

20 октября - Международный день повара



Ежегодно *20 октября* свой профессиональный праздник — День повара — отмечают повара и кулинары всего мира. Международная дата была учреждена в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ. Эта организация насчитывает более 8 миллионов членов — представителей поварской профессии из разных стран.



Сегодня празднование *Международного дня поваров* (International Chefs Day) в более чем 70 странах приобрело масштабный характер. Кроме непосредственно кулинаров в организации праздничных мероприятий принимают участие представители органов власти, работники туристических компаний и, конечно, владельцы предприятий общественного питания — от маленьких кафе до известных ресторанов. Они устраивают конкурсы мастерства среди поваров, проводят дегустации и экспериментируют с приготовлением оригинальных блюд.



Не меньшее внимание в ряде стран уделяется и мероприятиям, в которых участвуют дети и молодые люди. Повара посещают детские учебные заведения, где учат детей готовить и объясняют важность здорового питания. Молодые люди могут больше узнать о профессии шеф-повара и получить ценные уроки в поварском искусстве. Профессия повара — одна из наиболее востребованных в мире и одна из самых древних. О том, кто первым придумал приготовить мясо добытой дичи или собранные в лесу растения, история, конечно, умалчивает. Зато существует легенда о женщине, чье имя дало название всей отрасли — кулинарии.



Древние греки почитали бога врачевания Асклепия (он же — римский Эскулап). Его дочь Гигея считалась хранительницей здоровья (от ее имени, кстати, произошло слово «гигиена»). А их верной помощницей во всех делах была кухарка Кулина, которая стала покровительствовать поварскому искусству, получившему название «кулинария».

Первые рецепты, записанные на бумаге, появились в Вавилоне, Древнем Египте и Древнем Китае, а также в странах арабского Востока. Некоторые из них дошли до нас в письменных памятниках той эпохи, и при желании любой желающий может попытаться приготовить кушанья, которые вкушал египетский фараон или император Поднебесной.



В России кулинария как наука начала развиваться в 18 веке. Это было связано с распространением предприятий питания. Сначала это были корчмы, затем трактиры и рестораны. Первая в России кулинарная кухня открылась в 1888 году в Петербурге. Во всем мире русская кухня, пожалуй, самая разнообразная. Одних только русских щей в ней около 60 рецептов.

В списке закусок можно найти невероятный выбор блюд из овощей, рыбы, мяса. Супы, выпечка и десерты, всевозможные напитки – русский колорит присущ им всем.



Современная кулинария – отрасль знаний, которая дает отличную возможность познать все тайны приготовления пищи и получить огромное удовольствие от кулинарного шедевра.