

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колпашевский социально-промышленный колледж»



Обед

ОТ КЛАССИКОВ И СОВРЕМЕННИКОВ

Выполнила:
Кусмарцева Алина Андреевна,
обучающаяся группы 148
по специальности «Поварское и кондитерское дело»
I курс

Руководитель:
Филиппова Светлана Владимировна,
преподаватель

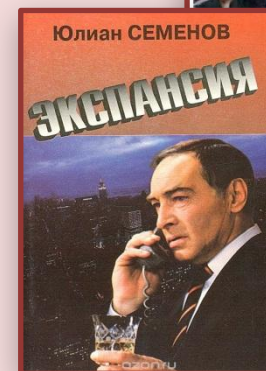
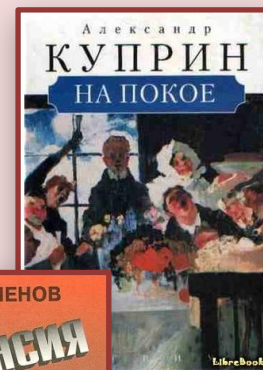
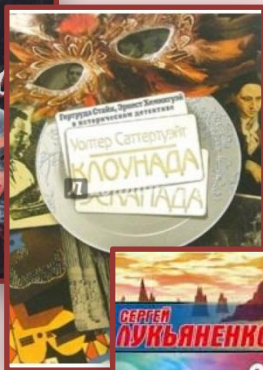
Колпашево, 2019

Актуальность исследования

Определяется:

- ✓ формированием устойчивого интереса к литературе
- ✓ новыми возможностями интерпретации литературных произведений
- ✓ расширением возможностей поиска информации для выполнения профессиональных задач

Гипотеза исследования



Цель исследования

Меню



Салат
от А.И. Куприна

Горячее блюдо
от У. Саттертуэйта



Гарнир
от Ж. Ф.Паро

Кофе

от Юлиана
Семенова



Закуска
от Сергея Лукьяненко



Задачи исследования

- ✓ Изучить литературные произведения с точки зрения значимого содержания
- ✓ Выбрать рецепты блюд из литературных произведений
- ✓ Адаптировать выбранные рецепты к современной кухне
- ✓ Выявить вкусовые предпочтения современников

Объект:

- ✓ А.И. Куприн, рассказ «На покое»
- ✓ У. Саттертуэйт, детектив «Клоунада»
- ✓ Ж-Ф. Паро, роман «Загадка улицы Блан-Манто»
- ✓ Ю. Семенов, роман «Экспансия»
- ✓ С.В. Лукьяненко, роман «Спектр»

Предмет:

утраченные, редкие, авторские рецепты
блюд



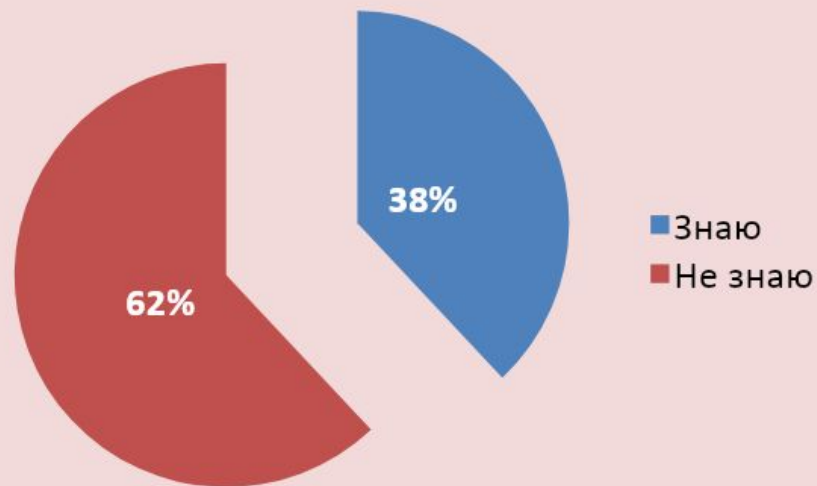
Методы исследования

- ✓ метод контролируемого отбора
- ✓ анализ
- ✓ синтез
- ✓ опрос

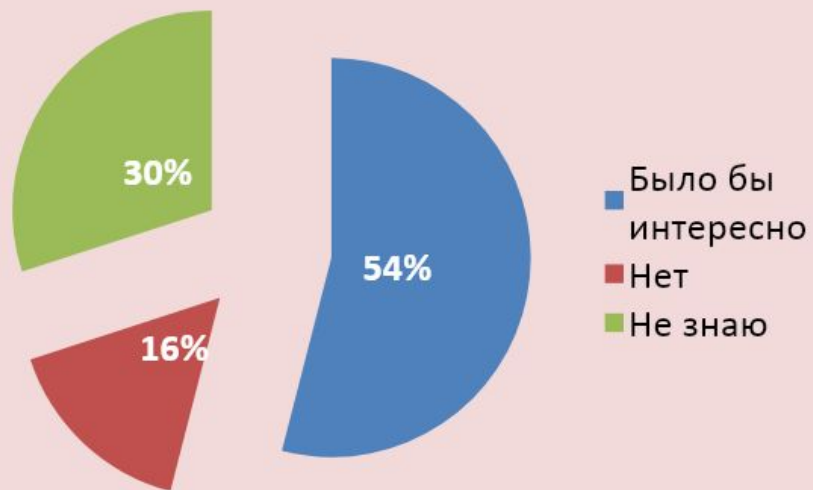
Участники опроса

- ✓ обучающиеся первого, второго и третьего курсов ОГБПОУ «КСПК»
- ✓ знакомые
- ✓ всего 54 человека

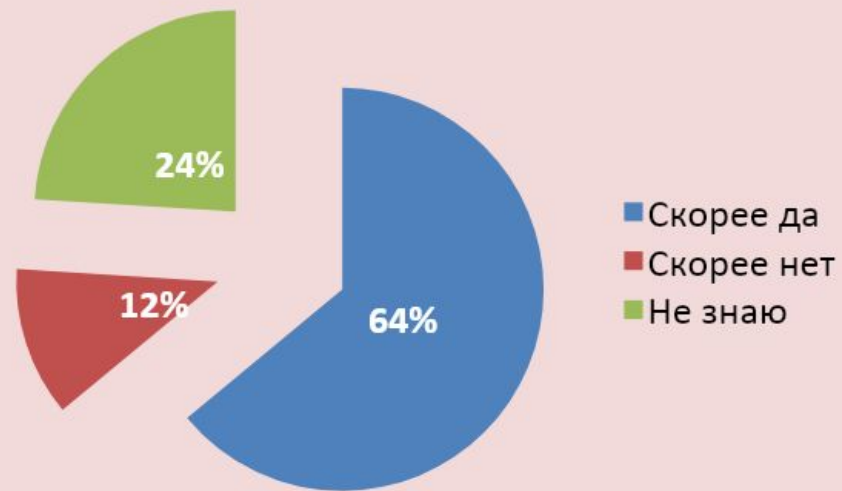
Знаете ли вы, что в литературных произведениях можно встретить рецепты блюд



