня, карпа и др. – обрабатывают и хорошо промывают, разделывают на филе с кожей, затем нарезают на порции тонкими кусками, солят, поливают льезоном каждый ломтик и сразу кладут на подогретую сковороду с маслом и жарят. Затем ставят в духовой шкаф на 5-7 минут. Подают 2-3 кусками с гарниром овощным.

Продукты на порцию (в г): рыба крупная – 249, масло – 120, яйцо – ½ шт., гарнир – 150.

Велькс марто кал – Вайвелез мархта кал
(Карась в сметане)

Рыбу (карася) обрабатывают, хорошо промывают, нарезают на порции кругляшом (непластовыми кусками), солят, панируют в муке, кладут сразу на разогретую сковороду с маслом. Жарят с обеих сторон, заливают сметаной и

ставят в духовой шкаф жарить до готовности. Подают рыбу с овощным гарниром.

Продукты на порцию (в г): карась – 198, мука – 6, масло – 10, сметана – 100 гарнир – 150.

Пидезь кал – Пидеф кал
(Стерлядь отварная)

Очищенную и нарезанную на порции стерлядь кладут в сотейник или противень с высокими бортами, кожей вниз, заливают бульоном рыбным (сваренным на пищевых отходах стерляди) и варят до готовности. Подают рыбу с отварным картофелем, политым маслом.

Продукты на порцию (в г): стерлядь – 216, масло – 10, гарнир – 150, бульон – 100.

Примечание: во время варки в бульон можно добавлять белое вино. Подать с белым соусом и ломтиком лимона, положенным на рыбу.

Суронь пачалксеть – Суронь пачат
(Пшенные блины)

Готовится опара из пшеничной и пшенной муки. Когда опара осядет, в нее кладут соль, сахар и остальную муку. Замешанное тесто ставят в теплое место на 2-3 часа для брожения. Блины выпекают на хорошо разогретой сковороде, смазанной жиром. Подают с маслом.

Продукты на порцию (в г): мука пшенная – 15, мука пшеничная – 60, сахар – 3, соль – 1,5, дрожжи – 3, маргарин для жарки – 5, масло – 10, молоко или вода – 115.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

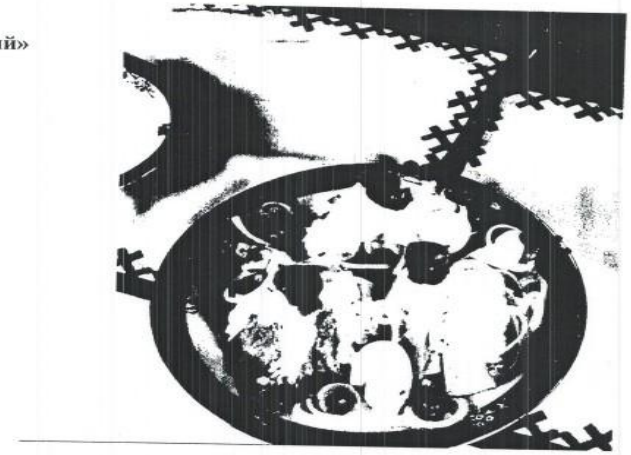
Салат «Саранский»

Картофель отваренный с кожурой, очищают и нарезают кубиками. Часть мясных продуктов (мясо отварное, курица отварная и колбаса) нарезают мелкими кубиками и часть – тонкими лентами длиною 7-8 см, шириною 2-3 см. Зеленый лук шинкуют, репчатый лук нарезают тонкими кольцами, огурцы соленые нарезают дольками без кожицы и семян. Мясные продукты, нарезанные кубиками, картофель, огурцы, зеленый горошек заправляют майонезом, размешивают. После чего укладывают на овальную тарелку тремя горками, затем горки обкладывают одну говядиной, другую – курицей, третью – колбасой. Поливают майонезом или сметаной, на поверхность кладут горкой

кольцами репчатый лук. Салат украшают дольками яйца, через интервал кладут горкой зеленый горошек, посыпают зеленым луком.

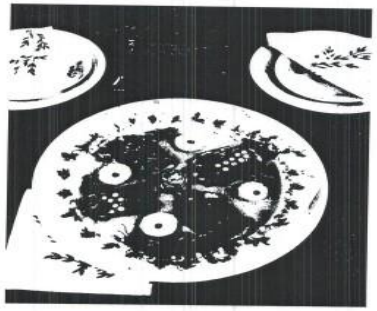
Продукты на порцию (в г): картофель – 69, огурцы свежие – 125, зеленый горошек – 38,5, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 24, лук зеленый – 12,5, говядина – 44, курица (мякоть) – 78, колбаса нежирная – 21, майонез – 50.

Салат «Саранский»



Заливное «Театральное»

На порционную фольговую тарелочку красиво укладывают мясные продукты, нарезанные ломтиками: колбасу, рулет, говядину, корейку, украшают зеленью петрушки или укропа, заливают заранее приготовленным желе. Ставят в холодильный шкаф застывать.



Заливное

Продукты на порцию (в г): колбаса – 21, рулет – 23, корейка – 25, говядина – 54, желе – 79, зелень петрушки или укропа – 10.

Приготовление желе: готовый концентрированный мясной бульон, если необходимо, оттягивают яичными белками, затем процеживают. В прозрачный горячий бульон вводят набухший желатин, дают прокипеть, после чего охлаждают. Заливают подготовленные мясные продукты готовым желе и ставят в холодильный шкаф, что бы застыло. После чего подают.

Продукты на 1 кг желе (в г): бульон – 1000, яичные белки 2 яиц, желатин – 40.

Жаркое по-саранski

Мясо нарезают по 2-4 кусочка на порцию по 30-40 г, картофель, лук – дольками или крупными кубиками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль, перец, бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин. до окончания тушения кладут лавровый лист. Готовые мясо и овощи кладут в порционные горшочки, заливают омлетной смесью и на 5 минут ставят в жарочный шкаф. При подаче посыпают зеленью.

Продукты на порцию (в г): говядина – 100 (или свинина – 100), картофель –200, жир кулинарный – 10, лук репчатый –30, молоко – 15, яйцо – 1 шт.

Котлеты «Саранские»

Свинину 1 сорта нежирную нарезают плоским куском, отбивают до 1,5 см, придавая форму лепешки, солят, перчат, посыпают мелким нарезанным чесноком. В 3 см от края до центра лепешки кладут 25 г сливочного масла, завертывают конвертикам, придавая форму колбаски, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, затем вновь в льезоне и сухарях, жарят во фритюре. Подается с жареным картофелем.

Продукты на порцию (в г): свинина – 101, комбижир – 12, масло сливочное – 25, чеснок – 3, яйцо – $^1/_4$ шт., мука –5.

Котлеты «Загадка»

Очищенный картофель протереть через сито, добавить яйцо, мелко нарезанный лук, соль, тщательно размешать. Массу разделать в виде лепешек, на середину положить сырую мясную котлету, края защипать, запанировать в муке, затем в льезоне и сухарях. Жарят во фритюре.

Продукты на порцию (в г): картофель –137, лук зеленый – 8, яйцо – 1/8 шт., мука –5, сухари – 7, жир – 10, котлеты мясные – 50.

Можно подавать с овощным гарниром.

Крокеты «Огни Саранска»

Говядину, шпиг, репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют специи, мелко рубленый белок яйца, воду. Из массы делают лепешку, на середину кладут половину желтка вареного яйца, после этого края лепешек соединяют, придавая изделию форму шара, смачивают в яичном желтке, панируют в белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками, и жарят во фритюре, на шар кладут взбитые яичные белки, в жаровом шкафу доводят до готовности. На гарнир подают картофель жареный, овощи отварные. При подаче в вареной моркови делают углубление, заливают спирт и зажигают.

Продукты на порцию (в г): говядина – 100, шпиг – 15, лук репчатый – 15, вода –10, яйцо – $1^1/_2$ шт., жир для жарки – 20, спирт – 5, хлеб белый – 40.

Курица фаршированная

Курицу, после удаления пера, обсушивают салфеткой или натирают мукой, опаливают, удаляют внутренности, промывают и опять обсушивают. Затем курицу кладут на спинку и делают маленький надрез в анальном отверстии вверх, в сторону грудной клетки. Делают надрезы кожи вокруг ножки в тонкой части, подтягивают окорочок плотно к тушке и отделяют кожу от мякоти, пропуская пальцы правой руки в имеющееся отверстие и вытягивая кость окорочка вместе с мякотью. Затем таким же образом – кожу с другого окорочка. Затем кожу вверх к шее. С помощью ножа и пальцев, отсоединяя кожу от мякоти вокруг шеи тушки, снимаем кожу как бы чулком. Дойдя до крыльев, делаем надрез кожи вокруг кости крыла от тушки на 2-3 см. снимаем кожу с одного крыла и с другого, тянем кожу в сторону шеи. Дойдя до шеи и дальше на 5-6 см шейной кожи, делаем надрез. Таким образом сняли кожу. Зашиваем ниткой образовавшееся отверстие шеи, крыльев и окорочков, оставляя одно анальное отверстие. Затем готовим фарш: печень, сердце курицы (с печени удаляем желчный пузырь) и другие съедобные внутренности пропускаем через мясорубку вместе с зеленым стручковым перцем, добавляем одну или полторы чайные ложки манной крупы, перемешиваем и солим. Полученным фаршем заполняем кожу курицы через анальное отверстие, затем зашиваем и его. В подготовленную кастрюлю с кипящей водой опускаем подготовленные полуфабрикат курицы и варим 30-35 мин. После чего вынимаем, охлаждаем и ставим на холод на 20 мин. Перед подачей курицу нарезают острым гастрономическим ножом небольшими ломтиками, сохраняя форму курицы. Вокруг гарнируют зеленым горошком и зеленым луком.

Продукты на порцию (в г): кожа курицы – 120, печень, сердце, желудок обработанный – 60, перец стручковый зеленый – 66, манная крупа – 10.

Биточки «Юбилейные»

В приготовленный фарш из свинины и говядины добавляют репчатый лук и еще раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют биточки, обмакивают в кляре (жидкое тесто) и жарят во фритюре по две штуки на порцию.

Продукты на порцию (в г.): свинина – 44, говядина – 54, лук репчатый – 24, масло – 13, мука пшеничная – 20, яйцо – 0,5 шт., молоко – 10.

Медвежья лапа

Свинину и печень пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук и половину яйца, соль, перец по вкусу, все тщательно перемешивают, придают овальную форму, панируют в муке, затем в яйце и хлебе белом, нарезанном соломкой, и жарят на горячем растительном масле. Подают со сложным овощным гарниром.

Продукты на порцию (в г.): свинина – 128, печень говяжья – 89 или свиная – 84, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 24, масло топленное – 25, хлеб белый – 80, масло при подаче – 10, мука – 15.

Печень фаршированная

Печень промывают, освобождают от пленок, нарезают под углом 45° на пласты, слегка отбивают. Лук пассеруют со шпиком, добавляют вареные яйца.

На подготовленную печень кладут фарш, завертывают в виде рулетика, панируют в муке, льезоне и белой панировке, жарят в большом количестве жира. Подают с гарниром.

Продукты на порцию (в г.): печень – 90, шпик – 10, лук репчатый – 40, яйца – 0,25 шт., мука – 5, хлеб пшеничный – 20, жир – 10.

Рулет дорожный

Мясо свинины и говядины пропускают через мясорубку, в полученный фарш добавляют соль, перец, слегка пассерованные коренья (лук, морковь), нарезанные мелкими кубиками, белок яйца, сваренный вкрутую, добавляют воду, все хорошо перемешивают, формируют в виде батона, кладут на противень, смазанный жиром, сверху смазывают яйцом и ставят запекать в жарочный шкаф. Подают с соленым огурцом, маринованным луком, винегретом, зеленым горошком.

Продукты на порцию (в г.): говядина – 77, свинина – 66, лук репчатый – 24, морковь – 12, яйцо - 0,25 шт., жир – 6.

Рулет по-мордовски

Свинину или говядину нарезают длинными широкими лентами, отбивают до толщины 0,5 см., посыпают солью, перцем. Затем кладут тертый сыр, смешанный с чесноком. Заворачивают в виде рулета, перевязывают нитками, жарят и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовый рулет охлаждают, нарезают на порции. При подаче посыпают зеленью.

Продукты на порцию (в г.): свинина – 90 (или говядина - 100), чеснок – 4, перец красный молотый – 0,5, сыр плавленый или пошехонский – 40, жир для жарки –3, зелень – 3.

Калач мясной

Отварное мясо нарезают ломтиками по одному на порцию, слегка отбивают, укладывают на смазанный жиром противень.

На кусок мяса кладут мелко рубленый чеснок, мелко нарезанную ломтиками колбасу, покрывают тертым (крупно) сыром, смазывают майонезом, оформляют ломтиками свежих помидор, подливают бульона, запекают.

Продукты на порцию (в г.):говядина – 147, чеснок – 18, сыр – 31, масло сливочное - 7, майонез – 30, колбаса – 9, помидоры – 17.

Гарнир: картофель жаренный дольками – 150 г., салат из свежей капусты – 30 г., отварная свекла (морковь) – 20 г.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Фруктовый чай

Берут фруктовый чай, заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, затем охлаждают до 30 градусов и процеживают. Добавляют дрожжи и ставят на 2-3 часа в теплое место для брожения, затем охлаждают и подают.

500 г фруктового чая, 750 г сахара, 50 г дрожжей, 9000 г воды

Напиток «поза»

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой, чтобы только покрыла свёклу и ставят в печь тушить на 24 часа. После чего вынимают и охлаждают до комнатной температуры, вводят часть ржаной муки, перемешивают и ставят на шесть часов солодеть. После этого добавляют кипяченой воды 8 литров и доводят до кипения. Как только закипит, снимают и

охлаждают. После охлаждения вводят солод. Отварной хмель процеживают и на этом отваре подбивают дрожжи с оставшейся сушеной свёклой. Когда начнется брожение, ставят в холодное место на 7 часов, и напиток готов.

На 10 л – 3000 г свёклы, 400 г муки ржаной, 200 г солода, 20 г дрожжей, 10 г хмеля, 200 г сахара, 8000 г воды.

Кислое молоко с водой

Хороший прохладительный напиток в летнее время – кислое молоко,разбавленное кипяченой водой. Полстакана кислого молока и полстакана воды.

Министерство образования Республики Мордовия

ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»

Рассмотрен и одобрен
методической комиссией
сферы обслуживания
Председатель
методической комиссии
Федякова О.М

«Утверждаю»
Зам.директора
По УПР
Перунков А.В

Методическая разработка
на тему:
«Мордовская свадьба: ее обычаи и традиции»

Разработала: мастер п/обучения, преподаватель
Сыроваткина Е.В.

