**Удовик Анна Геннадьевна – воспитатель КГУ «Дом юношества» управления образования ВКО**

**Воспитательный час ток-шоу «Мы, Кулинары!» Приготовление горячих напитков, подготовила воспитатель Удовик А.Г**

Данный воспитательный час могут использовать учителя трудового обучения, классные руководители 8-9классов. Материал может использоваться для занятий по здоровому образу жизни. Мною проводилось с воспитанниками парнями, дома юношества.

**Тема: «История возникновения кулинарии. Приготовление горячих напитков»**

**Цель:** Социализация воспитанников, адаптация к самостоятельной жизни. Развивать умение в приготовлении пищи.

**Ведущий:** Доброго времени суток! Мы рады приветствовать Вас на ток-шоу «Мы, Кулинары!» Сегодня мы заглянём в историю и узнаем о развитии кулинарии. Первое слово как всегда нашим экспертам.

**История развития кулинарии.**

**1эксперт:** Еда является основной потребностью человечества, но от первобытных времен, когда люди питались примитивной едой, сейчас это превратилось в целое искусство. Еду то превозносили к чему-то божественному, то считалось неприличным даже говорить о ней при посторонних. К примеру, в Спарте, как во времена мира, так и во времена войны питались очень скромно и не предавали еде особого значения, а рядом в Афинах приготовление еды превратили в великое искусство. В Древнем Риме искусство кулинарии достигло своего пика именно благодаря поварам-грекам. Со временем, кулинары стали очень уважаемыми людьми, с их мнением считались, их советы принимались во внимание. Во времена царствования Людовика XIV пришел расцвет французской кухни, которая и по сей день не упускает своих позиций.

 Вообще кулинарией считается одна из самых древних сфер деятельности человека. Все первые кулинарные рецепты, связанные с приготовлением пищи, основывались на жарке в золе, на открытом огне и на раскаленных камнях. Это самый первый способ тепловой обработки пищи. Все рецепты кулинарии и различные способы обработки пищи появлялись со временем в результате постоянной эволюции, олицетворяя опыт всех народностей. Пища отражает очень древнюю связь, которая объединяет все живое – и человека, и всю окружающую нас природу.

**Ведущий:** Спасибо за полезную информацию. А сейчас передадим слово следующему эксперту, он расскажет о видах горячих напитках.

**2 эксперт:** К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао. Их готовят на воде, а также на молоке. При добавлении сахара, молока или сливок питательная ценность горячих напитков повышается. Горячие напитки чаще всего подают на завтрак и полдник. Готовить их рекомендуется непосредственно перед подачей.

 **Чай**- тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами. Чайное растение - вечнозеленый кустарник, произрастает в районах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая используют в основном молодые листья растении. «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лени, освежает тело». Впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен. Из Китая чай начал свое триумфальное шествие по миру. В VIII веке он попадает в Японию. Затем чай проник в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, Юго-Восточную Сибирь и Среднюю Азию. Хотя чай стал любимым напитком в большинстве стран мира, но выращивать его там долгое время не умели и привозили из Китая.

А в Казахстане чай появился во время сакской царицы Томирис. С тех пор у нас, в Казахстане пьют чай. Кочевники обнаружили, что употребление этого напитка помогает избежать типичных болезней, связанных с недостатком растительных продуктов питания.

Что же такое казахское  чаепитие?Казахи пьют чай «не разбирая времени и места, перед всем и после всего», - писал М.Я. Киттары еще в середине ХIХ века. И действительно, чай пьют и до и после основной трапезы, сам по себе, по разным поводам. Пожалуй, правило одно – ни одно угощение не обходится без чая. По традиции, у всех народов Центральной Азии, пиалу не положено наливать до краев: чем меньше чая наливают в чашку, тем больше уважения оказывается гостю.

Для хранения чая у казахов существовали маленькие сундуки – шай сандык – деревянные, часто на ножках с петлей и замочком. Там хранилось все, что нужно для чаепития: помимо самого чая, сладости, сахар, печенье, конфеты.