**Вам хотелось бы
попробовать блюдо,
рецепт которого
встречается в
литературном
произведении?**



**Могут быть актуальными
тематические обеды
(ужины) в кафе или
ресторанах?**



Меню



Салат
а-ля Линдин-Байдаров
от А.И. Куприна

Cog au vin
(Петух в вине)
от Уолтера Саттертэйта



Картофель
в винном соусе
от Жана-Франсуа Паро

Кофе

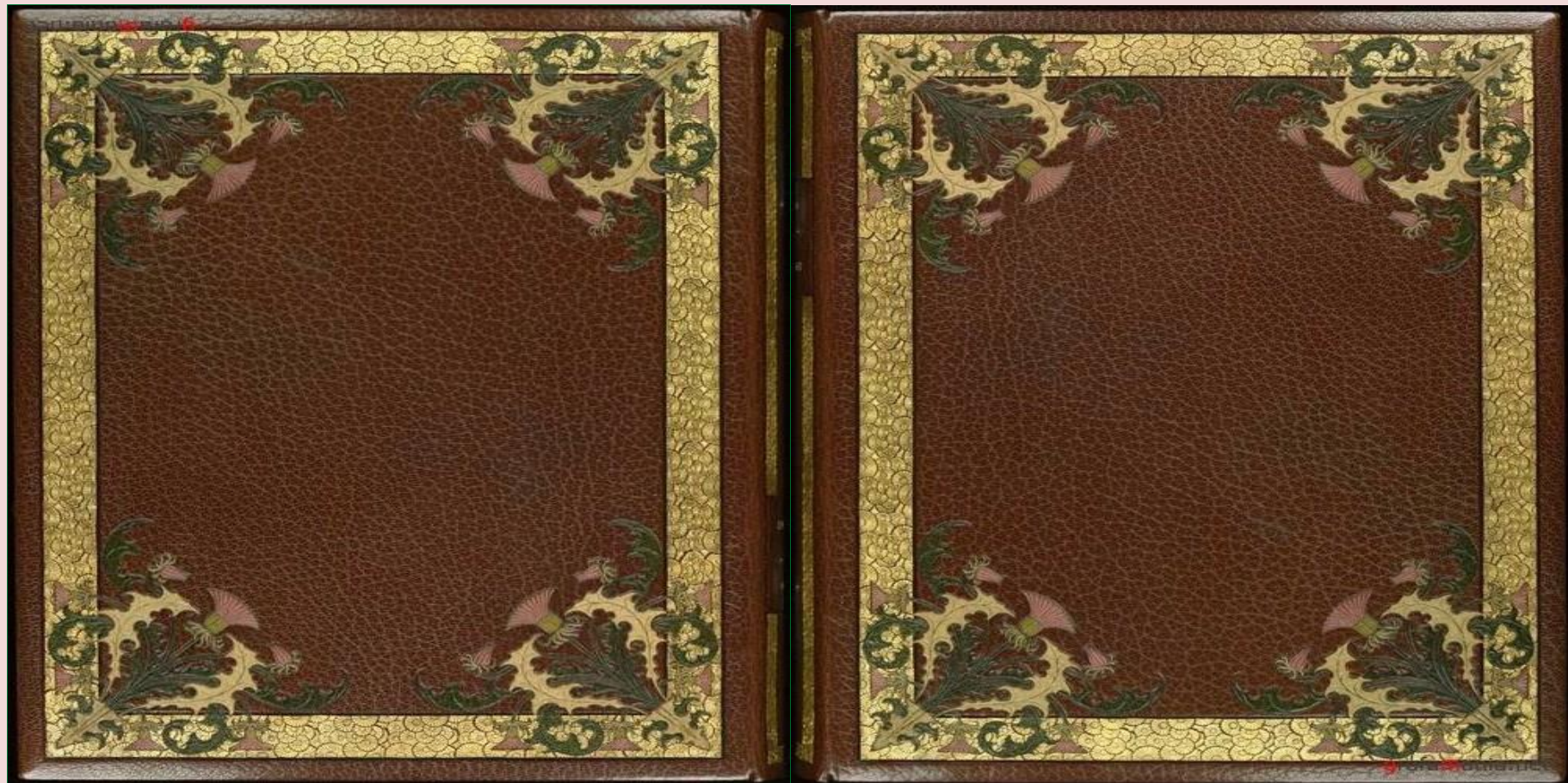
с медом и чесноком
(«Секрет старого Мавра»)
от Юлиана Семенова



