

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

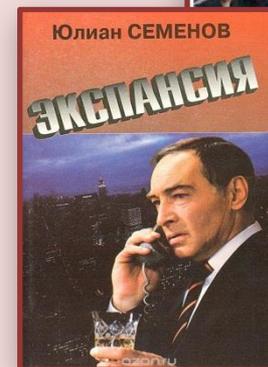
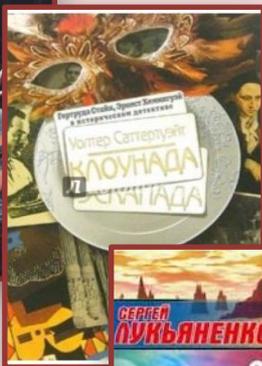
Колпашево, 2019

# 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



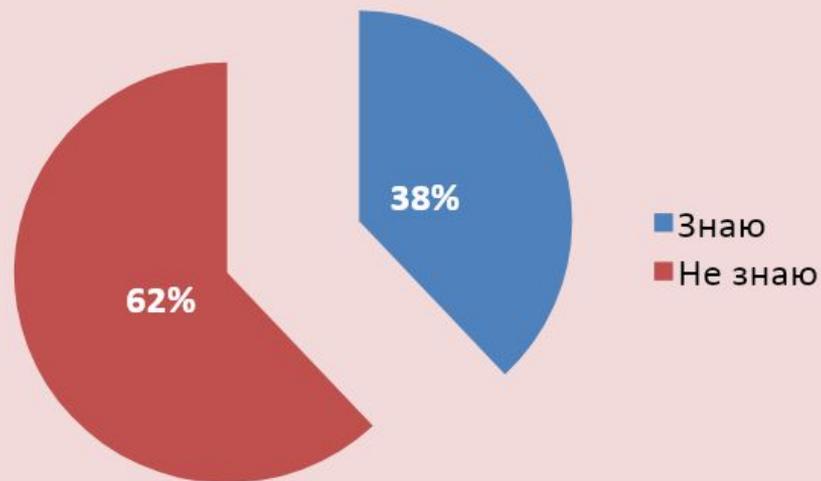
# Методы исследования

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

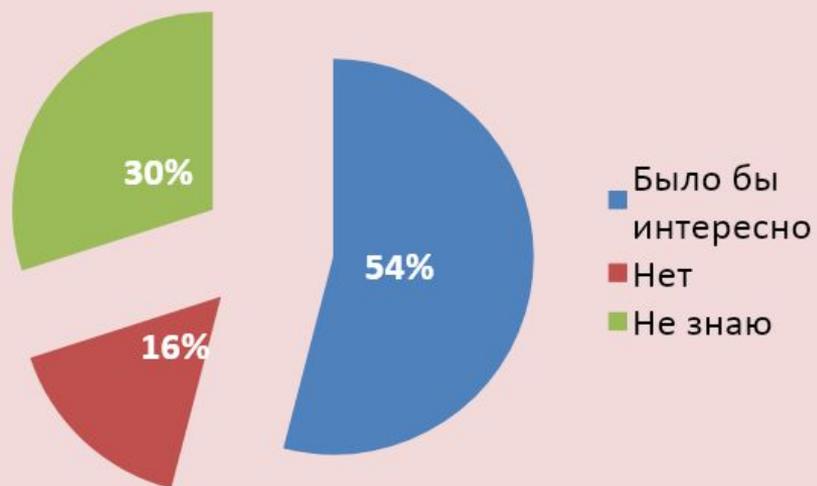
## Участники опроса

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

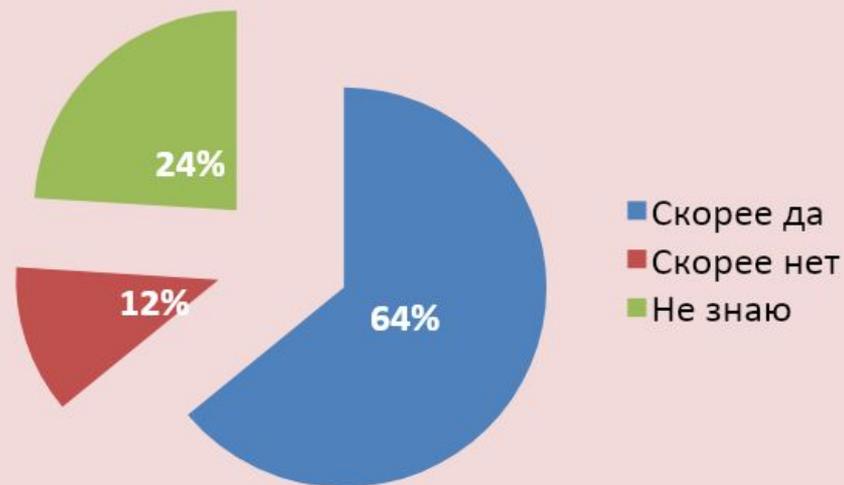
## Знаете ли вы, что в литературных произведениях можно встретить рецепты блюд