г. Саранск

Содержание

I. Введение……3
II. Основная часть……4
1. Обряды и обычаи мордовской свадьбы……4
- Сватовство – ладямо……5
- Приготовление к свадьбе – свадьбас анокстамо……9
- Свадьба в доме жениха - свадьба церань кудосо……12
- Свадьба в доме невесты - свадьба тейтерень кудосо……15
- Приезд свадебного поезда к невесте – кудань валгома……17
- Свадьба в доме жениха после венца – свадьба церань кодосо венчамодо мейле……19

2. Меню. ……20
3. Технология приготовления и рецептуры блюд……28
III. Заключение……29
1. Выводы по теме……29
2. Техника безопасности для повара……31
3. Техника безопасности для официанта……32
IV. Используемая литература……33

Введение

Говорят «Без прошлого нет будущего». Это выдвигает на передний план задачи глубокого изучения современных культурно-бытовых процессов, протекающих у всех народов нашей страны, выявления их направленности, специфичности.

Важным компонентом духовной культуры в жизни каждого этноса является его обрядовая жизнь, в которой значительное место занимают свадебные обряды. Истоками их являются вековые традиции, унаследованные от предков.

Традиционные свадебные ритуалы эрзи и мокши – это, прежде всего обряды, сложившиеся в сельской местности. Они определяли жизнь мордовской деревни, отражали национальную самобытность.

В прошлом в проведении свадьбы большую роль играли песни. Они являются неотъемлемой частью. Без песен свадьбы не игрались. Именно в них наиболее полно отражены духовное сокровище человека, его внутренний мир, культура, быт. Однако в настоящее время многие традиционные свадебные ритуалы, а вместе с ними и некоторые жанры свадебных песен, к сожалению, исчезли и продолжают исчезать из бытования.

Актуальность и целесообразность рассмотрения свадебных ритуалов и песен обусловлены также возросшим значением изучения национальной культуры, национальных традиций.

Основная часть

Обряды и обычаи мордовской свадьбы

Мордовская свадьба распадается на следующие части: сватовство, свадьба в доме невесты, свадьба в доме жениха и приезд молодой в гости к своим родителям.

Первая часть включает в себя: сватовство, назначение дня свадьбы, приготовление к свадьбе и причитания. Каждый из этих моментов сопровождается целым рядом своеобразных обрядностей.

Свадьба в доме невесты включает в себе следующие моменты: день каши, мытья невесты в бане, заплетение косы, прощание невесты с улицей, укладка сундука, приезд свадебного поезда к невесте, расставание с девичеством, благословение невесты, раздача подарков и отъезд невесты. Каждый из упомянутых моментов сопровождается множеством обрядностей и каждая обрядность – причитаниями невесты. Поскольку все это происходит в последние 1-2 дня перед отъездом невесты, то в эти дни невеста почти не перестает причитать. Причитает она по-всякому, днем и ночью.

Третья часть – это свадьба в доме жениха. Сюда относятся: печение пирогов и курников, сборы и проводы свадебного поезда, возвращение поезда и встреча молодых, приезд горных, поклоны молодых и дарение, вывод молодой на речку.

Сватовство – ладямо

Сватовство начиналось с обрядовых церемоний, связанных с выбором девушки – невесты. Оно продолжалось в доме невесты, куда приходили ходоки со стороны жениха. Здесь они с родителями невесты после некоторых церемоний и даже споров заключали договор «о цене» («той»), о дарах и т. д. обряды сватовства кончались церемонией «через полу». После этого родители невесты приходили в дом жениха «осматривать его имущество» («васта варжама») и, если они удовлетворены, то приглашали приехать к себе на «окончательный пропой» («прокс лимома»).

Обряды, связанные с пропоем, осложнялись – начиналось пиршество, сопровождавшееся определенными свадебными песнями, одариваниями, которое потом длилось до конца свадьбы. Особенно следует отметить эпизод одаривания невесты, которая в это время сидит с подругами в чулане, куда входят родители (или родственники) жениха и просят девушек показать невесту. Внимательно осмотрев ее, ставят на ней свою метку и дарят ей подарок. При дарении свекровь (или ее заменяющая родственница) поет песни поучительного характера.

Приготовление к свадьбе – свадьбас анокстамо

1. Приготовление даров – казнень анокстамо.

После пропоя невеста начинала готовиться к свадьбе: приготовлять дары и учиться причитывать.

Свадебные дары приготавливаются постепенно, в продолжение нескольких лет. Без достаточного же количества холста и даров ни сама девушка, ни ее родители не согласятся играть свадьбу – не срамить же себя перед всем народом. Купить свадебных даров нельзя: мордовские костюмы на базарах не продавались. Поэтому мордовские девушки весьма заботятся о приготовлении даров: они просиживают целые осенние ночи, нередко вышивают немудреные узоры на кокошниках и рубашках при лунном свете. В большие же праздники они по целым дням скрывались на сеновалах или в огородах и работали. Но все же ей одной не справиться и на помощь приходили подруги.

2. Заучивание свадебных причитаний – урнеме тонавтнема.

Также озабочивают невесту и свадебные причитания, но они приобретались гораздо легче, чем дары.

К ним мордовские девушки начинали прислушиваться с малолетства. Как только девушке исполнялось 7-8 лет, она уже исправно посещала все свадебные вечеринки с причитаниями невесты и внимательно прислушивалась к ним.

Но свадебных причитаний так много, что невесте, несмотря на долголетнюю подготовку, перед свадьбой еще многое приходится заучивать.

3. Назначение дня свадьбы – чинь путома.

Рассчитавши, к какому времени все это можно приготовить, отец жениха, а иногда и мать с другими родственниками отправляются к новому свату назначать день свадьбы. В этот раз они приезжают прямо к свату, как уже к знакомому и родному, привозят все уговоренное: вино, деньги, мед, который обязательно требуется при всякой свадьбе для поминания усопших. От уговоренной платы за невесту оставляется лишь несколько копеек, которые привозят с собой свадебный поезд. По приезду сватов отец невесты принимает всех своих родных попировать с новой родней и уговориться о дне свадьбы. При этом невеста одаривает всех своих будущих родственников.

4. Начало причитаний – урнеме серьгедема.

После назначения дня свадьбы невеста начинает по вечерам причитывать – оплакивать свое девичество. В первый раз начинает причитывать на середине двора, в глухую полночь. Невеста в эту ночь ни на минуту не смыкает глаз, она ежеминутно вскакивает с постели, боясь проспать первое пение петухов – время, когда ей начинать причитывать.

Как только петухи пропели, невеста встает и тихонько от семейных выходит во двор. Кругом пусто и темно, ею овладевает страх. Она машинально становится на преднамеченное место (у задних ворот) и начинает причитывать; сначала слабо, тихо, а потом все более усиливая голос.

Обратившись к востоку, невеста начинает:

Вере, вере, вере паз!
Вере шки паз сияка!
Ниле енов сюконян,
Ниле пазнэнь энялдан.

Вышний, вышний, вышний бог!
Вышний бог, создатель серебряный!
На четыре стороны поклоняюсь,
Четырем богам помолюсь.

Потом невеста подходит к колодцу, обходит его 3 раза посолонь, после каждого обхода делает земной поклон колодцу и причитает:

Лисьмань кирди тейтерь-ей!
Иля тандадо шумнедень,
Сэрь емамо вайгельдень:

Владычица колодца девица!
Не пугайся моего шума,
Голоса погибающей:

Аволь тонть мон тандавтлян,	Не тебя я пугаю,
Аволь тонть мон тормошан,	Не тебя я беспокою, -
Монсень сэрень коволян,	Свое тело причитаю,
Монсень эрямон мон лажан.	Свою жизнь оплакиваю…

От колодца невеста отходит к чистому месту, которое тщательно охранялось от нечистот. Здесь невеста также сначала делает земной поклон, а потом обращается к прадедам и прабабушкам:

Покшт покштинень бодинень!	Великие деды мои дедушки!
Мода мазыть бабинень!	Красы земли мои бабушки!

От этого места невеста направляется к дому. К этому времени обыкновенно начинает заря заниматься; невеста обращается к заре:

Зоря пувась толонзо,	Заря зажгла свой огонь,
Сялксь кулава чевензэ,	Засветила свою длинную лучину,
Уськеть, уськеть сятконзо,	Проволокой падают искры ее,
Римьметь, рисьметь куловзо,	Цепочкой падает зола ее,
Масторонь келес валдозо,	По всей земле свет ее,
Менелень келес зэркезэ.	По всему небу звон ее.

Потом обращается к жителям своей деревни.

По окончании этих причитаний входит в сени. В сенях обращается к богу дома с такими же словами, как и к «Кардо сярко». Из сеней входит в избу и, остановившись у порога, причитывает. Семейные, услыхав причитания на дворе, встают, зажигают огонь и молча сидят по разным углам, изредка всхлипывая. Невеста, как бы не замечая того, что семейные встали, причитывает:

Ох, тетякай тиринем!	О, тятенька родимый!
Ох, авакай ванынем!	О, маменька родимая!
Мезень удозь саидизь,	Что за сон напал на вас,
Мезень оймазь муидизь,	Что за покой нашел на вас,
Или пек эрьгедиде	Или очень обрадовались
Монь емамо чинезэнь?	Моей вы погибели?

5. Вечерние причитания невесты – чокшне лангонь урнемат.

После вышеуказанного начала невеста причитывает по вечерам.

На причитания собираются девушки, и молодые женщины со всего села, так что дом невесты во время причитаний всегда бывает, полон до отказа. Взрослых мужчин на вечерних причитаниях не бывает, кроме своих семейных, которые, обычно, также стараются куда-нибудь уйти. Все гости во время причитаний молча стоят перед невестой и внимательно слушают, причем многие при этом плачут. Невеста причитывает, сидя на подушке, на передней лавке; в руках держит белый холщовый платок, которым утирает слезы. Платок называют «лажамо паця» - горевой платок.

6. Покупка даров – казнень рамсема.

В один из базарных дней сватья отправляются вместе с невестой на базар покупать дары. По окончании базара отец жениха обычно устраивает угощение сватьям. По возвращении с базара, как бы поздно это ни случилось, к невесте собираются подруги и соседки смотреть дары.

7. Привоз ниток – сурень ускома.

Спустя несколько дней после сватовства свекровь привозит невесте шерстяные нитки для вышивания. Привозят обычно три небольших мотка: красного, синего и зеленого цвета. Вместе с нитками свекровь привозит каравай хлеба, курник, несколько штук сдобных лепешек (обычно 5) и 1/2 бутылки водки.

Невеста при входе свекрови бросает работу и уходит в чулан. Свекровь подносит ей вино и передает все привезенное. После этого сажают свекровь за стол и начинают угощать. Сначала допивают привезенное вино, а потом сватья выставляют своего. Перед уходом дарят свекрови рубашку, а девочке – платок. В этот раз ни песен, ни причитаний не бывает.

Свадьба в доме жениха – свадьба церань кудосо

1. День печенья пирогов – прякань панема чи.

В доме жениха свадьба начинается печением пирогов для свадебного поезда. Накануне этого дня приглашают 2-3 женщин из родни затевать тесто для пирогов и приготовлять все необходимое для гостей.

Тесто для пирогов затевается с особенным торжеством: квашне выносится из чулана на середину избы; стряпухи становятся вокруг квашни, к ним присоединяются мать жениха и др. женщины. Одна из них пучком зажженной лучины обводит нутро квашни (сувтасы), чтобы изгнать из нее нечистую силу; другая после этого наливает воды в квашню, третья кладет муки, четвертая мешает закваску. Сделав все это, женщины с пением обходят 3 раза квашню посолонь. Впереди идет стряпуха с зажженной лучиной, за ней – все остальные, кто с кувшином, из которого лили воду в квашню, кто с лукошком, кто с мешалкой.

После каждого оборота останавливаются, и стряпуха, имеющая в руках мешалку, мешает закваску.

В следующий день утром, т. е. в первый день свадьбы, жених прежде всего приглашает девиц своей родни, чтобы послать их по деревни приглашать народ на свадьбу – печь пироги.

Девицы украшают свои палки лентами и отправляются по деревне приглашать гостей на свадьбу. Войдя в дом, они говорят: «Уряж, прякань панеме моледе, тынь леляй – пиядо симеме, а тынь, эйкакшкеть, - свадьбань ваномо» - Невестка, приходите печь пироги, вы, дяденька, - пить пиво, а вы, ребятишки, - смотреть свадьбу. Девицам за приглашение дают по яйцу.

Обойдя все село, девушки возвращаются к жениху. Стряпухи выходят навстречу с пивом и вином и, угощая их, благодарят за труд.

2. Привоз свахи и сбор поезжан – свахань устома ды кудань пурнамо.

Пока собирается народ, жених вымоется в бане, нарядится в лучшие одежды, под пятки, обуваясь, кладет серебряные монеты. Одну из них он дарит теще в доме невесты, когда последняя наденет на него рубаху, сшитую невестой, а другие – невесте, когда та будет разувать ему ногу в первый раз.

Нарядившись, жених закладывает пару лошадей и едет за свахой. Вместе с ним едут молодые женщины и все девушки, приглашавшие печь пироги. С собой берут: штоф вина, ведро пива и каравай хлеба. Все привезенное ставится на стол и поступает в распоряжение свахи.

3. Печение пирогов – прякань панема.

Когда соберется довольно гостей, стряпухи начинают печь пироги.

Каждый из пирогов имеет свое название и назначение.

Первый самый большой и важный из пирогов «Лувонь кши» - имеет круглую форму с булочным обручением вокруг. Начинка этого пирога состоит из 12 слоев: нижний слой - из пшенной каши; второй – из творога; третий – из яичницы; четвертый – из каши; пятый – из творога и т. д. Верхний, т. е. двенадцатый – из четырех куриных яйца (нелупленых). На верхней корке «Лувонь кши» делаются разные украшения, - обычно конь с седоком или две голубки. Лувонь кши оставляется на столе свата, взамен невесты.

Второй пирог – по важности – «Совамо пряка» - входной пирог. Он облегчает вход поезжанам в дом невесты. Уредев разрезает его пополам: одну половину отдает девицам, а другую – хозяйке дома.

Третий – «Ава ловцо», - материнское молоко. Приготовляется этот пирог на одном масле. Его отдают матери невесты за кормления дочери грудью.

Четвертый – «Ванькс таркань пряка», пирог для выхода на чистое место. С этим пирогом перед отъездом в дом жениха невесту выводят «на чистое место» прощаться с умершими предками.

Пятый – «Той пряка» - свадебный пирог.

Остальные пироги имеют продолговатую форму, начинены или одним творогом, или пшенной кашей.

4. Стол для поезжан – кудань столь.

Собираются поезжане. Каждый приходит с караваем хлеба.

За столом сваха садится с краю на передней лавке, рядом с нею садится жених, по другую сторону жениха садится «покш куда», а затем остальные поезжане. «Уредев» садится на другом конце стола или на отдельном стуле – против поезжан. Таким образом, сваха начинает ряд за столом, а уредев замыкает. Этот порядок соблюдается до конца свадьбы.

Главным лицом по почету и важности в поезде является сваха: она распоряжается всем поездом. Вторым лицом - «уредев». Его обязанность охранять жениха и весь поезд от порчи и распоряжаться столом.