Закуска
«Николашка»
от Сергея Лукьяненко



Книга рецептов



Качественные результаты



Рислинг. Дижестив

Технологические карты



Количественные результаты



Салат а-ля Линдин-Байдаров, Соq au vin (петух в вине), Картофель в винном соусе, Кофе с медом и чесноком «Секрет старого мавра», Закуска «Николашка»

Технологи
ческая
карта

Технологи
ческая
карта

Фотография
нескольких человек
(можно из своей
группы)

Практическая значимость

- ✓ создание метапредметных связей между профессиональными модулями специальности «Поварское и кондитерское дело» и общеобразовательной учебной дисциплиной «Русский язык и литература. Литература»
- ✓ тематическое литературное кафе/тематические обеды (ужины) в кафе

Перспективы



Технологи
ческая
карта

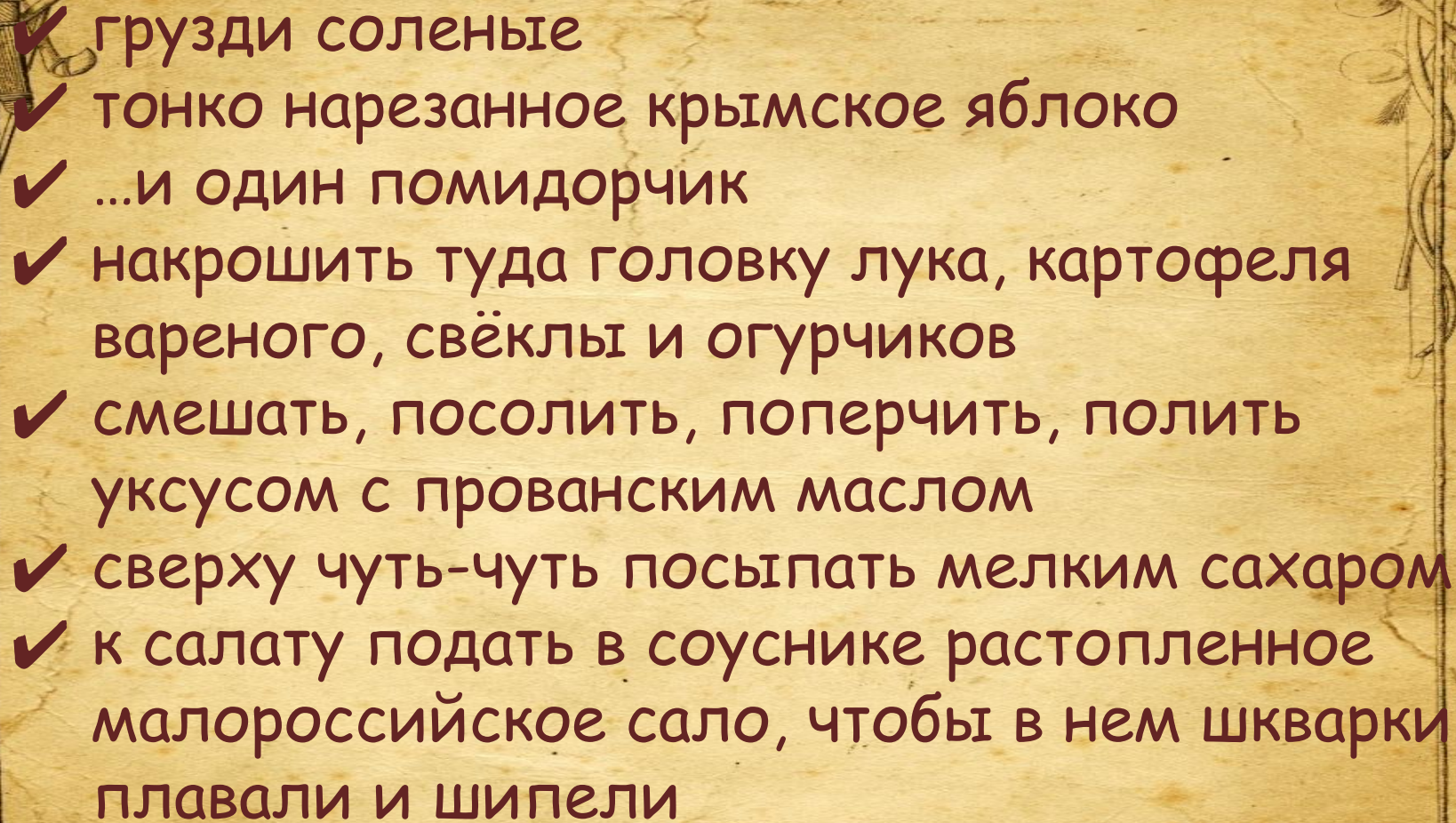
Технологи
ческая
карта

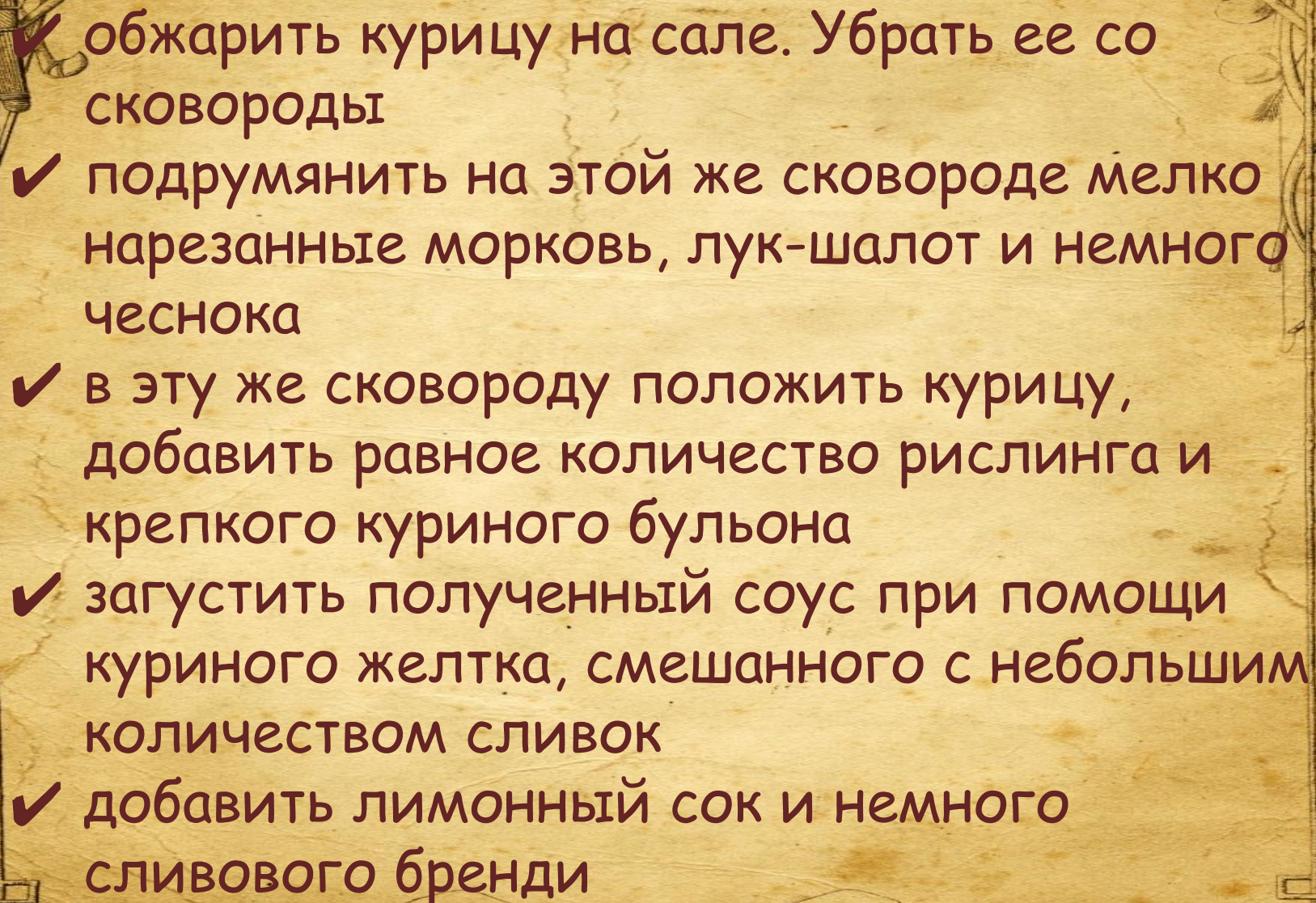
Технологи
ческая
карта

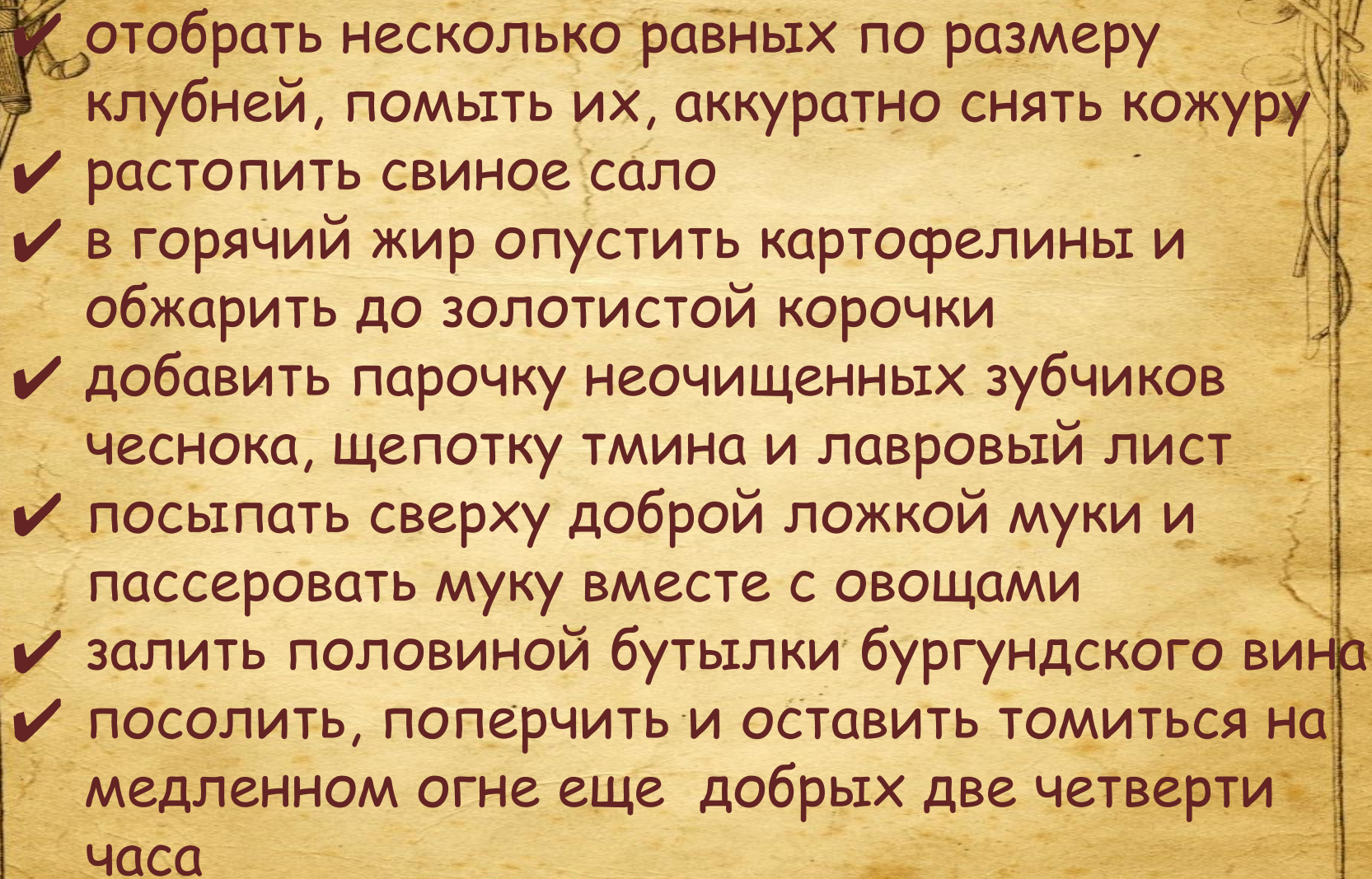
✓ поиск новых рецептов в литературных произведениях