**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

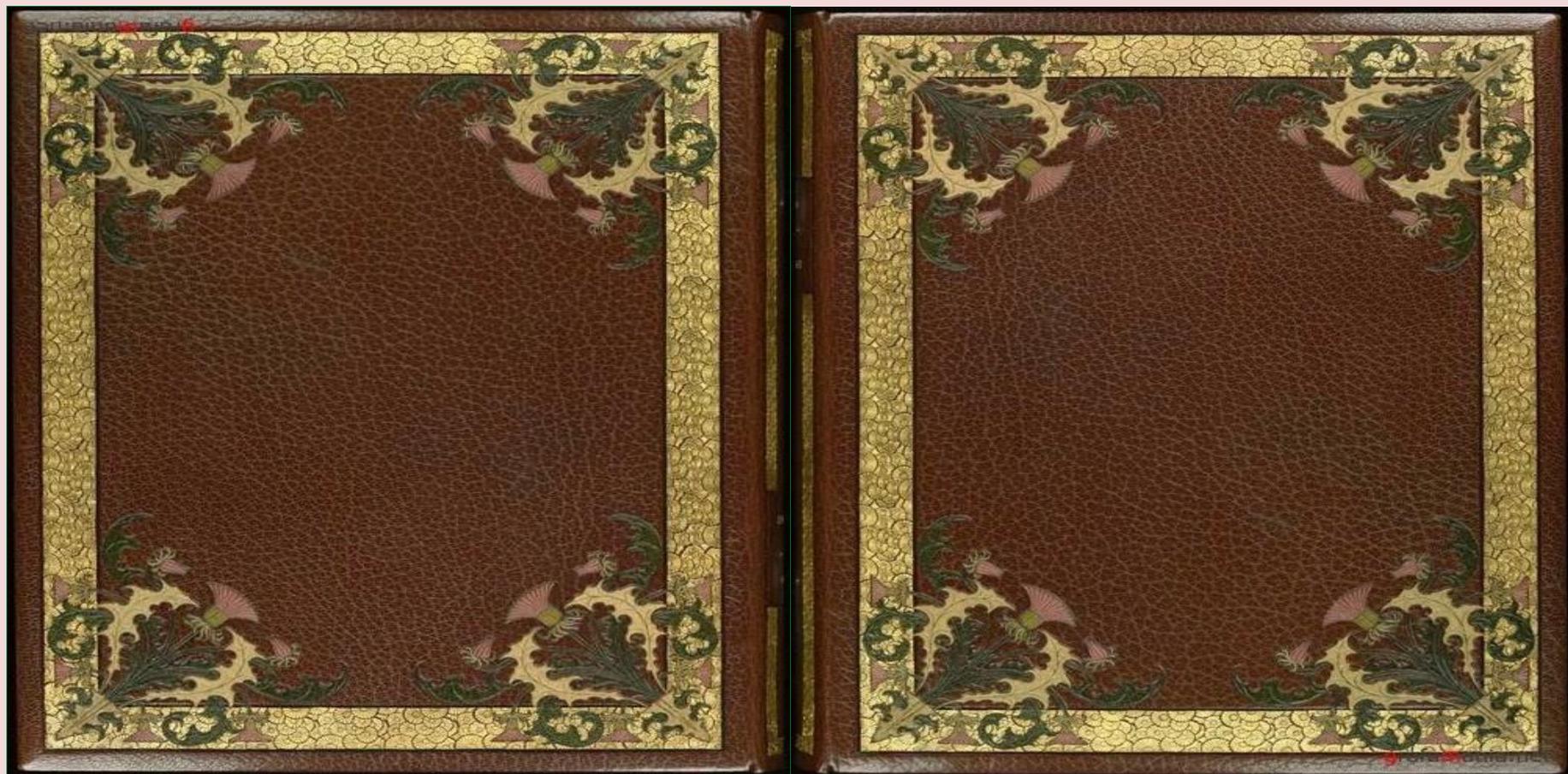
с медом и чесноком  
(«Секрет старого Мавра»)  
от Юлиана Семенова