Родители жениха благословляют поезд. После благословения икону передают уредеву, а хлеб – соль оставляют на столе. Уредев в левую руку берет икону, а правой берет за руку жениха, сваха берет жениха за другую руку, и цепью выходят из избы, за ним выходят остальные поезжане. Отъехав, несколько сажен от двора, поезд останавливается. Уредев с иконой и с кнутом 3 раза обходит поезд (огораживает). После этого к поезду не допускаются посторонние лица.

5. Проводы поезжан – кудань ильтема.

По отъезде поезда собираются старухи и с разными яствами выходят на улицу, выносят блины, яйца, пирог, бутылку вина, ведро пива, на траве стелят скатерть, расставляют все принесенное и, обратившись лицом на восток, начинают молиться усопшим предкам.

Свадьба в доме невесты – свадьба тейтерень кудосо

1. День каши – кашадо ярсамо чи.

Так называется последний день пребывания невесты в доме своих родителей.

В этот день собственно и начинается самая свадьба; в этот день в доме невесты родственницы угощают ее последний раз кашей.

2. Едение каши - кашадо ярсамо.

После этого невесту начинают угощать кашей родственницы и знакомые, которые были приглашены на ее пропой. Из каждого дома приносят по чашке каши. Из каждой чашки невеста берет одну ложку, съедает небольшую частичку, а затем передает ее кому-нибудь из присутствующих на свадьбе мальчиков и девочек…

3. Баня девичества – тейтерьксчинь баня.

Баня является обязательной частью мордовской свадьбы. Обставляется она с особенной торжественностью: в нее невеста ходит с многочисленными подругами и как по дороге туда и обратно, так и в самой бане они все время причитывают. В девичью баню невеста ходит с непокрытой головой какой бы ни был мороз. Покрывать голову невесте не полагается.

4. Топка бани девичества – тейтерьксчинь банянь уштома.

Церемония с баней начинается с ее топки. По окончании обряда с кашей, невеста садится на свою подушку на передней лавке и начинает причитывать, просит мать указать ей, кого послать топить баню:

Авай, авакай тиринем!	О, мать моя, матушка родимая!
Мон кинзэ кучан, авакай,	Кого пошлю я, матушка,
Пси бананень уштомо?	Жаркую банюшку топить?
Кинзэ кучан, тиринем,	Кого пошлю я, кормилица,
Лембе ведень эждямо?	Теплой воды нагреть?

Мать указывает на свою сноху.

Пока топится баня, подруги невесты с песнями отправляются к жениху за веником и мылом. В доме жениха в этот день пекут пироги для свадебного поезда и также полно народу, но для подруг очищают места и сажают их за стол, угощают яичницей и вином, а затем дают им веник и мыло. Подруги украшают веник разноцветными лентами, попляшут с ним в доме жениха и отправляются домой. Дома мыло, и веник передают невесте. Невеста бросает мыло в угол, а веник разламывает и топчет ногами.

5. Расплетение косы – пулонь калавтома.

Мать наливает рюмку вина и передает невесте. Невеста причитывает:

А ялгакай а Маша!	О, подруженька Маша!
Эрьга калавтык, ялгинем,	Расплетика-ка, подруженька,
Тюжа мишара пря черем.	Мои, как желтая мишура, волосы.

Подруга подходит, выпивает вино и начинает расплетать косу. Кисть с косы отдает невесте. При этом подруга и невеста причитывают в два голоса.

С распущенными волосами невеста подходит к матери и, показывая ей свои волосы, причитывает. Мать перевязывает невесте волосы алой лентой.

6. Заплетение косы – пулонь кодамо.

Невеста садится на скамейку с балясинами и причитывает. Мать подносит рюмку вина. Подходит приглашаемая подруга, выпивает вино и с причи-

таниями начинает плести косу. За уборку волос невеста благодарит подругу. Встает со своего места, дарит ей кольцо и начинает показывать косу всем присутствующим. Присутствующие хвалят убранство, говоря: «Хорошо сплетена коса, да недолго носить ее».

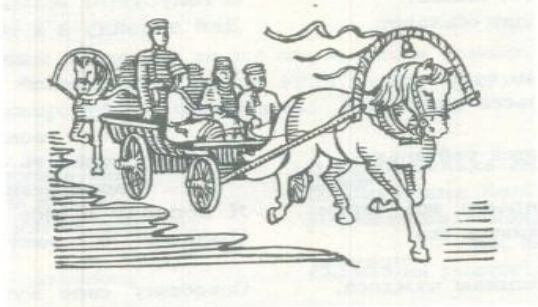
7. Укладка сундука – парень вачкамо.

Улучив свободное время, родственницы начинают укладывать сундук невесте. Первым в сундук кладут каравай хлеба – шубра кши. Потом кладут 5 штук серебряных монет: 4 по углам, пятую на середину, на каравай. Затем кладут принесенные родственницами лепешки: по 2 штуки от каждой, 3-ю тут же делят между собой. На лепешки кладут принесенные лапти. После всего этого кладут рубашки.

Невеста во время укладывания стоит с подругами около короба и причитывает.

После укладки сундука невеста раздает дары тем родственницам, которые принесли лепешки. После родственниц невеста дарит полотенце прадедам и прабабушкам. Полотенце это она вешает на икону, которой потом будут благословлять ее перед венцом.

Приезд свадебного поезда к невесте –кудань валгома



1. Встреча поезжан – кудань вастома.

Звуки колокольчиков и бубенчиков приближающегося свадебного поезда поднимают на ноги всю молодежь деревни, главным образом женскую половину ее. В доме невесты поднимается суматоха. Невесте на голову «урьваля ават» накидывают фату. Она садится на боковую лавку у чулана (кершпель эземс) и начинает причитывать. Двое братьев ее бегут к воротам, чтобы задержать поезжан и получить с них полтинник за ворота. У крыльца поезжан встречают девушки, они тоже просят у них денег. Далее их впускают в дом и они занимают свои места. После молитвы поезжане садятся за стол, хозяин дома начинает угощать их привезенными водкой и пивом.

2. Расставание с девичеством – тейрьксчинь нолдамо.

Невеста выходит с подругами на двор или на улицу выпускать девичество. Перед выходом она обращается к подругам и просит их взять ее в последний раз по зеленому лугу погулять. Подруги окружают ее и все направляются к выходу. Невеста просит урьваля ават указать ей несчастную половицу на полу, чтобы ей пройти по ней.

Выходит на улицу становится лицом на восток и обращается к божествам. Затем делает прощальный поклон всему девичеству и возвращается домой.

3. Стол для поезжан –кудань столь.

Во время прощания невесты с предками, поезжан кормят обедом. На стол подают сначала лапшу, потом жареного поросенка и кашу. Последним блюдом всегда бывает курник.

4. Раздача даров – казнень явшема.

После обеда поезжанам раздают дары. Дары раздают родственницы невесты, невеста в это время остается в чулане. Свахе дарят полотенце с вышитыми концами – пряс паця – головной платок. Удереву и покш куда (старшему поезжанину) – белого холста по столько, чтобы хватило им опоясаться. Остальным поезжанам – холщовые платочки с красной каемочкой. После раздачи даров поезжанам невеста дарить своих родственников.

5. Отъезд свадебного поезда обратно в дом жениха – мекев содамонь кудос кудань туема.

После получения даров сваха посылает поезжан закладывать лошадей.

После раздачи даров своим родным невеста садится в последний раз на свое место на передней лавке.

Затем урьвали подводят ее отцу и матери под благословение. После этого урьвалят берут невесту на руки и выносят на двор и уезжают.

С невестой поезд отправляется в церковь венчаться. После венца сваха заводит невесту в церковную сторожку, заплетает волосы ее в две косы, на голову надевает женский головной убор – кокошка, - покрывает фатой, и отправляются в дом жениха.

Свадьба в доме жениха после венца – свадьба церань кудосо венчамодо мейле

1. Возвращение свадебного поезда из церкви – венчамсто само.

На дворе поезд останавливается. Родители жениха выходят на крыльцо, отец с иконой в руках, мать с караваем и солонкой. Вместе с ними выходит также родственница в вывороченной шубе и шапке, в руках она держит сковородку с хмелем и потухшими углями.

Молодые кланяются в ноги родителям, затем целуют по очереди сначала икону и отца, потом каравай с солонкой и мать. Затем «медведь» (родственница) осыпает невесту хмелем, а угольку кладет под ноги. Далее молодых заводят в дом.

2. Укладывание молодых в амбар – одирьвань–содамонь удомс каямо.

Молодых ведут в амбар. Впереди идет удерев, за ним жених с невестой и сваха.

В амбаре молодых ждут постельницы – девицы, родственники жениха. Молодые выкупают постель у девиц; молодой дает им 10-15 коп., а молодая – по медному кольцу. После этого молодые занимают их места. Старушки начинают молиться.

3. Приезд горных – горноень само.

По отъезде невесты родители собирают своих родных и начинают молиться о даровании счастья молодым и о присоединении новых родственников.

У свата встречать горных выходят на крыльцо: родители жениха, сваха, удерев и все поезжане – кто с вином, кто с пивом, а кто с закуской.

4. Вывод молодых из акмбара – утомсто одирьвань содамонь нолдамо.

Молодых из амбара выводят так же, как и ввели. При входе их в избу бьют горшки и пляшут на осколках.

5. Стол для горных – горноень столь.

Первым на обед подается лапша со свининой, вторым – жареный поросенок, третьем – каша. Последним подается курник. На этот курник, прежде чем начать его есть, каждый из горных должен положить копейки 2-3 денег стряпухам за стряпню, без этого стряпухи не дадут его разрезать.

После обеда горные начинают собираться домой.

6. Баня молодушки – одирьвань баня.

В первую субботу после свадьбы молодая топит баню. В этой бане молодушка всем мывшимся с ней женщинам и детям дарит по медному кольцу, без подарка не дают ей одеваться.

После свадьбы молодая обедает несколько дней отдельно от семьи в чулане.

Меню

Свадебный каравай

Холодные закуски:

Салат «Саранский»

Салат «Витаминный»

Грузди соленые с квашеной капустой – капста марто салтозь

Студень по-мордовски

Отварная соленая рыба – пидень саловкал

Огурцы – куярт

Первые блюда:

Щи из цыплят со свежей капустой – сараз марто свежа капста ям

Вторые рыбные блюда:

Карась в сметане – карась велькс марто

Щука фаршированная

Рыба, запеченная с овощным гарниром – пидезь кал эмеж марто

Вторые мясные блюда:

Варенные мясные пирожки – сывелень прякинеть

Свинина жаренная с печенкой, картофелем – тувонь сывель максо марто

Азу по-мордовски – эрзянь азу

Биточки «Юбилейные»

Медвежья лапа со сложным гарниром – овтонь лапа гарнир марто

Изделия из теста:

Булочка «Саранская»

Пшенные блины – суронь пачалксеть

Пирожки с капустой – прякинеть капста марто

Бисквитный торт «Свадебный»

Напитки:

Водка «Эрьзя», «Мордовия», «Чарка»…

Напитки «Поза», «Пуре»…

Минеральная вода, лимонад.

Технология приготовления и рецептура блюд

Свадебный каравай

Мука 4 кг., молоко 2 л., дрожжи 100 гр., яйца 6 шт., масло растительное 1 ст., сахар 2 ст. л., соль 1 ч. л.

Дрожжи растворить в теплом молоке с сахаром и несколькими ложками муки до густоты сметаны, посыпать тонким слоем муки, поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда закваска подойдет, взбить желтки, всыпать муку, соль, и месить до тех пор, пока тесто не станет отставать от рук. Затем влить растительное масло, снова перемесить и поставить в теплое место. Как только тесто подойдет, опять перемесить и еще раз поставить, чтобы дошло.

В зависимости от величины изготовить один или несколько караваев. Тесто, предназначенное для каравая, разделить на 3-4 части, каждую скатать в длинный валик и слепить косу. Соединить ее концы, образуя кольца, положить в смазанную жиром круглую форму и поставить подходить. Чтобы каравай блестел надо смазать его дважды белком и печь в горячей духовке (210-220^0 С) 1 час. Если каравай во время выпечки растекается, надо смазать трещины белком.

Салат «Саранский»

Колбаса 21 гр., мясо говядины 44 гр., куры (мякоть) 70 гр., яйцо 1 шт., зеленый горошек 36,5 гр., огурцы соленые 125 гр., лук репчатый 24 гр., лук зеленый 12,5 гр., картофель 69 гр., майонез 50 гр. Выход 357 гр.

Картофель отварной в кожице очищают и нарезают кубиками. Часть мясных продуктов нарезают мелкими кубиками, а часть – тонкими лентами длиной 7-8 см., шириной – 2-3 см. зеленый лук шинкуют, репчатый нарезают тонкими кольцами, огурцы соленые нарезают дольками без кожицы и семян. Продукты нарезают кубиками картофель, зеленый горошек, огурцы заправляют 1/3 майонезом и размешивают, укладывают лентами колбасу, мясо и курицу. На поверхность кладут горкой кольца лука репчатого, украшают

дольками яиц, посыпают зеленым луком и заливают соусом. Подают в салатниках.

Салат «Витаминный»

Яблоки свежие 199 гр., помидоры 206 гр., огурцы 125 гр., морковь 94 гр., сельдерей молодой (корень) 122 гр., зеленый горошек 77 гр., вишня свежая 88 гр., лимон (для сока) 95 гр., сахар 15 гр., сметана 250 гр. Выход 1000 гр.

Яблоки с удаленным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырые морковь и сельдерей – тонкой соломкой. У вишен удаляют косточки. Нарезанные плоды и овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют соком лимона, сахаром и сметаной. Салат украшают нарезанными плодами и овощами. Подают в салатниках.

Студень по - мордовски

Ноги, головы и губы свиные и говяжьи 1000 гр., чеснок 10 гр., лавровый лист 0,2 гр., специи 0,5 гр. Выход 1000 гр.

Обработанные субпродукты промывают, рубят, заливают водой. На 1 кг субпродуктов 2 литра воды и варят при слабом кипении 6-8 часов. Со сварившихся субпродуктов отделяют мякоть, рубят, соединяют с бульоном, прокипятят. Добавляют лавровый лист, чеснок, специи, солят. Разливают в формы и охлаждают без помешивания. Получается трехслойный студень. Готовый студень перекладывают в тарелки для холодных блюд и закусок, и подают.

Щи из цыплят со свежей капустой – сараз марто свежа капста ям

Капуста свежая 125 гр., картофель 80 гр., лук репчатый 25 гр., морковь 25 гр., сливочное масло 10 гр., курица 46 гр., чеснок 2 гр. Выход 25/500 гр.

В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный чеснок и варят до готовности. В конце варки заправляют

луком и морковью, пассированными на сливочном масле. При подаче подают дольку чеснока. Щи подают в подогретых столовых глубоких тарелках.

Карась в сметане – карась велькс марто

Карась 198 гр., мука 6 гр., масло 10 гр., сметана 100 гр., гарнир 150 гр. Выход 75/150 гр.

Рыбу обрабатывают, хорошо промывают, нарезают на порции кругляшом, солят, панируют в муке, кладут сразу на разогретую сковородку с маслом. Жарят с обеих сторон, заливают сметаной и ставят в духовой шкаф жарить до готовности. Подают рыбу с овощным гарниром.