ИСТОЧНИКИ

- ✓ Куприн А.И. Рассказ «На покое». – URL:
http://az.lib.ru/k/kuprin_a_i/text_1620.shtml
- ✓ Лукьяненко С.В. Роман «Спектр». – URL:
<http://lifeinbooks.net/read-online/spektr-sergey-lukyanko/>
- ✓ Паро Ж-Ф. Роман «Загадка улицы Блан-Манто». – URL:
<https://e-libra.ru/read/348470-zagadka-ulicy-blan-mant-o.html>
- ✓ Саттертуэйт У. Роман «Клоунада». – URL:
<https://detectivebooks.net/book/8870272/?page=1>
- ✓ Семенов Ю. Роман «Экспансия». – URL:
<https://e-libra.ru/read/207223-ekspansiya-i.html>

- 
- ✓ грузди соленые
 - ✓ тонко нарезанное крымское яблоко
 - ✓ ...и один помидорчик
 - ✓ накрошить туда головку лука, картофеля вареного, свёклы и огурчиков
 - ✓ смешать, посолить, поперчить, полить уксусом с прованским маслом
 - ✓ сверху чуть-чуть посыпать мелким сахаром
 - ✓ к салату подать в соуснике растопленное малороссийское сало, чтобы в нем шкварки плавали и шипели

- 
- ✓ обжарить курицу на сале. Убрать ее со сковороды
 - ✓ подрумянить на этой же сковороде мелко нарезанные морковь, лук-шалот и немного чеснока
 - ✓ в эту же сковороду положить курицу, добавить равное количество рислинга и крепкого куриного бульона
 - ✓ загустить полученный соус при помощи куриного желтка, смешанного с небольшим количеством сливок
 - ✓ добавить лимонный сок и немного сливового бренди