Закуска  
«Николашка»  
от Сергея Лукьяненко



# Книга рецептов



# Качественные результаты

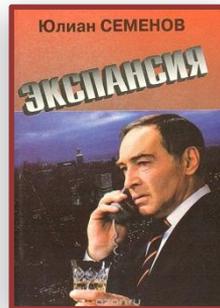
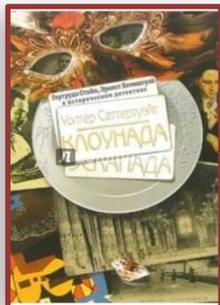


Рислинг. Дижестив

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

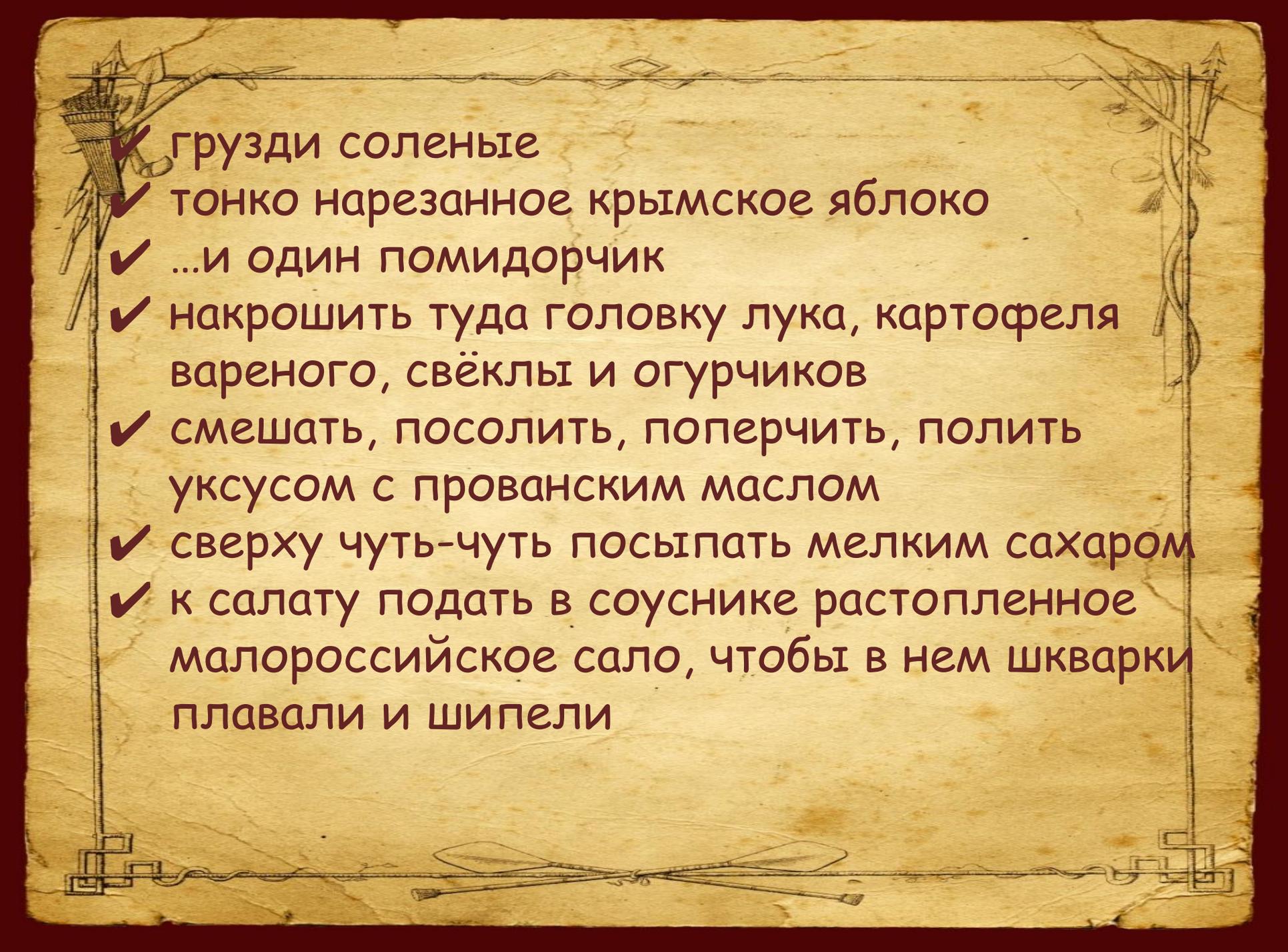
Технологи  
ческая  
карта

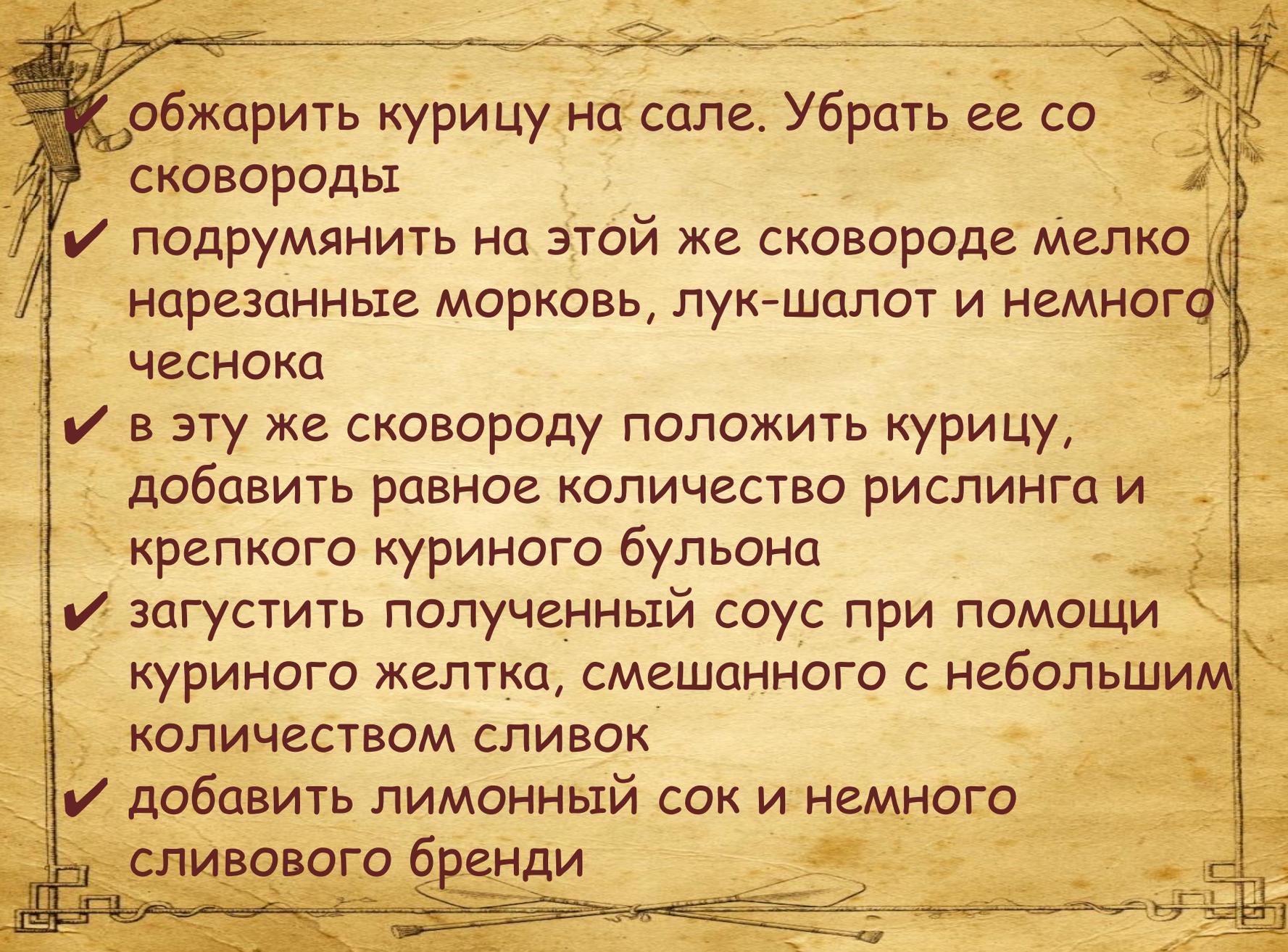
Технологи  
ческая  
карта

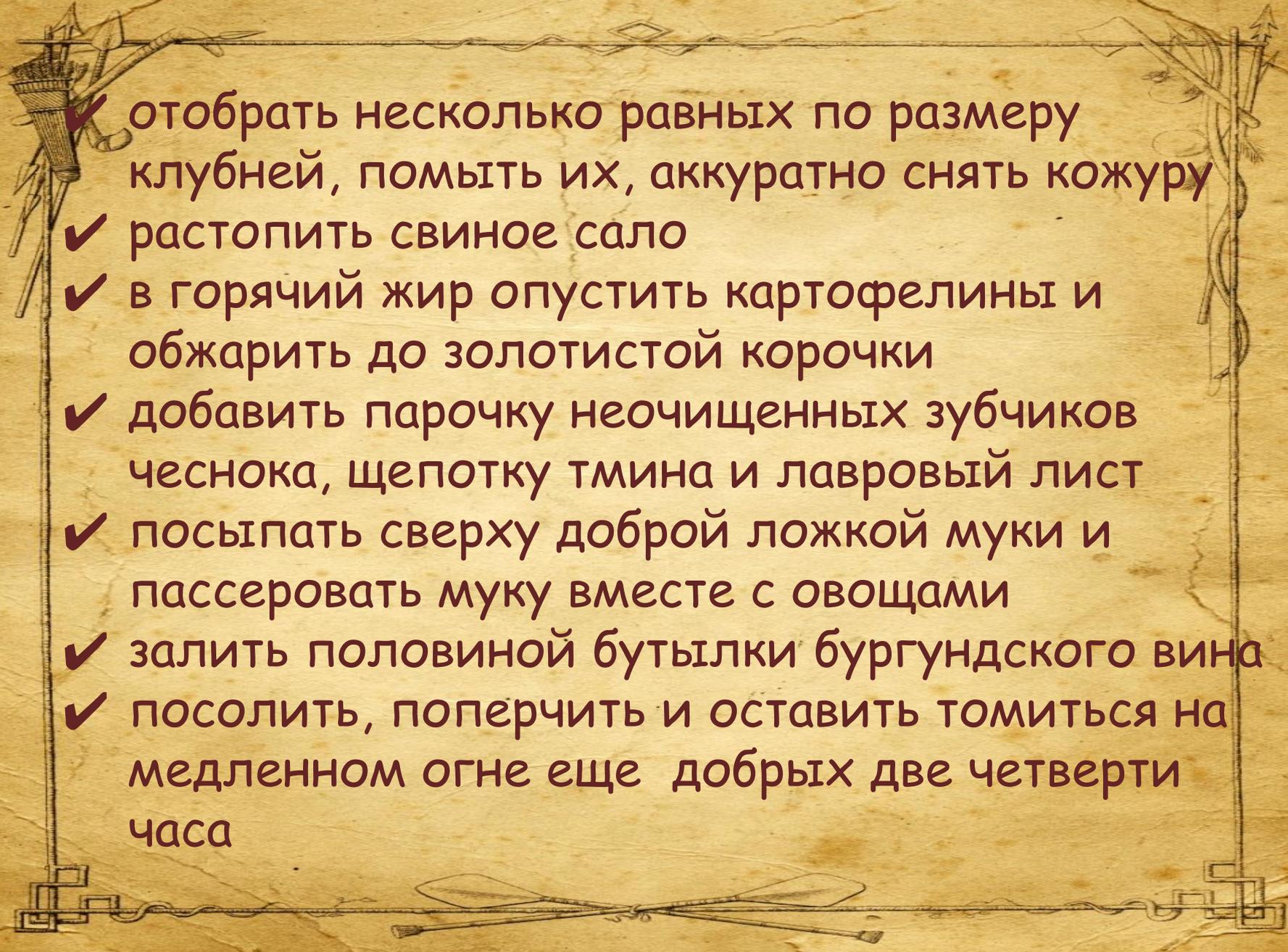
✓ поиск новых рецептов в литературных произведениях

# ИСТОЧНИКИ

- ✓ Куприн А.И. Рассказ «На покое». – URL:  
[http://az.lib.ru/k/kuprin\\_a\\_i/text\\_1620.shtml](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