Щука фаршированная

Щука 198 гр., хлеб пшеничный 17 гр., молоко или вода 20 гр., лук репчатый 48 гр., маргарин столовый 8 гр., яйца 1/10 шт., чеснок 1 гр. Выход 350 гр.

Щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассированный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течении 15-20 мин. с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин. до готовности.

Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом (соусом томатным, томатным с овощами, сметанным).

Рыба, запеченная с овощным гарниром – пидезь кал эмеж марто

Рыба 111 гр., зеленый лук 19 гр., щавель 132 гр., слив. масло 10 гр., овощной гарнир 150 гр. Выход 75/150 гр.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, отрубают голову и хвост, промывают холодной водой. Нарезают на порционные куски. Каждый порционный кусок обкладывают зеленым луком и завертывают в несколько слоев щавельного листа, укладывают на разогретый противень, смазанный жиром, и ставят запекать в духовой шкаф. Можно запекать в горячей золе (в костре). При подаче разворачивают и подают с овощным гарниром и кусочками сливочного масла, положенного на кусок рыбы.

Варенные мясные пирожки – сывель прякинеть

Печень 155 гр., сердце 140 гр., мясо говяжье 220 гр., лук репчатый 55 гр. Для теста: мука 260 гр., яйцо 23 гр., соль 5 гр., вода 90 гр. Выход 1000 гр.

Хорошо обработанные и промытые мясные продукты: печень, сердце, мясо – варят до готовности. Затем мелко нарезают или рубят ножом, с добавлением репчатого лука. В готовый фарш для сочности добавляют небольшое количество бульона. Солят по вкусу и перчат.

Приготовление теста: муку просеивают, кладут горкой на стол. В середине делают углубление, куда льют воду, предварительно смешанную с яйцом и солью. Замешивают крутое тесто. Делят на 10 частей, каждую часть делают в виде булочки, затем раскладывают лепешкой. На середину лепешки кладут приготовленный мясной фарш и защипывают, придают форму ва-

реника. Варят в кипящей подсоленной воде 10-12 мин. при подаче поливают сливочным маслом. На одну порцию кладут 2-3 вареника.

Азу по-мордовски – эрзянь азу

Мясо говядины 54 гр., свинины 49 гр., лук репчатый 24 гр., томат – пюре 12 гр., мука пшеничная 4 гр., огурцы соленые 23 гр., чеснок 1 гр., сало топленное 10 гр., гарнир 150 гр. Выход 250 гр.

Мясо говядины нарезают в виде брусочков, обжаривают до образования корочки, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированный лук, томат – пюре или свежие помидоры и тушат до готовности, затем сливают бульон и готовят соус. В соус кладут мясо, пропущенные соленые огурцы и растертый чеснок. К гарниру подают отварной картофель в кожуре, а затем очищенный, поджаренный.

Биточки «Юбилейные»

Свинина 44 гр., говядина 54 гр., лук репчатый 24 гр., масло 13 гр., мука пшеничная 20гр., яйца 1/2 шт., молоко 10 гр.

В приготовленный фарш из свинины и говядины добавляют репчатый лук и еще раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют биточки, обмакивают в кляре и жарят во фритюре. Подают по 2 шт. на порцию.

Медвежья лапа со сложным гарниром –
овтонь лапа стака гарнир марто

Свинина 128 гр., печень говяжья или свиная 89 гр., яйцо 1 шт., лук репчатый 24 гр., масло топленное 25 гр., хлеб пшеничный 80 гр., масло при подаче 10 гр., мука 15 гр. Выход на 1 порцию.

Свинину и печень пропускают через мясорубку, добавляют пассированный лук и половину яйца, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешивают, придают овальную форму, панируют в муке, затем в яйце и пшеничном хлебе, нарезанном соломкой и жарят на горячем растительном масле. Подают со сложным овощным гарниром.

Напиток «Поза»

Свекла 3 кг., мука ржаная 400 гр., солод 200 гр., дрожжи 20 гр., хмель 10 гр., сахар 200 гр., вода 8 л. Выход 10 л.

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой, чтобы только покрыла свеклу, и ставят в печь тушить на 24 ч. После чего вынимают и охлаждают до комнатной температуры, вводят часть ржаной муки, перемешивают и ставят на 6 часов солодеть. После этого добавляют кипяченой воды 8 литров и доводят до кипения. Как только закипит, снимают и охлаждают. После охлаждения вводят солод. Отварной хмель процеживают и на этом отваре подбивают дрожжи с оставшейся тушеной свеклой. Когда начнется брожение, ставят в холодное место на 7 часов и напиток готов.

Напиток «Пуре»

Мед 2,1 л., вода 7 л., дрожжи 300 гр., мед при подаче 900 гр. Выход 10 л.

Мед разводят в кипяченной, чуть теплой воде, кладут дрожжи и ставят для брожения в теплое место на 4-5 дней. Затем процеживают, добавляют сахар или мед и охлаждают.

Пшенные блины - суронь пачалксеть

Мука пшенная 15 гр., мука пшеничная 60 гр., сахар 3 гр., соль 1,5 гр., дрожжи 3 гр., маргарин для жарки 5 гр., масло 10 гр., молоко или вода 115 гр. Выход 150 гр.

Готовится опара из пшеничной и пшенной муки. Когда опара осядет, в нее кладут соль, сахар и остальную муку. Замешенное тесто ставят в теплое место на 2-3 часа для брожения. Блины выпекают на хорошо разогретой сковородке, смазанной жиром. Подают с маслом.

Торт бисквитный «Свадебный»

Тесто: мука 200 гр., сахар 200 гр., яйца 6 шт.

Для крема: слив. масло 300 гр., сгущенного молока 100 гр., сахар 150 гр., вода 50 мл., ванилин 1 п., эссенции, кагор 50 мл.

Для сиропа: сахара 50 гр., вода 50 мл., фруктовой эссенции 2 гр., кагор 50 мл.

Приготовление: отделить яичные белки от желтков, взбить с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, влить вино, добавить ванилин, мешать до состояния однородной массы. Затем влить взбитые яичные белки, тесто осторожно перемешать. Круглую

форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой. Влить в форму тесто. Выпекать при температуре 200^{0}С в течение 30 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема растворить сахар в кипящей воде, кипятить сироп в течение 10 минут. Затем сироп охладить до температуры парного молока.

Отдельно соединить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванилином. Влить охлажденный сахарный сироп. Массу взбить с помощью миксера до однородного состояния. Для приготовления сиропа всыпать сахар в кипящую воду, прокипятить, остудить, добавить кагор и фруктовую эссенцию. Бисквитные пласты пропитать сиропом, поместить друг на друга, покрывая кремом. Верх и бока торта украсить кремом.

Отношение к свадьбе

Свадьба – радостный день в жизни человека, и он навсегда должен оставаться в памяти, как светлый праздник, как явление большого общественного значения.

Многие молодые, вступающие в брак, и их родители хотят провести свадьбу, соблюдая традиционные обряды. Однако, как правило, большинство их не помнят и не знают.

Радость и глубокая печаль – вот два чувства, на которых строился свадебный обряд.

В древние времена, когда нашим далеким предкам приходилось отвоевывать у природы право на жизнь, и весь окружающий мир был полон коварных неожиданностей, которые было трудно предвидеть, чтобы оградить себя от них, мордва создали систему «оберегов» - предметов – символов, имевших по вере людей, силу охранять их от возможного зла. Самым же изведанным, таящим в себе удачу, радость или горе была судьба – будущее в жизни человека. Судьбой нельзя было повиливать, с ней невозможно было вступать в борьбу, она была капризна и изменчива, ревниво относилась к чрезмерной удаче, как будто выхваченной у нее против воли. Но можно было «отвести» судьбу, прикрыть радость печалью, поведав людям о возможных неудачах и трудностях. И многие свадебные песни и причитания исполняли роль оберегов, повествуя о трагической судьбе женщины. Но молодости свойственно надеяться, и наряду со страхом перед подневольной жизнью в чужой семье в глубине души каждой девушки жила надежда на возможное счастье.

Счастье для человека разве всегда жизненные блага и удача? Не высшим ли счастьем, редким и труднодостижимым, как сказочная птица, является любовь?

Используемая литература

1. Евсевьев М. Е. Мордовская свадьба /Ловныцянтень. Борисов А. Г. Саранск. Морд. кн. изд-во, 1990 г.
2. Евсевьев М. Е. Мордовская свадьба. – Саранск; 2-е издание, 1959 г.
3. Самородов К. Т. «Мордовская обрядовая поэзия». Саранск: Морд. кн. изд-во, 1980 г.
4. Фатыхов Д. Ф. ., Белехов А. Н. Охрана труда в общественном питании: Учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования. – 3-е изд-ние, перераб. и доп. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2000 г.
5. Изучение технологии приготовления морд. нац. блюд. в проф. училищах. Методические рекомендации. – Саранск: МОРМ, МРИ ПКРО, 1997 г. Методист – Костерина В. И.
6. Мерцалова М. Н. «Поэзия народного костюма» - 2-е изд-ние, перераб., и доп. – М.: Мол. гвардия, 1988 г.
7. Сборник рецептур дл. и кулин. изд: для п. о. п. /Авт. Сост. Здобнов А. И. – К.: А. С. К., 2000 г.
8. Приятного аппетита: Кухня народов Поволжья /Сост: Беляева Н. Ф., Полосухина А. И. . – Саранск: Морд. кн. изд-во, 1990 г.

Рассмотрено и утверждено
на заседании методической
комиссии_____
Председатель методической
комиссии_____

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____
_____

ПЛАН

открытого мероприятия

«Приглашаем на чай»

Дата проведения: 15.10.18г
Руководители мероприятия:
Сыроваткина Е.В.

Участники мероприятия:
учащиеся группы №106, 108, 206, 402, 306
Специальность: повар

г. Саранск

ПЛАН
открытого мероприятия
«Приглашаем на чай»

Цель: закрепить знания учащихся об особенностях приготовления чая, об ассортименте чая; развивать умения и навыки по приготовлению чая и сервировки чайного стола; развивать вкусовые и эстетические чувства учащихся; воспитывать умение общаться с людьми, возрождать традиции русского чаепития.

Межпредметные связи: спецтехнологией, обслуживанием, товароведением, оборудованием, производственным обучением.

Методическое обеспечение:

I. Книги:

1. А.С.Радушный. Кулинария, сборник рецептур. Москва: Издательский дом МСП, 2000 г.
2. В.Николаев, Д.Катков – Мн. ООО 1999 г.
3. Н.И.Ковалев, Л.Х.Сальникова. Технология приготовления пищи. Москва: «Экономика», 1988 г.
4. Л.Ляховская. Основы кулинарного мастерства. Санкт-Петербург: «Кристалл», 1997 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат, 1999 г.
6. Изучение технологии приготовления мордовских национальных блюд в профессиональных училищах. Саранск: Русич, 1997.

II. Плакаты:

«Сервировка чайного стола», «Сервировка стола по заказу».

III. Выставка-дегустация:

Напитков, изделий из теста, сладких блюд (Приложение № 8)

IV. Выставка методической литературы и дидактического материала.

V. Материал, инвентарь, оборудование:

Чайная посуда, посуда для сервировки праздничного стола, скатерти, салфетки, розетки, креманки и т.д.

VI. Сырье:

Чай-заварка, печенье, конфеты, сахар-рафинад, сахар-песок, изделия из теста, варенье, мед.

Предварительная работа: выпекание изделий из теста, заучивание песни, стихотворений, заваривание чая, сервировка чайных столов.

Содержание мероприятия

Ведущая. Человек чувствует себя хорошо, когда светит солнце, когда дома все хорошо, когда его любят, когда рядом есть друзья, с кем можно поделиться радостью, горем, поговорить о том, о сем. «Самая большая радость на свете – это роскошь человеческого общения» – сказал писатель А. де С. Экзюпери. И если вас пригласили на чай, на чаепитие – это значит вас пригласили к общению. И в честь нашего общения мы сегодня с вами послушаем отрывок из шуточного стихотворения «Заваривание чая» (Приложение № 1.) (Исполняется шуточное стихотворение «Заваривание чая»)

Ведущая. Чаепитие хорошо вписалось в старинные традиции русского гостеприимства. Каждая эпоха привносила что-то свое, менялись формы гостевания и правила этикета, утварь и ассортимент блюд для стола, но оставались неизменными приемы гостеприимства. Недаром гласят народные пословицы «Хоть небогат, а гостям рад» или «Гость в дом – радость в дом» и другие. Согласно древнему обычаю не полагалось расспрашивать гостя об имени его, не накормив и не предоставив ему отдыха. В радость нашего общения исполняется мордовская песня «Вай паксясо» (Приложение № 2) (Учащийся иссполняет мордовскую песню «Вай паксясо»).

Ведущая. Путь чая в Европу был долгим и трудным. Не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился такой рассказ об английском моряке, который прислал матери по тем временам ценный подарок – фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт чая в миске, слила ненужную по ее мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и приправив из сметаной подала к столу.

А мы вас угощаем чаем, приготовленным по всем правилам. А как правильно приготовить чай расскажут нам наши товарищи (Приложение № 3) (Учащиеся рассказывают как правильно приготовить чай и как правильно его подать. Гости угощаются чаем).

Ведущая. В России чай появился в 1638 году. Однажды один посол в Монголии попробовал на пиру питье, которое ему понравилось и Алтын-Хан послал русскому царю несколько пудов чая. Затем чай в России получил широкое распространение, особенно в северных и восточных районах, в Сибири, в Средней Азии. Русские до того наупражнялись, что неожиданно для себя изобрели самовар и правила сервировки стола. О том, как

правильно сервировать чайный стол расскажут нам наши товарищи (Приложение № 4) (Учащиеся рассказывают о правилах сервировки чайного стола, о применяемой посуде, ее расстановке).

Ведущая. Сколько народов, столько и форм чаепития. Так, в Японии, например, во время чаепития не разговаривают, а размышляют о смысле жизни. А в России за чаем общаются, поют частушки, народные песни, рассказывают интересные жизненные случаи. А мы вашему вниманию предлагаем отрывок из мордовского стихотворения «А розень прязо». (Приложение № 5) (Учащиеся рассказывают отрывки из мордовского стихотворения «А розень прязо»).

Ведущая. Путь чая в Европу был долгим и трудным. Для бедных слоев населения чай был недоступен, они пили его лишь в особых случаях. Поэтому возникло выражение «Чайком побаловаться». О том, какое значение имеет чай для организма человека и о его возникновении на Руси расскажут нам наши товарищи. (Приложение № 6, № 7. Учащиеся рассказывают о возникновении чая на Руси, о его значении, свойствах, видах).

Ведущая. Напоследок хочется дать такой полезный совет всем:
Если хворь с кем приключится
Чаем можете лечиться.
Чай всех снадобий полезней:
Чай в жару нас освежает,
А в морозы согревает,
И сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,
Сокрушит любой недуг
Чай здоровью лучший друг!

Ведущая. Будьте здоровы, угощайтесь чаем с вареньем, медом, конфетами, выпечкой, печеньями!

