КОГПОБУ « Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

Работа кружка

**« Art – кухня»**

Учебно – производственное предприятие

Столовая №2

ООО КОП « Авитек»

Мастер производственного обучения:

Пацё Полина Андреевна

2018

# Запланировано на следующий год

1. Работа с новой литературой
2. Участие в конкурсах
3. Работа на свободную тему



**Кулинарный кружок**

Главная задача мастера перед проведением кружка – углублять и расширять кругозор обучающихся, развивать творческие способности, прививать практические умения и навыки и приобщать к общественно полезному, производительному труду.

Занятия в кружке, наиболее плодотворны для раскрытия, формирования и развития индивидуальных способностей обучающихся.

Работа кружка направлена на трудовое эстетическое воспитание школьников, расширение кругозора, развитие эстетического вкуса, прививанию интереса и любви к выбранной профессии.

**Цели проведения кружка**

* Развитие творческого мышления
* Развивать уважительное отношение к продуктам питания
* Знакомиться со специями и умело их использовать при приготовлении блюд
* Развивать навыки партнерского взаимодействия
* Развивать и совершенствовать умения работать в команде
* Развивать умения и навыки сочетать различные продукты питания
* Приучать к эстетике при оформлении блюд, культуре общения
* Прививать интерес к выбранной профессии.

**Особенности Норвежской кухни**

Норвежская кухня очень самобытна и ее основой является рыба и другие продукты водной стихии. Далеко за пределы Норвегии прославилась норвежская сельдь. Из нее готовят: и паштеты, и салаты, и холодные закуски, даже горячие блюда и супы. Рыбные пироги тоже очень часто делают с сельдью. Одним из любимых блюд является **«сельдь в тесте».** Это блюдо хорошо известно одесситам, которые готовят биточки из свежей тюльки, когда несколько тюлек обмакивают в жидкое тесто и обжаривают на сковороде. Норвежцы делают то же самое, только с мелкой селедкой. Сегодня во всем мире известна норвежская сельдь под белым соусом. Норвежцы называют это блюдо — **сельдь «Осло»** — это небольшие отварные рулеты, приготовленные из филе сельди под сливочным соусом с различными специями. Норвежская шутка гласит, что норвежец ест селедку 20 раз в неделю.

Очень уважается в Норвегии лосось, его тут называют семгой. Особенно хороша  копченая лососина. А вот  гравлакс готовят особым способом — лосось закапывают на несколько часов в землю, чтобы он был немного «с душком». Его едят в основном на Рождество (этот обычай называется **«лютефиск»**). Норвежец в состоянии по вкусу отличить рыбу, высушенную на скалах утесов, от той, что сохла возле дома на палках, в то время как для непосвященного разницу заметить невозможно!

В Норвегии очень популярна треска. Из нее также готовится множество блюд, в том числе известная сушеная треска «**клипфикс**» и их традиционный «**лютефиск**» — копченая сушеная треска, сваренная в воде со специями. Ее подают со свиными шкварками, гороховым пудингом, свежим картофелем, жареным беконом, горчицей и козьим сыром. Камбала, палтус, форель —  одним словом, в «кухонный котел» идет все, что плавает.

Однако, такое огромное количество рыбных блюд вовсе не значит, что норвежцы не едят мяса. К традиционным можно отнести блюда из дичи: оленина, мясо лося, куропатки. Мясные блюда, как правило, подают с гарниром — это каши, пюре из бобовых, капуста. Самым известным национальным мясным блюдом можно назвать стейк из свежей оленины.

Самое распространенное мясо — баранина. Что ни говори, а оно более доступно и, если вам удастся побывать в Норвегии, попробуйте **смалаховед** — это  зажаренная целиком баранья голова, очень вкусно! Вообще, способов приготовления баранины — множество. Но еще чаще предпочитают всеми любимые жареные колбаски. Однако их готовят настолько необычно, что кроме Норвегии вы нигде не встретите ничего подобного! Только представьте: две красиво обжаренные колбаски, по форме наших сарделек, опускают в кипяток. Нет, их не варят. Просто необходимо, чтобы размякла и исчезла зажаренная корочка. Потом их выкладывают на яблоко, порезанное дольками. Поливают растительным маслом, кладут сверху кусочки  сливочного масла и затем все это обильно посыпают сахаром и отправляют на полчаса в духовку. Пожалуй, колбаски можно считать ярким примером норвежского вкуса.

Каши и различные блюда из круп занимают весьма важное место в норвежской кухне. Их кушают в любое время суток и везде. Так что не удивляйтесь, увидев в меню первоклассного ресторана обычную кашу.