**Чтец:** Чай горячий, ароматный

И на вкус всегда приятный.

Он недуги исцеляет

И усталость прогоняет.

Силы новые дает

И друзей за стол зовет.

С благодарностью весь мир

Славит чудо-эликсир!

 **Кофе**- тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психическую активность человека. Натуральный кофе - это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева. Существует много сортов кофе.

В продажу кофе поступает в зернах, молотый и растворимый. Если кофе в зернах, его перед размалыванием обжаривают. Варят кофе в кофейнике, в электрической кофеварке.

Детям лучше пить не кофе, а кофейные напитки, в состав которых в основном входят такие продукты, как соя, ячмень, цикорий, каштаны.

**Какао.** Родина какао - тропические леса Южной Америки, берега
Амазонки и Ориноко.

Когда Колумб впервые привез какао-бобы в Европу, из них готовили напиток *чоколать.*Готовился этот напиток так: бобы какаового дерева обжаривались и мололись в порошок, затем туда добавлялись ваниль и перец. Напиток все время помешивали, пока он не начинал пениться. Употребляли его в холодном виде.

Испанцы впервые стали готовить какао в кипящей воде, добавляя в него сахар.

Великий шведский ботаник Карл Линней, создавший в XVIII веке классификацию растений и животных, дал какао латинское имя, которое в русском переводе означает «пища богов». Какаовое дерево - типичное растение влажного и тенистого тропического леса.

До середины XIX века какао считалось величайшей роскошью, его пили лишь очень богатые люди.

**Ведущий:** А сейчас мы переходим, как всегда к самому интересному! Мы расскажем и покажем, как нужно готовить эти замечательные напитки! И конечно угостим всех желающих! Приглашаем экспертов в этой области!

**1 эксперт-повар:** Казахи традиционно пьют черный чай – листовой, плиточный, причем, только горячим. Чай принято пить из пиалы, не торопясь и наслаждаясь каждым глотком.

**Чай по-казахски**

 Тонкий аромат, несколько терпкий вкус, крепкий, красновато-коричневый настой, вот основные качества чая. И чтобы сохранить все качества надо правильно хранить и уметь заваривать чай.

Сухой чай – 4–5 чайные ложки, вода – 500 мл, сливки или молоко. Чай заварить кипятком и минуты через три добавить сливки. Минуты через две подать.

**Имбирный чай с мятой**

Корень имбиря укрепляет иммунитет, помогает при простуде имеет ряд полезных свойств, а мята – натуральное природное успокоительное средство, добавляется в чай в совсем малом количестве.

Приготовление: 200мл. воды, 3 листика мяты, 2-3 тонких пластика имбиря, 2 дольки лимона, 1 чайный пакетик, мёд или сахар по вкусу.

**Фруктовый или травяной чай**

Фруктовые чаи имеют успокаивающие свойства, и он оказывает тонизирующее действие на человека. Главное отличие от других чаёв – в них полностью отсутствует кофеин.

Приготовление: 500мл. воды, долька лимона, 2 ст. ложки сахара, по вкусу травяной сбор.

**2 эксперт-повар:** А теперь приготовим чашку какао! Это гораздо проще, чем заварить чай или сварить кофе. Для приготовления чашки какао берут 1 чайную ложку порошка, 2 чайные ложки сахарного песку. Чтобы не было комочков, порошок какао нужно сначала растереть с сахарным песком. Затем прибавить небольшое количество тепловатого молока или воды и снова растереть. А затем уже по вкусу долить горячим молоком, водой и прокипятить. Если вода и молоко, кипяченые и достаточно горячи, какао заваривается прямо в чашку и не кипятится.

**1 эксперт:** Существуют требования, которые предъявляют при приготовлении горячих напитков:

- Напитки приготовляют непосредственно перед употреблением.

- Нельзя использовать чайную заварку через 3—4 часа или на следующие сутки после приготовления.

- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.

- Цвет напитка должен быть, если это чай,
коричневым или зеленоватым, если кофе - темно-коричневым.

**Ведущий:** А сейчас всех приглашаем на чаепитие!