(Гости угощаются чаем, беседуют друг с другом)

Приложение № 1

Шуточное стихотворение

«Заваривание чая»

Раз прислал мне барин чаю
И велел его сварить
А я отроду не знаю
Как же этот чай варить:
Взял тогда, налил водички,
Всыпал чай я весь в горшок
И приправил луком, перцем,
Да петрушки корешок.

Разлил варево по плошкам
Хорошенько размешал,
Остудил его немножко,
На господский стол подал.

Гости с барином плевались
Сам он ажно озверел,
И, отправив на конюшню,
Меня выпороть велел.
Долго думал, удивлялся,
Чем же мог не угодить?
А потом я догадался,
Что забыл я посолить!

Приложение № 2

Мордовская народная песня
«Вай паксясо»

1. Вай паксясо, вай паксясо
Килейне каст.
А се илейнть малова
Монь вечкемаш юты.

Шумак килейне вармако
Стукак вальмазон монь
Исяк вечкемаш арасель
А тече толсан монь

2. Вай янлыне, вай янлыне
Ветемак тон монь
Весёлайне, кудряво йнень
А больше киненьгак

Шумак килейне вармасо
Стукан вальмазон монь
Исяк вечкемам арасень
А тече толсан монь

1. Во полюшке, во полюшке
Березонька растет
А возле той березоньки
Мой миленький идет

Шуми, береза белая
Стучи в окошко мне
Вчера любви не было
А нынче я в огне

2. Тропиночка, тропиночка
Веди меня туда
К веселому, кудрявому
И больше ни к кому.

Шуми, береза белая
Стучи в окошко мне
Вчера любви не было
А нынче я в огне

Приготовление чая

Для приготовления напитка из чая рекомендуют использовать фарфоровые чайники. Нельзя приготавливать заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях, так как вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается.

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, что бы его хорошо прогреть. Затем кладут сухой чай по норме (2г. по I колонке сборника рецептур и 1г. по II и III колонке сборника рецептур на одного посетителя.), заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой и дают чаю настояться в течение 5-10 минут. Затем доливают чайник кипятком; используют заварку в течение 30 минут, температура ее должна быть не ниже 65С; берут 50 мл. на стакан напитка.

Подают чай в чашках, которые ставят на блюдце и кладут чайную ложку или отпускают в стаканах в подстаканниках, парами чайников, или одним чайником. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, лимон, кондитерские изделия на пирожковой тарелке, молоко или сливки в молочнике.

При массовом отпуске сахар чай можно добавлять при его изготовлении.

Приложение № 4

Правила сервировки чайного стола

- стол для чаепития ставят в центре, его обычно накрывают полотняными (цветными) скатертями, салфетками;
- салфетки могут быть других тонов, но сочетаться со скатертью;
- для сервировки используют чайные сервизы, чайные пары, креманки, вазочки, розетки и др. посуду;
- к чайному столу подают суфле, кремы, пирожные, печенье, ягоды, варенье, фрукты, конфеты, мед, джем, выпечка и т.д.;
- чай можно подавать в стакане, в стакане с подстаканником, которые ставят на блюдце;
- чайную ложку нужно положить на блюдце;
- сахар, варенье, джем, мед, лимон, повидло следует подавать отдельно на розетке или в вазочках, или креманках;
- украшением чайного стола могут быть цветы;
- при сервировке чайного стола необходимо помнить и о других элементах сервировки, об индивидуальных особенностях гостя.

Приложение № 5

Стихотворение (отрывок)

«А розень прязо»

А розень прязо –
Эй, заромпо касе!
Мастор чамантень
Прязо токмеви…
Бобка зерназо
Хрусталь понасо
Покш колозозо
Цеко золота!

У ржи колос
Эй, какой вырос!
До земли головой касается
Зерно полное
Как хрустальное
Большой колос
Словно золото!

Приложение № 6

Возникновение чая на Руси

Путь чая в Европу был долгим и трудным. В России чай появился в XVII веке. В 1638 г. монгольский хан Кучкук принимал у себя русских послов Василия Старкова и Василия Неверова, прибывших из Москвы с дорогими подарками. Соболя, сукно, дикий мед пришлись по душе хану. В подарок московскому царю был отправлен богатый караван с ответными дарами. Среди прочих подарков было четыре пуда диковинной «китайской травки», которую послы вначале не хотели брать. Однако, из дипломатических соображений «негодный» товар был принят и доставлен в Москву. Напиток был торжественно испробован и, к удивлению послов, весьма понравился царю и боярам, но потом на некоторое время был забыт. Снова чай появился в Москве через 30 лет, в царствование Алексея Михайловича. Придворный врач Самойло Калмено долго не решался дать царю отвар из экзотических засушенных листочков, описания которых не было ни в одной ботанической книге. Он подверг иноземную траву тщательному изучению, пробуя действие отвара при разных болезнях. Наконец, дав заключение, «что питие это доброе», он успешно использовал его, когда царь занемог желудком.

В 1679 г. был заключен первый торговый договор с Китаем о поставке чая. И потеком через пустыни верблюжьи караваны, нагруженные тюками с чаем. Напиток был также хорош, как и дорог. Пить могли его лишь русская знать, но слава о нем стала быстро распространяться.

Впоследствии русские так наупражнялись в приготовлении чая, что неожиданно для себя изобрели самовар – наилучшее украшение чайного стола. Чаепитие в кругу богатых становится торжественным ритуалом.

Министерство образования Республики Мордовия

ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»

Рассмотрен и одобрен
методической комиссией
сферы обслуживания

_____

Председатель
методической комиссии
Клешина Н.Н.

«Утверждаю»
Зам.директора
По УПР

_____

Перунков А.В

Внеклассное мероприятие
на тему:
«МОРДОВИЯ- КРАЙ МОЙ РОДНОЙ»

Разработала: мастер п/обучения, преподаватель
Сыроваткина Е.В.

г. Саранск

Внеклассное мероприятие
Тема: «Мордовия –край мой родной»

Цель: закрепить знания обучающихся о Мордовском крае, о его достопримечательностях, о технологии приготовления блюд мордовской кухни; воспитывать интерес у подрастающего поколения к традициям, обычаям мордовского народа, приготовления блюд Мордовской кухни.
Материал: национальные костюмы Мордвы, образцы блюд и изделий Мордовской национальной кухни.
Учебные пособия: Л.Зотова . « Мордовская кухня», Н.Ф. Беляева, А.И. Полосухина « Кухня народов Поволжья», Н. М. Андрианова, В.И Костерина « Изучение технологий приготовления мордовских национальных блюд в профессиональных училищах».
Предварительная работа: оформление класса, выставка блюд изделий, напитков Мордовской национальной кухни, выставка дидактического, методического материала, выставка некоторых предметов посуды и утвари мордвы и т.д.

Ход мероприятия:

Ведущий 1- Наше мероприятие посвящено 1000 воссоединению мордовского народа к России
Шумбрат! Шумбрат, Мордовия!
Гайняк! Гайняк, Мордовия!
Кельгома краеньке-
Най панже маеньке
Мокшеэрзянь шочема- касома край!
Ведущий 2
Шумбрат! Шумбрат, Мордовия!
Морак! Морак, Мордовия!
Павазу эрявсь катк Тонь
Эрь кудозд сувай!
Ульхть шумбра, ульхть шумбра,кода сонць сияжарсь, ульхт шумбра.

Ведущий 3

Мордовия, Мордовия,
Российские края.
Мордовия, Мордовия
Ты – Родина моя!

Мордовия…Край лесов и полей, рек и озёр. Здесь, в междуречье Волги, Оки, Суры и Мокши, с древнейших времен живет трудолюбивый мордовский народ.

О далеких прошлых временах мордвы дошли до нас немало легенд и преданий. В них отразились повествования о прошлом мордовского народа, о его тяжелом положении. Спасаясь от иноземного порабощения и

неменуимого физического уничтожения, народы нашего края добровольно присоединились к России. Этот исторический факт сыграл выдающуюся роль в жизни мордовского народа. И вот уже много веков он идет рука об руку с русским народом. И приобщается к более прогрессивным формам материальной и духовной культурной жизни.

Мордовская земля богата разными талантами – писателями, исполнителями народных песен, врачами, педагогами, кулинарами и другими деятелями, которые внесли огромный вклад в процветание мордовского края и народа.

Ведущий 1

О любви к родному краю сложено много песен, былин, стихотворений:

Много уголков у нас в стране,
Все прекрасны, все неповторимы.
Хочется везде работать мне,
Жить во имя родины любимой

Где бы ни быть – повсюду благодать
Лучше бы не надо в жизни рая.
Только как же сердце оторвать.
От мордовского родного края?

Он красив, широк. Его поля
Славятся обильными хлебами
Вольная мордовская земля
Как любовь мне высказать словами?!

Писал Серафим Вечканов. Но эти слова, я думаю, в сердце каждого из нас.

Ведущий 2

Очень ярко выразил чудодейственное действие нашего края, родной природы Иван Пиняев в стихотворении «Присурье»:

Белых вишен кипенье,
Неба синь над рекой…
Здесь мое утешенье,
Мой душевный покой.

Пляшут войны пшеницы,
Бьёт вода из ключей…
Лучше нету больницы,
Нет надёжней врачей.

До чего вдохновенно
Здесь поют соловьи
Исчезают мгновенно
Все болезни мои…

Ведущий 3

Мордовский народ славится своими блюдами.

Все финно-угорские народы- древние земледельцы, поэтому основу питания составляли зерновые. Преобладающими являлись гороховая, гречневая, ячменная, овсяная мука и крупы. Изготовлению хлеба в народе всегда уделяли много внимания. Мордва употребляла в пищу хлеб с глубокой древности. Наиболее древним видом выпечки были различной формы небольшие лепешки из пресного теста, чаще всего сдобные, разнообразные изделия из кислого теста с начинкой и без начинки. Значительное место в питании народов Поволжья занимали продукты животного происхождения. Наиболее распространенными видами мяса были говядина и баранина. Однако следует заметить, что в прошлом продукты животноводства употреблялись в основном в большие праздники, а в древние времена- во время языческих жертвоприношений. Свежее мясо заготовляли в солёном или вяленном виде. Ведущую роль в питании занимали молочные продукты. Кислое молоко было одно из традиционных блюд у мордвы. Его подавали в кувшинах или горшках.

Ведущий 1

Значительное место в пищевом рационе особенно в приготовлении праздничных и ритуальных блюд имел мед. Из него готовили различные напитки, настаивали ягоды, травы. Они были очень полезными.

Брага является национальным напитком Мордвы. Основа её- Солод. А в нем много сахара.

Солод-это проросшая рожь, затомленная в мешках. При этом процессе происходит превращение крахмала в сахара, и живительные силы этого злака сохраняются. Затем затомленную рожь сушат, мелют и получают коричневую сладкую муку.

Ведущий 2

Характерной особенностью мордвы является обилие рыбных блюд. Рыбные продукты довольно широко употреблялись мордвою с давних времен, как в свежем, так и вяленном виде. Особенно ценилась сурская стерлядь, ктоторая считалась царским блюдом.

Издавна народы Поволжья употребляли овощи- свеклу, тыкву, морковь, капусту, огурцы, горох и др.

Мордовская кухня богата всевозможными закусками и холодными блюдами. Это морковь строганная с сахаром, отварная соленая рыба, студень по-мордовски, салат из редьки с маслом и другие.

Ведуший 3

О приготовлении некоторых блюд мы вам сейчас расскажем:

Отварная соленая рыба

Обработанную рыбу нарезают на порционные куски и варят, затем охлаждают, при подаче поливают растительным маслом.

Морковь строганная с сахаром.

Очищенную промытую морковь строгают через тёрку. Кладут порцию горкой на тарелке, посыпают сахарным песком и подают.

Грузди соленые с квашенной капустой.

Белокочанную капусту солят вместе с груздями. После полуторамесячного квашения подают капусту вместе с груздями, с добавлением мелко нарезанного репчатого лука, полив растительным маслом.

Салат « Витаминный».

В него входят такие индигриенты ,как:

Морковь, свекла, яблоки, капуста, редька и некоторые другие овощи. Нарезать соломкой и заправить растительным маслом либо салатной заправкой.

Ведущий 1

Мордовская кухня славится разнообразием первых блюд: щи из свежей капусты с курицей, окрошка с рыбой, похлёбка по-эрзянски, грибной суп с крупой, суп с печенкой и другие.

Щи из свежей капусты с курицей

В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, соленую отварную рыбу, свежие, натёртые на тарелке огурцы и хрен, заправляют растительным маслом.

Окрошка с рыбой.

В хлебный квас кладут отварной, нарезанный кубиками картофель, соленую отварную рыбу, свежие, натертые на терке огурцы и хрен, заправляют растительным маслом.

Ведущий 2

Мордовская национальная кухня славится разнообразием вторых блюд из овощей, рыбы, пользуется особым спросом у мордвы- селянка, вареные мясные пирожки, рубленное мясо, азу по –мордовски, тыква тушенная, картофель печеный, грибы жаренные с луком и т.д.

Селянка

Обработанные и хорошо промытые легкое, печенка, сердце, мясо нарезают мелкими кубиками и кладут в порционный глиняный горшок, добавляют нашинкованный репчатый лук, заливабт бульоном или водой, солят по вкусу и тушат до готовности в жарочном шкафу. За две минуты до готовности кладут лавровый лист. Если мясные продукты тушат с водой, то добавляют

жир. Блюдо получается вкуснее, или мясные продукты тушат с добавлением хорошего мясного бульона.

Вареные мясные пирожки

Хорошо обработанные и промытые мясные продукты: печень, сердце, мясо-варят до готовности. Затем мелко или рубят ножом, с добавлением репчатого лука. В готовый фарш для сочности добавляют небольшое количество бульона. Солят по вкусу и перчат. Фарш готов.
Приготовление теста: муку просеивают, кладут горкой на стол. В середине делают углубление, куда льют воду, предварительно смешанную с яйцом и солью. Замешивают крутое тесто. Делят на 10 частей, каждую часть делают в виде булочки, затем раскатывают лепешкой. На середину лепёшки кладут приготовленный мясной фарш и защипывают, придавай форму вареника. Варят в кипящей подсоленной воде 10-20 минут.
При подаче поливают сливочным маслом.
Ведущий 3

Картофель печеный.

Картофель очищают, заливают горячей водой, варят до готовности; затем отвар сливают, подсушивают, кладут на сковороду, смазанную маслом и ставят в духовой шкаф и запекают до румяной корочки. Подают с кусочками сливочного масла или с кислым молоком или с квашенной капустой и рассолом.

Рубленое мясо.

Мясо - свинину и говядину – в равных пропорциях (если жирная свинина, берут меньше) пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, затем полученный фарш солят по вкусу, перчат. Можно в фарш добавить чеснока незначительное количество, что бы придать изделию своеобразный оттенок вкуса и аромата. После чего разделывают в виде сосисок и жарят на сковороде с жиром Чтобы румяная корочка была со всех сторон, поджарку производят в жарочном шкафу. На гарнир подают жарочный картофель, нарезанный брусочками, или сложный овощной гарнир(несколько видов жареных или отварных овощей), уложенный букетом, т.е. небольшими горками.
Ведущий 3

Мордва- очень гостеприимный народ. Гости приезжают с разных городов России ближнего и дальнего зарубежья:

В Мордовию к нам приезжают
Из разных краев молодежь,
Их хлебом и солью встречаем
Кого только здесь не найдёшь!