Выпечка домашнего пирога — часть норвежских кулинарных традиций. В каждой области пироги делают по собственным рецептам. То же самое касается и хлеба, поэтому домашние кондитерские в Норвегии пользуются большей популярностью, нежели обычные булочные. Очень популярны картофельные хлебцы **«лефсе»,** хрустящий хлеб **«кнеккбред»** из тонкого теста, чем-то напоминающий лаваш, а также его уменьшенный вариант — «**флатбред**».

Излюбленный напиток норвежцев — **кофе**, который пьют в любое время суток и в огромных количествах. Также широко употребляются различные настойки из трав, кефир и йогурты, своеобразные «компоты» из фруктов (особенно популярны яблочные напитки с медом) и чай.

## Сельдь, запеченная в тесте

Ингредиенты:

Свежая сельдь

Мука

Яйцо

Молоко

Соль

Масло для жарки

**Шаг 1**. Сельдь очистить, удалить внутренности. Слегка посолить и разрезать вдоль.

**Шаг 2**. Из муки, молока и яйца замесить жидкое тесто, посолить. На сковороде нагреть масло, его должно быть много, рыба там должна плавать.

**Шаг3**. Половинки сельди обмакнуть в тесто и сейчас же на сковороду. Жарить до золотистой корочки.



# Сельдь «Осло»

Ингредиенты:

|  |  |
| --- | --- |
| Сельдь свежая |  |
| Перец чёрный |  |
| Лавровый лист |  |
| Уксус |  |
| Укроп |  |
| Маргарин |  |
| Молоко сгущенное |  |
| Соль |  |
| Сок лимона |  |  |  |

Сельдь очистить, удалить внутренности. Каждую рыбину разрезать вдоль и скатать в виде рольмопса (сельдяной рулет). Отварить в небольшом количестве воды, добавив в нее лавровый лист, перец горошком, уксус и укроп. Растопленный маргарин смешать со сгущенным молоком (без сахара!) или сливками, соус хорошо перемешать и прибавить к нему перец, соль и сок лимона. Готовым соусом залить рольмопсы. Подать либо как закуску — охлажденными, либо как второе блюдо — с отварным картофелем или овощами.



# НОРВЕЖСКОЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ БЛЮДО «ЛЮТЕФИСК» (LUTEFISK)

Ингредиенты:

2 кг лютефиск

1 ½ ст.л. соли

800 мелкого картофеля (лучше всего сорт «Миндаль»)

400 г бекона, нарезанного кубиками

1. Разложить в сотейнике или глубоком противне лютефиск кожей вниз. Посолить, накрыть крышкой или алюминиевой фольгой. Запекать рыбу в духовке при 225 ° С в течение 30-40 мин..

2. Промыть и отварить картофель в мундире до готовности, примерно 20 мин.. Обжарить бекон на сковороде до хрустящей корочки.



## Салаты и холодные закуски

**Ингредиенты (из расчёта на 1 порцию):**

* Яйцо куриное отварное, 1 шт.
* Филе сельди, 60 г
* Картофель отварной очищенный, 1 шт.
* Яблоко зеленое очищенное, 1/4

**Ингредиенты для заправки норвежского салата:**

* Уксус яблочный, ¼ ч. л.
* Горчица, 1 ч. л.
* Сливки 20-35% жирности, 100 мл

Картофель и сельдь нарезать кубиками.

 

Яблоко очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке.

 

Извлечь из яйца желток, после чего нарезать белок кубиком. 

Смешать в миске все ингредиенты.



Смешать в миске все ингредиенты для заправки.

 

 

Заправить салат, перемешать его.



Натереть желток на мелкой тёрке.



Выложить салат на блюдо. Засыпать салат тёртым желтком.

 



## Норвежские тефтели "Птичьи гнезда"

- малосольной сельди,

- каперсов или 70 г маринованных огурцов,

- перепелиных яиц,

- анчоусов,

- лука,

- растительного масла

- петрушка, укроп

1. Если сельдь соленая, вымочите ее в молоке, разделайте на филе, извлеките кости и мелко порубите вместе с анчоусами и каперсами (каперсы можно заменить маринованными или солеными огурцами)

2. Отварите перепелиные яйца, отделите желтки от белков. Белки мелко порубите, мелко нарежьте лук и зелень.

3. Смешайте все, кроме зелени, заправьте оливковым маслом. Из селедочной массы скатайте шарики, обваляйте бока в рубленой зелени, в центре тефтели сделайте углубление и положите желток. Украсьте листиком петрушки. Сервировочное блюдо украсьте листьями салата или рубленой зеленью, положите селедочные тефтели







## Холодные закуски