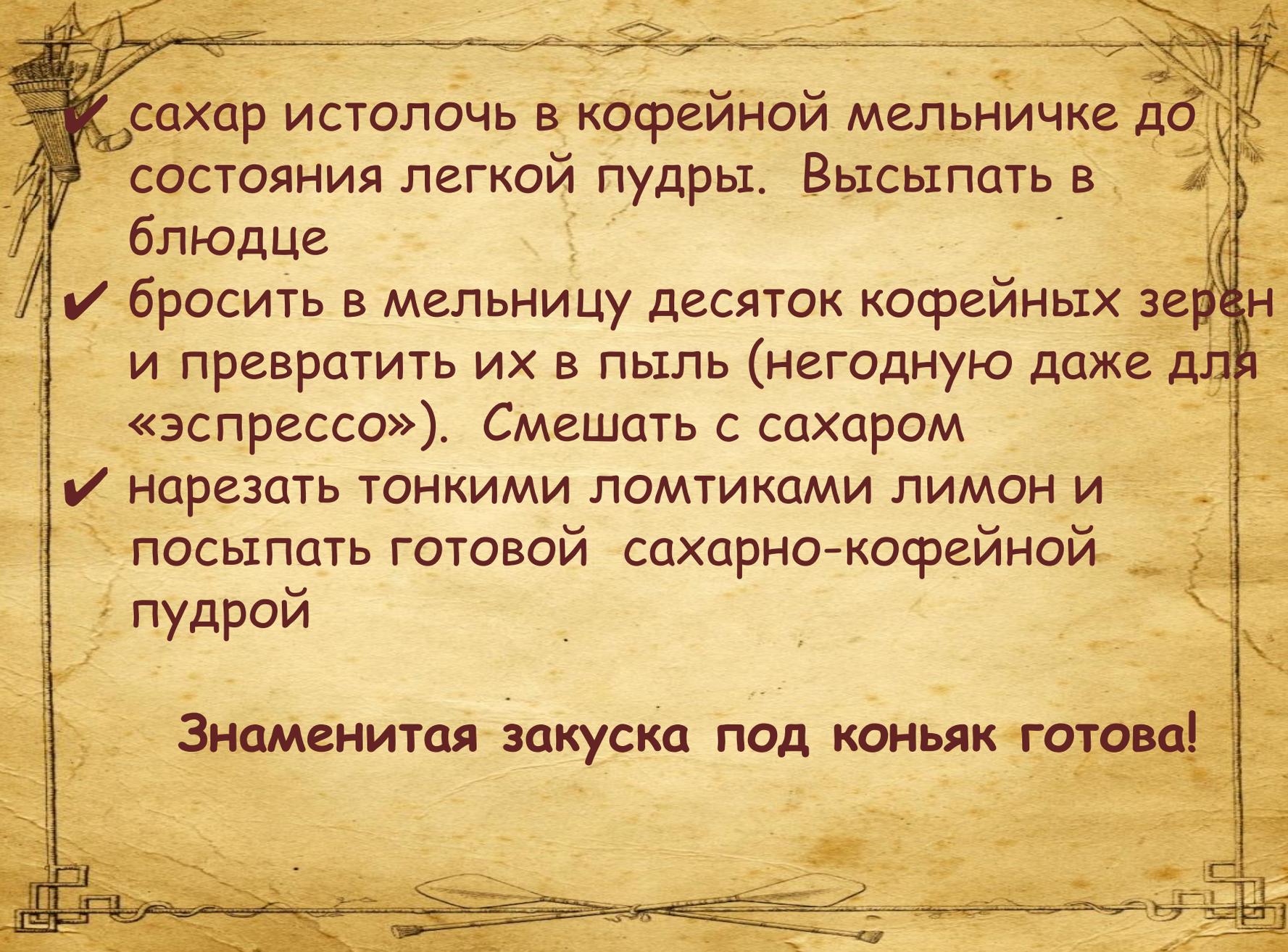
- 
- ✓ отобрать несколько равных по размеру клубней, помыть их, аккуратно снять кожуру
  - ✓ растопить свиное сало
  - ✓ в горячий жир опустить картофелины и обжарить до золотистой корочки
  - ✓ добавить парочку неочищенных зубчиков чеснока, щепотку тмина и лавровый лист
  - ✓ посыпать сверху доброй 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