Делать вкусно и красиво
Просто без чудачества.

В этом мудрость вся и сила
Эффективность, качества!

Мордовский народ- певучий народ, творческий. Мордовский край славится своими национальными песнями, пляскими, танцами. В исполнении наших учащихся предлагаем вашему вниманию песню « Лугонясо келуня» (Приложение №1)-(исполняется мордовская национальная песня)

Мордовские национальные коллективы выезжают со своими программами далеко за пределами родного края, России. В танцах и песнях мордвы отражена любовь к родному краю, его красоте.

Вашему вниманию мы предлагаем мордовский танец (исполняется участниками мордовский национальный танец)

В Мордовской национальной кухни готовятся фирменные блюда- это салат « Саранский», котлета «Загадка», медвежья лапа и т.д.

Мясная лепешка(Медвежья лапа)

Свинину и печень пропускают через мясорубку, добавляют пассированный лук, яйцо, соль. Перец, все хорошо перемешивают, придают овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце и панируют в белом хлебе, нарезанным соломкой и жарят на растительном масле. Подают со сложным гарниром.

Ведущий 1

Пшенные блины.

Готовится опара из пшенной и пшеничной муки. Когда опара осядет, в нее кладут соль, сахар и остальную муку. Замешенное тесто ставят в теплое место на 2-3 часа для брожения. Блины выпекают на хорошо разогретой сковороде, смазанной жиром. Подают с маслом.

Булочка « Саранская»

Готовят дрожжевое опарное тесто. Готовое тесто делят на куски, которые раскатывают и жгут, а затем разрезают на кусочки для каждой штуки изделия. Кусочки теста раскатывают продолговатую лепешку, слегка смазывают её маслом и свертывают по длине рулетом.

Приготовленный рулет растягивают, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две или три части, оставляя нарезанными скрепленные концы. При укладке на лист булочку разворачивают в стороны по линии разреза. Ставят на расстой. Перед посадкой ставят в шкаф, смазывают льезоном.

Ведущий 1

Мордва употребляет в пищу различные напитки-молоко топленное,молоко кислое,брагу,позу и другие напитки которые отличаются спецефическим вкусом и готовятся с соблюдением национальных традиций и обычиев

Наука сочетается с шаманством,
И торжествует вопреки всему!
Свершается: и сотворилось чудо!
Напитки изумительные- мы изобрели!

Мы предлагаем вашему вниманию технологию приготовления фирменных напитков:-« Мечта», «Дорожный», « Вечерний».

Напиток « Мечта».

В него входят: минеральная вода, сироп вишнёвый. Воду охлаждают и соединяют с сиропом.

Напиток « Вечерний»

Воду соединяют с частью воды кипяченой, процеживают, добавляют вино, лимонную кислоту, ванилин, разведенный водой. Охлаждают и отпускают.

Напиток « Дорожный»

Минеральную воду, лимонную кислоту, сок винограда, сахар.все это перемешивают и охлаждают.

Вина мы перемешивают.
Сахар, цедру добавляем
До кипенья доводили
И творенье получили
Угощаем мы твореньем
Всех гостей на удивленье!

Ведущий 2

Мордовия, Мордовия,
Российские края,
Мордовия, Мордовия
Ты родина моя!

Изумительный напиток брага ,который готовят из натуральных продуктов – свеклы, затомленный ржи, сахара, солода .Он считается оздоровительным национальным напитком мордвы, и имеет некоторые свои особенности в приготовлении в каждой деревне.

Ведущий 1

Славится Мордовия и современными танцами, песнями, плясками.

Ведущий 2

Вашему вниманию представляем современный молодежный танец(C-Walk исполняется танец участником мероприятие)

Ведущий 3

Вашему вниманию предлагается мордовская песня «Луганясо келуня»

Вашему вниманию предлагаются мордовские частушки:

Киштеме маштан,
Морамо маштан ,
А колхозов роботамо,
Овто лацо чиштан

Плясать могу,
И петь могу,
А в колхозе работать
Как медведь ползу

Ох,авакай,мезе теень
Ведра вэденьст валыя,
Исяк чекшне однасумом,
Апак пала кадыя

Ох,мама,что я сделала
Ведро с водой пролила,
Вчера вечером жениха,
Без поцелуя оставила

Ведущий 1

Стихи о родном крае. Автор-Татьяна Учелькина с мордовской деревни Чамзинского района (Читают участники мероприятия)

Участник 1

Мордовский край! Родимая Отчизна!

Мне близок сердцу каждый уголок,

И пенье птиц, и шебет соловьиный,

Краса полей и широта лесов.

Мордовский край! Любимая Отчизна!

Твоя краса мне очень дорога:

Знакомая тропинка к дому,

Знакомый пруд, крутые берега.

Ты, как волшебница, рисуешь тонкой кистью

Овраг, ручей с прозрачною водой,

И где-то вдалеке, журчит совсем неслышно,

Сквозь шум дубрав прозрачный ручеёк.

Мне нравится пейзаж осенней дали:

Природа будто замирает на ходу,

Деревья стали голыми, опали

Желтеющие листья поутру.

Участник 2

Их ветер кружит, медленно качая,

Или возносит прямо в высоту,

Туда, где небо стало уже серым,

Туда, где напевают птицы

Прощальный свой мотив.

Зима в Мордовии – прекраснейшее время года.

Вот наша горка, а вот садик наш,

Где мы любили часто посидеть:

Делиться тайнами, секретами и петь.

Зима покрыла двор пушистым одеялом.

Нам не узнать его, он словно белый пух.

И мы уже не слышим звон прощальный

Любимых птиц, улетающих на юг.

Ах, как прекрасна лыжная прогулка!

Лес, словно спит, не слышно ничего.

Зелёной нет тропинки, что была когда-то.

Всё замерло, покрыл всё белый пух.

Участник 3

Пришла Весна! Растаяли снега,

Журчит ручей, очнувшись ото сна,

Кричат грачи, и зеленеет травка,

И я в Мордовию всё больше влюблена!

Деревья все проснулись, и качают

Они серёжки звонкие свои.

И я не знаю большей радости на свете,

Когда щебечут снова соловьи.

Ах, как приятно поутру умыться свежею росою,

Босою бегать по траве, я впереди – рассвет за мною.

А лето снова одарит чудесным солнцем золотым

И будет радовать нас сияньем каждый день и час.

Ах, как прекрасна же всегда

Мордовия! Земля моя!

И нет предела восхищенью

Родным просторам, вечному цветенью.

Ведущий 2

Благодарим за внимание и участие в нашем мероприятии, и приглашаем угоститься чаем и некоторыми блюдами мордовской национальной кухне

Мероприятие разработали и провели:
Мастер п/обучения,преподователь спецдисциплин- Сыроваткина Е.В;
Обучающиеся гр№8,№106,№208

Перечень напитков для выставки-дегустации

1. Напиток тыквенный
2. Напиток из черной смородины
3. Напиток земляничный
4. Напиток клубничный
5. Крем-сода
6. Газированный напиток «Тархун»
7. Газированный напиток «Апельсин»
8. Газированный напиток «Лимон»
9. Молоко топленое
10. Фруктовый чай
11. Чай – горячий напиток
12. Напиток молочный «Здоровье»

Перечень изделий из теста для выставки-дегустации

1. Открытый пирог с яблочным вареньем
2. Пирожки с картофелем и луком
3. Пирожки с яйцом и луком
4. Витое кольцо с маком
5. Пирожки с капустой и луком
6. Булочка ванильная
7. Корзиночка с маком
8. Крендель с сахаром
9. Ватрушки с повидлом
10. Булочка с маком
11. Сдоба обыкновенная
12. Пирожки с яблоками и вареньем
13. Язычки сдобные
14. Косички с маком
15. Бисквитный пирог

Перечень сладких блюд для выставки

1. Варенье земляничное
2. Варенье клубничное
3. Варенье из черной смородины
4. Мед
5. Шарлотка (бисквитный пирог)
6. Тыквенное пюре

Приложение №

Стихотворение (отрывок)

«А розень прязо»

А розень прязо –
Эй, заромпо касе!
Мастор чамантень
Прязо токмеви…
Бобка зерназо
Хрусталь понасо
Покш колозозо
Цеко золота!

У ржи колос
Эй, какой вырос!
До земли головой касается
Зерно полное
Как хрустальное
Большой колос
Словно золото!

Приложение № _

Мордовская народная песня
«Вай паксясо»

1. Вай паксясо, вай паксясо
Килейне каст.
А се илейнть малова
Монь вечкемаш юты.

Шумак килейне вармако
Стукак вальмазон монь
Исяк вечкемаш арасель
А тече толсан мон6

2. Вай янлыне, вай янлыне
Ветемак тон монь
Весёлайне, кудряво йнень
А больше киненьгак

Шумак килейне вармасо
Стукан вальмазон монь
Исяк вечкемам арасень
А тече толсан мон6

1. Во полюшке, во полюшке
Березонька растет
А возле той березоньки
Мой миленький идет

Шуми, береза белая
Стучи в окошко мне
Вчера любви не было
А нынче я в огне

2. Тропиночка, тропиночка
Веди меня туда
К веселому, кудрявому
И больше ни к кому.

Шуми, береза белая
Стучи в окошко мне
Вчера любви не было
А нынче я в огне

Методическая разработка
на тему:
Масленица»

Цели: 1)Ознакомить и закрепить знания учащихся о праздниках старины (Масленицы); их обычаях и традициях;
Изучить технологию приготовления различных блинов, пирагов и др. праздничных блюд;
Прививать навыки приготовления праздничных блюд- блинов, пирогов и т. д.;
Ознакомить учащихся с историей развития и возникновения масленицы.
2) Воспитывать у учащихся чувство ответственности за соблюдение технологии приготовления блюд и сроков хранения блюд; за бережное отношение к пищевым продуктам;
3) Прививать учащимся потребность в правильной организации труда, рабочих мест; в умении применять полученные знания на практике;
Развивать познавательную деятельность учащихся.

Методы: Беседа, опережающее задание, доклады, рефераты, выставка-дегустация блинов, пирогов и других праздничных блюд.

Межпредметные связи:
Товароведение пищевых продуктов-«Сыпучие продукты», «Жиры», «Молочная продукция» и т. д.
Оборудование предприятия общественного питания- «Электрическое оборудование»,«Техника безопасности»;
Организация производства и обслуживание посетителей-«Подача сладких блюд» и др.
Основы физиологии питания гигиены и санитарии- «Санитарные требования кулинарной обработки продуктов», «Санитарные требования к приготовлению блюд»

Методическое обеспечение:
Натуральные образцы блюд, посуда для подачи блюд, иллюстрации блюд, учебные пособия (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев, «АСК» 2001;Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» М. ПрофОбрИздат,2002; Аношин А. «Русское застолье» Москва, Колос 1995; “Кулинария» Суперкнига для гурманов. Воскресенье, 1996;и т.д);телевизор, видеокассеты, муз. центр, компьютер.

Предварительная работа: подбор блюд и рецептур; приготовление блинов, пирогов, сладких блюд; заучивание стихотворений, песен; подбор костюмов; оформление зала; подбор музыки; сервировка столов; подбор игр и т. д.

Сценарий

внеклассного мероприятия "Масленица"

Цель: знакомить и приобщать учащихся к русскому народному творчеству; развивать память, речь, мышление учащихся; развивать навыки и умение учащихся по приготовлению изделий из теста, различных напитков, по сервировке столов.

Предварительная работа: разучивание слов, стихотворений, призывов о Масленице, запись музыкального сопровождения, выпечка блинов, пирожков, пирогов и другой выпечки; приготовление горячих напитков, прохлажденных напитков.

Ведущая: Зима не даром злится,

Прошла ее пора.

Весна в окно стучится,

И гонит со двора.

Ведущая: В народном календаре февраль, называется сечень, т. е. месяц отсекающий зиму от весны. Даже в самые морозные дни ясное небо и яркое солнце обещают скорое тепло, чем метели.

В конце февраля начинались отелы – появилось молоко, из которого делали вдоволь масла, отсюда и возникло название **масленица**. В церковных книгах написано по этому поводу: «Масленица потому так названа, что русским в течение этой недели позволяли вкушать коровье масло, ибо они во время поста вместо коровьего молока употребляют в кушанье конопляное».

Ведущая: Народные приметы гласят:

"Ненастье в воскресенье перед масляной неделей – к урожаю грибов".

"Если на масленицу идет снег – к урожаю гречихи".

"Масленица – объедуха, деньгами приберуха".

"Пролилось маслице на дороге, уноси, зима, ноги!"

Ведущая: Во все время Масленицы пекли пирожки, калачи, пироги, сдобу и тому подобное, зазывали к себе гостей и упивались медом, вином, водкою до упаду и бесчувственности …

В эти дни безумствовали, надевали на себя маски, причем мужчины наряжались в женские костюмы, а женщины в мужской наряд. Иногда мужчины наряжались в довольно странные костюмы – пугалами, чтобы казаться страшнее. Такой “народный маскарад” служил поводом к самому веселому разгулу.

Ведущая: “Пролилось маслице на дороге, уноси, зима, ноги!” – говорили в народе. Сам русский народ испокон веков связывал масленицу с уходом зимы, и не было на Руси семьи, дома, двора, селение и города, где бы не отмечали масленичную неделю. Была она всегда шумной, с безудержным весельем, с ряжеными, с песнями, играми, любимыми русскими забавами: катаньем с гор на санях, салазках, лубках, бересте, на лыжах и прочем.

Ведущая: Памятна масленица, прежде всего блинами, которые пеклись добрыми хозяйками всю неделю. Каждая хозяйка имела свой рецепт приготовления блинов и держала его в секрете от соседей. Блины подавали с маслом, мёдом, сметаной, вареньем, джемом и т.д. в древности блины заменялись пряными лепёшками, испечёнными на углях.

На масленицу у русского народа блины служат символом солнца, отчего они, раньше, назывались «Солнышками».

Душа ль ты моя, Масленица

Сахарные твои уста, сладкая твоя речь.

Приезжай ко мне в гости на широкий двор

На горах покататься, в блинах поваляться.

Ведущая: Кроме блинов на стол ставили оладьи, вафли, сладости, пирожки, пироги и другую выпечку. Столы угощениями выносили на улицу, так как в помещениях не хватало места. Рядом шипели самовары; припасали к празднику рыбу, молочные продукты, а вот мяса не ели и эта неделя называлась «Мясопустой».

Ведущая: К началу праздника дома всё тщательно мыли и скоблили, подбеливали печи, избы украшали своим рукоделием, готовили особые костюмы.