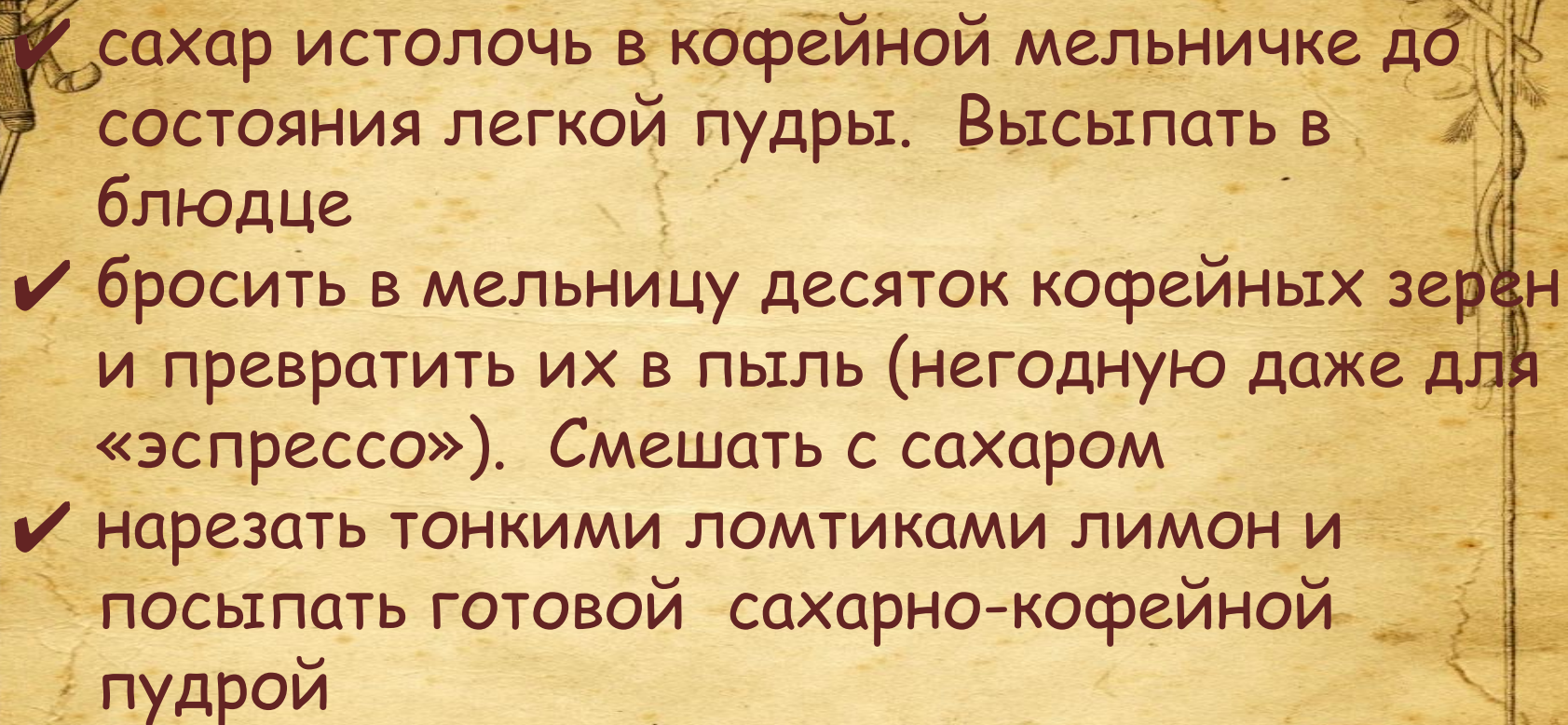
- 
- ✓ отобрать несколько равных по размеру клубней, помыть их, аккуратно снять кожуру
 - ✓ растопить свиное сало
 - ✓ в горячий жир опустить картофелины и обжарить до золотистой корочки
 - ✓ добавить парочку неочищенных зубчиков чеснока, щепотку тмина и лавровый лист
 - ✓ посыпать сверху доброй ложкой муки и пассеровать муку вместе с овощами
 - ✓ залить половиной бутылки бургундского вина
 - ✓ посолить, поперчить и оставить томиться на медленном огне еще добрых две четверти часа

Кофе варим в турке

- ✓ вместо сахара - ложка меда. Очень жидкого, желательного липового
- ✓ четверть дольки чеснока. Это связывает воедино смысл кофе и меда
- ✓ !главное!, не давать кипеть

Все то, что закипело, лишено смысла
Ведь и люди, перенесшие избыточные
перегрузки, - теряют себя.

Не находите?

- 
- ✓ сахар истолочь в кофейной мельничке до состояния легкой пудры. Высыпать в блюдце
 - ✓ бросить в мельницу десяток кофейных зерен и превратить их в пыль (негодную даже для «эспрессо»). Смешать с сахаром
 - ✓ нарезать тонкими ломтиками лимон и посыпать готовой сахарно-кофейной пудрой

Знаменитая закуска под коньяк готова!

Рислинг

(нем. Riesling) — технический (винный) сорт винограда, используемый для производства белых вин



Дижестів

(лат. *digestivus*, фр. *digestif* «средство, способствующее пищеварению»)

общее название напитков, которые подают после еды. Считается, что дижестив помогает перевариванию пищи