Первый день недели назывался днём «встречи». В некоторых средне- и южнорусских губерниях выходили встречать праздник за околицу. В Калужской губернии это доверяли девушкам. «А вот масленица на двор въезжает, её девушки встречают», - пели они. В Псковской губернии детвора,

скатываясь с горок, кричали: «Приехала, пришла масленица». Вторник – «заигрыш». Начинались уличные гулянья. Закрывали лица смешными масками, надевали костюмы, изменяли внешность, которая должна олицетворять наступление новой жизни – радостной, весёлой.

Ведущая: Повсюду строили горки, заливали водой склоны. Начиналось катание на салазках, санях, игры в снежки и т.д. со среды или четверга начиналась широкая масленица, на которую звали гостей со всех волостей. Масленичную среду называли «Лакомкой», а четверг – «разгуляем-четвергом». В эти дни не только принимали гостей, но и сами ездили по гостям. Выездные сани украшали коврами, раскладывали на них подушки в ярких наволочках, подвешивали колокольчики. Гости нарядные ездили по родне, от селения к селению и в каждое со своими песнями.

Ведущая: В пятницу выезжали на «тёщины вечеринки», т.е. приходили к тёще на блины. А в субботу были «золовкины посиделки».

Ведущая: Масленица – праздник молодожёнов. В этот день проводили «смотрины» молодых, проводили их по улицам, и, по просьбе собравшихся, молодая жена должна была поклониться и поцеловать молодого.

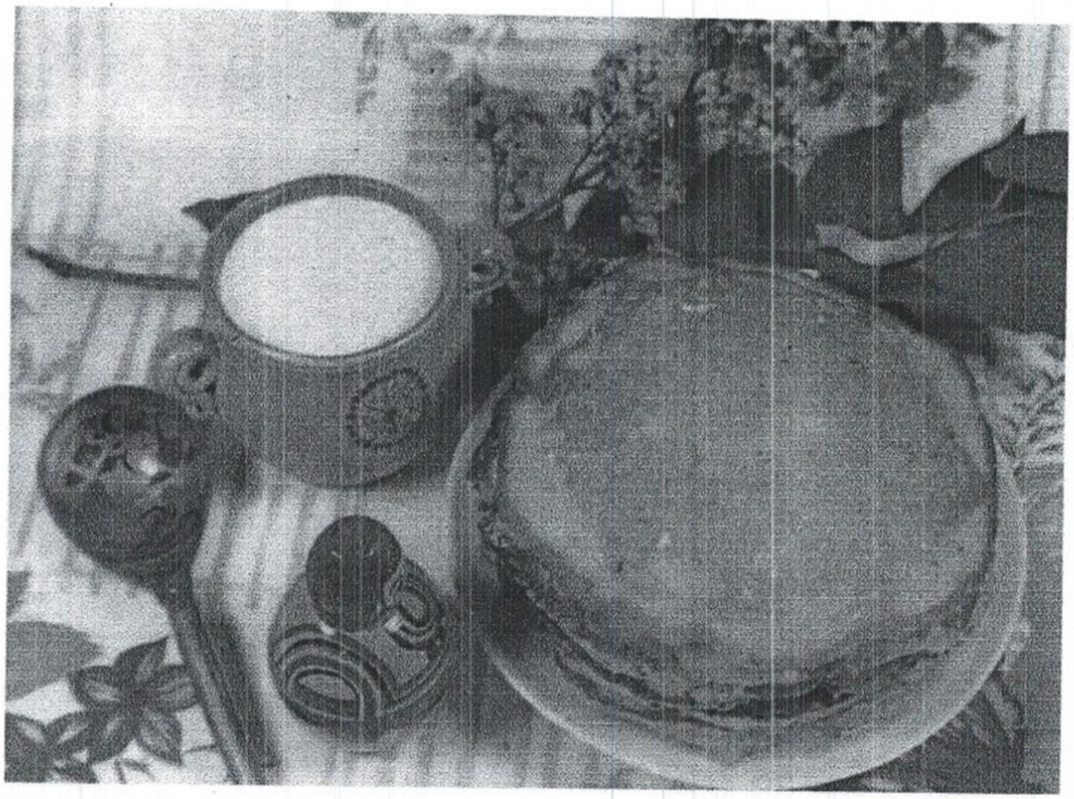
Ведущая: Последний день масленицы называется «поцелуйный день», или «прощёное воскресенье», или «проводы». Хороший существовал обычай вместе с уходящей зимой отпускать все обиды, накопившиеся за год. Очистить душу от грехов, простить всех и получить прощение от самого себя. В каждом доме утро начиналось с того, что дети просили прощения у родителей, младшие у старших. В знак полного примирения целовались (отсюда и пошло в народе два названия последнего дня масленицы). Потом шли в другие дома к родным, знакомым, там повторяли обряд. Даже случайные встречные могли обратиться за прощением и получить отклик сердечной доброты. Россияне становились в этот день одной большой семьёй.

Масленица – кривошейка, встретим тебя хорошенько:

С блинами, с каравайцами, с вареничками, с сыром,

Маслом, калачом, и с печёным яйцом.

Ведущая: А сейчас мы вам предлагаем игру «Ромашки». Каждый участник оторвёт листочек ромашки, прочитает задание и выполнит его.



Блины со сметаной

(Ведущие обходят с ромашками участников мероприятия. Участники выполняют задание)

Ведущая: Молодцы! Все приняли участие, выполнили задание!

Ведущая (Венера Я.): А теперь попробуем наши вкусные угощения, побалуемся чайком, да побеседуем немного. Приятного аппетита!

(Через некоторое время)

Ведущая:

Прощай Масленица – вертушка, наступает великий пост.

На деревне всё приели, подают селёдки хвост!

Как на масляной неделе,в потолок блины летели.

Прощай Масленица, прощай красная!

Настаёт великий пост, подадут нам редьки хвост.

Ведущая: Масленица, Масленица, Семёнова племянница,

Обманула, провела, нагуляться не дала.

Через семь недель будет светлый день,

Будем Пасху святить, будем яйца красить!

Ведущая : Масленицу провожаем – весну встречаем.

Гостья погостилася, с зимушкой простилася.

С крыши капели, грачи прилетели,

Воробьи чирикают, они весну кликают!

(Участники и гости мероприятия угощаются сладостями, пирогами, чаем; звучит музыка)

Ведущая: Спасибо всем за участие в нашем мероприятии. Всех девушек и женщин поздравляем с наступающим женским праздником Восьмое Марта, с праздником весны, желаем всем праздничного настроения!

Ведущая: Желаем здоровья – ведь его не хватает,

Веселья желаем – оно никогда не мешает,

Удачи желаем – она ведь приходит не часто,

Все вместе: И просто желаем – огромного личного счастья.

Гости благодарят участников мероприятия, уходят, звучит музыка.

Мероприятие подготовила
и провела преподаватель, мастер
производственного обучения Сыроваткина Е.В.

Обсуждено
на заседании цикловой
комиссии
Председатель
цикловой комиссии
Т.Б.Старченкова

«Утверждаю»
Зам. директора по учебно-
производственной работе
Т.А.Вельмискина
23.05.2015г.

ПЛАН

Открытого урока производственного обучения

по профессии «Повар-кондитер»

Дата проведения: 27.05.2015

Группа: №106 ПК

Мастер производственного обучения: Сыроваткина Е.В

Тема МДК 06.01 «Приготовлении и оформление холодных блюд и закусок»:

Тема урока:	Приготовление салатов из сырых овощей
Обучающая цель:	Закрепить тему «Общие приемы приготовления салатов и винегретов» ; ознакомить учащихся с технологией приготовления салатов из сырых овощей с ассортиментом салатов из сырых овощей; закрепить знания обучающихся о процентах отходов по сезонам, правила по технике безопасности, санитарии и гигиены при обработке овощей, приготовление блюд. Учить обучающихся приемам нарезки овощей для салатов; приёмам перемешивания компонентов; приемам заправки салатов растительным маслом, майонезом, салатной заправкой; приемам изготовления украшений из овощей.
Развивающая цель:	Развивать самодеятельность в решении подставленных задач, познавательную деятельность учащихся, интерес к профессии.
Воспитательная цель:	Воспитывать эстетические, вкусовые чувства учащихся, аккуратность в работе, бережное отношение к продуктам питания
Тип урока:	Комбинированный
Методы урока:	Беседа, тестовые задания, элементы игры, применение технологических карточек, задачи, опережающие задания (Информационный, продуктивный, частично-поисковый)
Межпредметные связи:	МДК 06.01– темы: «Общие приемы приготовления салатов и винегретов» , «Салаты из сырых овощей»; Товароведение- тема: «Овощи»; техн.оснощение

	– тема: «Механическое оборудование предприятий общественного питания»; Основы физиологии питания, санитарии, гигиены – тема «Санитарные требования при обработке и нарезке овощей», тема «Пищевые вещества»; Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания – тема: «Правила подачи холодных блюд и закусок».
Внутрипредметные связи:	Тема «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Механическая кулинария обработка овощей», « Формы нарезки овощей».
Методические обеспечения урока:	1.Учебные пособия: а)А.А.Анфимова, Л.Л.Татарская ,Кулинария. Москва .Проф.Обр.Издат.2002; б)А.В.Павлов.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Санкт-Петербург.Гидрометеоиздат 1999. в)Н.И Ковалев,Л.К.Сальников. Технология приготовления пищи.Москва.Экономика 1988 г) А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.Для предприятия общесвенного питания.Киев «А.С.К»2001 2.Плакат «Схема обработки овощей», «Формы нарезки овощей», «Овощи», «Холодные блюда и закуски». 3.Технологические карточки,тесты. 4.Посуда:салатники,розетки,рыбница,ваза, креманки и др. 5. Блюда: салаты из сырых овощей. 6. Выставка-дегустация салатов из сырых овощей .

Ход урока

I. Организационный момент: 3` -5`

- проверка явки обучающихся , готовности обучающихся к уроку; санитарного состояния, спецодежды, помещения.

II. Вводный инструктаж -55` -60`

-сообщение темы, цели урока;

-проверка знаний обучающихся по предыдущему теме (вопросы, тесты)

1. Как правильно подготовить овощи для холодных блюд и закусак?
2. Для чего овощи варят в кожуре?
3. Почему рекомендуют перед приготовлением овощи охлаждать?
4. Какую посуду рекомендуют использовать для подачи холодных блюд и закусок?
5. Каким образом украшают холодные блюда и закуски?
6. Какие правила техники безопасности, санитарии и гигиены необходимо соблюдать при обработки и нарезки овощей.
7. Почему?
8. Какое оборудование используют при обработке и нарезки овощей?
9. Какие формы нарезки овощей используют при приготовлении блюд?
10. Каков процент отходов овощей по сезонам и т.д.

- Изложение нового материала .
1. Значение салатов из сырых овощей в питании человека (опережающее задание).
2. ассортимент салатов из сырых овощей – салатов из капусты моркови, огурцов, помидоров, их приготовление (сообщение мастера производственного обучения).
3. Салаты из разных сырых овощей.
4. Формы нарезки овощей для салатов (личный показ мастера производственного обучения).
5. Элементы украшения салатов , отпуск салатов (личный показ мастера производственного обучения).
6. Правила техники безопасности при нарезки сырых овощей (личный показ мастера производственного обучения).
7. Правила санитарии и личной гигиены при приготовление салатов из сырых овощей (опережающее задание).
8. Требование к качеству салатов из сырых овощей (сообщение мастера производственного обучения).

Ответы на вопросы учащихся по теме.
-закрепление нового материала (тесты, вопросы к учащимся, блиц-игра, задачи).
1. Как называется посуда, в которой отпускают салаты? (салатники).
2. Для отпуска лимона, зелени, чеснока используют...(розетки).
3. Овощи содержат ...(большое количество витаминов и минеральных веществ).
4. Оформление салатов должно быть ...(красивым, привлекать внимание посетителей , возбуждать аппетит).
5. Для салата капустного капусту нарезают ...(соломкой).
6. Для салата из помидоров и огурцов овощи нарезают...(дольками, ломтиками).
7. При приготовление холодных блюд и закусок необходимо соблюдать... (правила техники безопасности, санитарии и гигиены) и т.д.
-решение задач по теме

III. Текущий инструктаж-1 ч 45 минут
-распределение заданий по теме(игровой прием);
-самостоятельная работа учащихся по приготовлению салатов из сырых овощей;
-целевые обходы мастера производственного обучения;
-оказание индивидуальной помощи учащимся по организации рабочего места, по нарезке овощей, изготовлению украшений;
- наблюдение за качеством выполняемых работ;
- прием выполненных работ.
-проведение дегустаций блюд.

IV. Заключительный инструктаж- 1ч 15 минут
- подведение итогов урока, напоминание темы, целей урока;
- разбор типичных ошибок , показ лучших работ , оценка работ (блюд);
- подведение итогов, выставление оценок;
-уборка рабочих мест;

V. Домашнее задание:

1. Составить и решить задачу на расчет сырья весом Б и по II колонке сборника рецепту для приготовления салата витаминного .
2. Законспектировать тему « Салаты из сырых овощей».
3. Оформить рефераты по темам « Значение холодных блюд и закусок», « Салаты из сырых овощей».

- Поблагодарить обучающихся за участие и работу на уроке, за выполнение производственного задания.

Мастер производственного обучения Сыроваткина Е.В.

Министерство образования Республики Мордовия
ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по учебной работе
_____Т.В. Носова
«31» августа 2018г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине МДК 08. 01. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»
на 2017-2018 учебный год
Курс _____3_____
Группа _____306 ПК
Профессия 19.01.17 Повар кондитер
Преподаватель Сыроваткина Е.В.

Общее количество часов по учебному плану_____36_____
В том числе лабораторных_____24_____
теоретических_____12_____
самостоятельных _____12_____

Календарно-тематический план составлен в соответствии с рабочей программой.
Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии сферы обслуживания

Протокол № 1 от 29. 08 2018 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии
сферы обслуживания _____О.М. Федякова

Преподаватель _____ 28.08 2018 г.

№ урока	Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них					Самостоятельные работы, ч	Дата проведения занятий
			Теоретические, ч	Лабораторные работы, ч	Практические работы, ч	Курсовая работа (проект), ч	Контрольные работы, ч		
1	**Раздел ПМ 08 «Технология хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий»**								
2	**Тема 1. Миндальные и воздушно – ореховые торты**	**5**	**2**	**3**					
3	Тема1.1. Технология приготовления миндальных тортов «Миндально - фруктовый» и «Крещатик»		1						
4	Тема 1.2 Технология приготовления воздушно – ореховых тортов «Полет», «Киевский»		1						
5	Лабораторная работа №1 «Приготовление миндальных и воздушно – ореховых тортов»			3					
6	**Тема 2. Изделия пониженной калорийности.**	**21**	**6**	**15**					
7	Тема 2.1. Значение в питании изделий с пониженной калорийностью		2						

8	Тема 2.2 Технология приготовления полуфабрикатов с пониженной калорийностью (помады морковной, свекольной, томатной, виноградной)		1						
9	Тема 2.3 Технология приготовления начинки (айвовой, яблочной, сливовой), крема сливочно – яблочного, белково – виноградного.		1						
10	Тема 2.4 Технология приготовления изделий с отварными протертыми овощами из дрожжевого теста.		1						
11	Тема 2.5 Технология приготовления изделий с протертыми овощами из бисквитного теста.		1						
12	Лабораторная работа №2 «Приготовление изделий с фруктовыми пастами»			3					
13	Лабораторная работа №3 «Приготовление рулетов (яблочного, айвового, «»Снежинка)			3					
14	Лабораторная работа №4 «Приготовление пирога «Праздничный», «Осенний»			3					
15	Лабораторная работа №5 «Приготовление тортов с								

	пониженной калорийностью»			3					
16	Лабораторная работа №6 «Приготовление пирожных с пониженной калорийностью»			3					
17	**Тема 3. Национальные кондитерские изделия.**	**10**	**4**	**6**					
18	Тема 3.1 Восточные кондитерские изделия из дрожжевого теста		1						
19	Тема 3.2 Восточные кондитерские изделия из песочного теста		1						
20	Тема 3.3 Технология приготовления кондитерских изделий Мордовской национальной кухни.		1						
21	Тема 3.4 Технология приготовления изделий жаренных во фритюре		1						
22	Лабораторная работа №7 «Приготовление национальных кондитерских изделий»			3					
23	Лабораторная работа №8 «Приготовление пирожных и тортов, изделий с пониженной калорийностью»			3					

Итого: 36 часов

Министерство образования Республики Мордовия
ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по
учебной работе
_____ Т.В.Носова
31.08.2018 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по ПМ-01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
МДК 01.02 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»

на 2018 -2019 учебный год
Курс _____1_____
Группа ____108
Специальность 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»
Преподаватель Сыроваткина Е.В..

Общее количество часов по учебному плану - 72
В том числе - *лабораторно* - ***практических*** 36
Календарно-тематический план составлен в соответствии с рабочей программой.
Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии
По профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 29.08.2018 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии
Профессии повар, кондитер _____ О.М.Федякова

Преподаватель _____ Сыроваткина Е.В.. 28.08.2018 г.

№ урока	Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них						
			Теоретические, ч	Лабораторные работы, ч	практические работы, ч	Курсовая работа (проект), ч	Контрольная работа, ч	Самостоятельная работа, ч	Дата проведения занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел модуля 2								
1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1							
2	Технологический процесс механической обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования	1							
3	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1							
4	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение,	1							

	хранения								
17	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1							
18-19	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крутяши», порционный кусок неразделанной рыбы (стейк).	2							
20-21	Приготовление филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках	2							
22	. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1							
23-24	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2							
25-28	***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.			4					
29-32	***Лабораторная работа 4.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы			4					
33-36	***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья			4					
37-38	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*	2							
40-41	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2							
42-43	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его	2							

	обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.									
44-45	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2								
46-47	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2								
48-49	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2								
50-51	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2								
52-53	***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			2						
54-57	***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без			4						
58-59	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2								
60-61	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2								
62	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из	1								

	домашней птицы, дичи, кролика									
63	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1								
64	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1								
65-68	***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.			4						
69-72	***Лабораторная работа 9.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.			4						
	ВСЕГО в т.ч. лабораторных - теоретических	72 36 36								

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Доклад

на тему

«Пищевые отравления»

Подготовила: обучающаяся гр.№ 106ПК –Белова С.
Проверила: мастер п/обучения – Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

Пищевые отравления — заболевания, возникающие вследствие потребления пищи, загрязненной ядовитыми веществами. Нередко яды в пище образуются под влиянием попавших в нее микробов. Пример — яд ботулизма, вырабатываемый возбудителем этой болезни в герметически закрытых консервах, а также в колбасах, вяленой рыбе и некоторых других продуктах.

При пищевых токсикоинфекциях сочетается вредное воздействие как самого микроба, попавшего в продукт, так и накопившегося в результате его жизнедеятельности яда. Опасные яды (микотоксины), выделяемые плесневыми грибками, приводят при длительном поступлении к развитию онкологических заболеваний.

Нередко причиной отравления служит использование в пищу ядовитого растения, встречаются и отравления ядовитыми животными (главным образом рыбой). Большая группа пищевых отравлений — отравления химическими веществами, попавшими в пищу (результат излишнего применения азотистых удобрений, неправильного использования ядохимикатов, проникновения яда в пищу из тары, где она хранилась, ошибочное использование вместо поваренной соли других внешне похожих на нее веществ). Во всех случаях пищевых отравлений нужна экстренная помощь врача. Следует сосредоточить внимание на использовании рациональных приемов хранения и переработки пищи, снижающих риск пищевых отравлений и передачи с пищей инфекций.

Золотые правила приготовления пищи (разработаны Всемирной организацией здравоохранения)

1. Приобретая продукты, обратите внимание на отсутствие в них признаков порчи. Отдавайте предпочтение замороженным и пастеризованным продуктам.

2. Тщательно готовьте пищу. Тепловая обработка должна уничтожить вредные микроорганизмы, а для этого продукт необходимо прогреть на всю глубину. Замороженную птицу, рыбу, мясо следует предварительно оттаивать перед тепловой обработкой, иначе пища может не прогреться на всю глубину.

3. Старайтесь использовать приготовленную пищу немедленно.

4. Если все же возникла необходимость хранить приготовленную пищу, позаботьтесь о тепловом режиме. Развитие вредных микроорганизмов подавляется при температуре свыше 60°С и ниже 10°С. Температура 10° — 60°С неблагоприятна для обеспечения безопасности пищи. Не храните пищу, предназначенную маленьким детям. Перед помещением пищи в холодильник ее нужно охлаждать достаточно быстро.

5. Тщательно разогревайте ранее приготовленную пищу. Она должна прогреться на всю глубину до 70°С.

6. Избегайте контакта сырых и вареных продуктов. Например, не режьте вареное мясо на доске и ножом, использовавшимися при обработке невареной пищи. Это исключит перенос микробов.

7. Постоянно мойте руки.

8. Держите все оборудование на кухне в чистоте. Каждый день меняйте полотенце и кипятите его. Обратите внимание на систематическую чистку половых тряпок.

9. Защищайте пищу от насекомых, грызунов и других животных.

10. Используйте только чистую, лучше кипяченую воду. Будьте особенно осторожны, приготавливая детское питание.

Советы

1. Пищевые продукты, продаваемые на рынках, подвергаются контролю. В местах неконтролируемой торговли вам могут предложить не только непроверенные продукты, но и все те, которые не выдержали проверку на рынке. Покупка неклейменого мяса чревата риском опасных заболеваний (в том числе инфекционных и вызванных глистами, поселяющимися во внутренних органах и мышцах человека).

2. Обратите внимание на то, что плесень на овощах, фруктах, орехах может оказаться опасным источником микотоксинов, вредных для человека. Неверно, будто плесень выделяет полезные для человека антибиотики.

3. Обратите внимание на советы, изложенные в статьях о мясе, овощах, фруктах и яйцах, не забывайте выполнять их. Обратите внимание на советы в статье «Разумная кулинария» и на советы в статье «Посуда».

4. Закупив продукты, обратите внимание на то, чтобы они не загрязняли друг друга. Вредные микробы с купленных овощей и других продуктов не должны попасть в молоко, сметану, кремы, на мясные полуфабрикаты и т.п.

5. Купленные продукты нужно дома сразу же разобрать. Овощи желательно перед закладкой в холодильник вымыть, несмотря на то, что утверждают, будто после мытья они хранятся не столь долго, как немытые. Место овощей — нижний отсек холодильника, это снижает вероятность попадания с них загрязнений на другие продукты.

6. При разделке пищевых продуктов обратите внимание на меры, исключающие передачу опасных микробов с одного продукта на другой через разделочные доски, посуду, ножи, вилки. Переходя от обработки одного продукта к другому, используемый инвентарь следует тщательно промыть кипятком, вымыть руки. Обратите внимание на то, что сырое мясо может загрязнить изделия из вареного мяса, если нарушен режим их раздельной обработки.

7. Врачи советуют отваривать грибы дважды. Это снижает риск отравлений, однако после удаления двух отваров снижаются кулинарные достоинства грибов, теряется полезный набор содержащихся в них микроэлементов.

8. Частая причина пищевых отравлений — консервированные в домашних условиях в герметичной упаковке мясо, рыба, жареные грибы, овощи с жиром. Прогревание таких консервов в кипящей воде совершенно недостаточно для уничтожения спор ботулизма. При развитии возбудителей ботулизма эти консервы часто внешне не меняются и потребитель не замечает их опасности. Тем, кто рискнет употреблять такие консервы в пищу, рекомендуется прожарить их перед употреблением минут 15 — 20 (яд ботулизма в отличие от спор возбудителя разрушается при нагревании сравнительно легко).

9. Обратите внимание на то, что использование вяленой рыбы домашнего приготовления нередко приводит к пищевым отравлениям.

10. Приобретая консервы заводского изготовления, обратите внимание на дату выработки продукта и на состояние банки. Не берите консервы во вздувшихся металлических банках. Обратите внимание на состояние содержимого стеклянных банок. Не храните консервы в открытых металлических банках — переложите их в другую посуду, если возникла необходимость хранения.

11. Опасайтесь занести в приготовляемую пищу стафилококки с рук. Эти опасные микроорганизмы обитают в нагноениях на руках и, попав в пищу, сделают ее ядовитой.

12. Готовя холодец, нелишне прибегнуть к двойному кипячению: первый раз — до разделки мяса, второй — после разделки, перед охлаждением.

13. Существует множество советов, как снизить в овощах содержание вредных веществ, например нитратов. Советуют удалять у капусты наружные листья и кочерыжку, у моркови — сердцевину и концы, срезать с огурцов и не использовать кожуру, выбрасывать концы огурцов, срезать у свеклы часть корнеплода со стороны корешка, очищать яблоки и груши, выкидывая кожуру. Недостаток таких советов заключается не только в потере части продукта, но и пищевых волокон, а их в рационе современного человека мало.

14. Позеленевший при хранении картофель содержит яд солонин. Зеленые клубни есть нельзя.

15. Обращайте внимание на сроки хранения скоропортящихся продуктов.

16. При изготовлении блюд с термически не обработанными яйцами следует использовать только яйца из холодильника, хранившиеся не более 10 дней. Срок использования соусов, приготовленных с яичным белком, — 2 часа.

17. Не следует подвергать тепловой обработке неоттаявшую тушку птицы или большой кусок замерзшего мяса — они могут не прогреться по всей глубине, в этом случае микробы в них останутся живыми.

18. Длительное оттаивание при комнатной температуре (а не в холодильнике) чревато опасностью развития в продуктах опасных микроорганизмов.

19. Если замороженные продукты (мясо, овощи и др.) по какой-то причине оттаяли, не следует замораживать их вновь. За время пребывания в оттаявшем состоянии в них могли размножиться опасные микробы. Некоторые микробы приспособились к жизни на холоде, и небольшая плюсовая температура оттаявшего продукта им не помеха.

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «САРАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Доклад

на тему

«Санитарные требования, предъявляемые к реализации готовой продукции»

Подготовила: обучающаяся гр.№ 206ПК –Ракина А.
Проверила: мастер п/обучения – Сыроваткина Е.В.

Г.Саранск

Задание №35

Санитарные требования к реализации готовой пищи.

1) Осуществление контроля за качеством продукции о.п., требования к отпуску готовой пищи.

2) Условия и сроки хранения пищи.

3) Санитарные требования к холодным блюдам и закускам; п/ф.

1.Готовую пищу и изделия перед реализацией необходимо проверять на качество. **Контроль** за качеством продукции общественного питания **осуществляется ежедневно бракеражной комиссией**, в состав которой входят: **руководитель** предприятия, заведующий производством, **санитарный врач, представитель общественных организаций**. Кроме того, контроль за качеством пищи постоянно проводят районная санитарно – эпидемиологическая станция (СЭС) и ведомственная санитарная служба.

Качество готовой пищи бракеражная комиссия определяет **органолептическим методом.** Результаты проверки записывают в специальный бракеражный журнал. Блюда оцениваются по четырех бальной системе. **Оценку «отлично»** получает продукция, качество которой по всем показателям соответствует техническим требованиям. На **«хорошо»** оценивают изделия, имеющие незначительное отклонение, а **«удовлетворительно»** даётся блюдам, вкусовые качества которых не отвечают всем техническим требованиям.

Работники СЭС и ведомства санитарной службы периодически проверяют правильность составления меню, химический состав и

энергетическую ценность пищи, нормы вложения сырья и выхода готовых блюд. Все виды контроля имеют большое значение для повышения качества продукции п.о.п.

2. главной задачей при реализации готовой пищи, является доведение её до потребителя доброкачественной, с нормальными органолептическими свойствами, в максимально короткие сроки. Для выполнения этой задачи необходимо соблюдать ряд санитарных требований. Большое значение имеет правильная организация работы раздаточных, предупреждающая возможность загрязнения готовой пищи при отпуске. С гигиенической тоски зрения наиболее приемлемой в этом случае считают универсальную раздачу с расстановкой мармитов первых и вторых блюд перпендикулярно фронту раздачи.

Важные значения имеют условия, и сроки хранения пищи на раздаче. Пищу на раздачу подают в небольших количествах, запас которой должен быть реализован в течение 0,5 – 1ч с сохранением качеств. Температура блюд должна быть: 65^0C; холодных блюд, компотов, киселей 7 – 14^0C. особое внимание уделяют соблюдению сроков реализации блюд, нарушение которых является основной причиной пищевых отравлений. Все горячие блюда должны бать реализованы в течение 3ч, а овощные – в течение 1часа. В случае необходимости хранения горячей пищи больше установленных сроков её охлаждают до 8^0C и хранят не более 12ч. Перед использованием определяют органолептически её качество и подвергают вторичной тепловой обработке: жидкие блюда кипятят, вторые – прогревают до 90^0C в жаровом шкафу. **Срок реализации пищи после повторной тепловой обработки – не более 1ч.**

3. Холодные блюда должны быть реализованы в максимально короткие сроки в целях предупреждения размножения в них микробов. Салаты и винегреты в заправленном виде нужно реализовать в течение 1ч; рубленую сельдь – 24ч; студень, заливные блюда – 12ч; бутерброды – 1ч. Все эти блюда в процессе отпуска должны хранить при $t=6^0C$. **При раздаче готовых блюд, повара обязаны пользоваться разливательными ложками, специальными лопатками, щипцами, вилками.**

Продажу п/ф на п.о.п. организуют отдельно от раздачи блюд для предупреждения вторичного обсеменения микробами готовой пищи.

Для отпуска обедов на дом, предусматривают специальные помещения, которые оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды для ополаскивания посуды покупателей. Обеды следует отпускать только в чистую посуду, но не стеклянную.

Филиалы столовой, раздаточные пункты, буфеты, реализующие готовую пищу, должны быть оборудованны плитами для тепловой обработки пищи, мармитами для её подогрева, холодными шкафами, охлаждаемыми прилавками, моечными ваннами для столовой посуды и инвентаря. Пищу на эти предприятия доставляют в термосах, кострюлях, лотках с плотно закрывающимися крышками, в которых её хранят не более 2 – 3ч. При более длительном хранении, пищу перед раздачей вновь подвергают тепловой обработке.