[Трудовые сказки. Повар](http://my-nevalyashki.ru/index.php/znakomstvo-s-professiyami-i-trudom-vzroslykh/trudovye-skazki-proforientatsiya-dlya-malyshej/2575-trudovye-skazki-povar)

Послушайте стихотворение.

Повар — мастер щей, борщей

И рагу из овощей.

Вкусный сварит он бульон,

Торт испечь сумеет он.

Торт украсит шоколадом,

Кремом и цукатами.

Мы красавцу торту рады,

Съедим его с ребятами.

Поговорим о работе повара. Как вы думаете, трудная она или легкая?

Некоторые ребята могут подумать, что совсем нетрудная! Каждый день они видят, как мама или бабушка готовят зав­трак, обед, ужин: варят щи или жарят на сковороде картошку. Но одно дело приготовить вкусный обед на трех-четырех членов семьи и совсем другое — на сто-двести человек!

Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в сана­ториях и домах отдыха, в ресторанах, столовых и кафе, в ла­герях, школах и детских садах. Старинная русская пословица учит: «Добрый повар стоит доктора».

Как вы думаете почему?

Правильно! От питания во многом зависит здоровье человека. Питание всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка, так же, как и питание однооб­разное, в котором не хватает витаминов и других полезных веществ.

Современный повар работает на специально оборудован­ной кухне. Чего там только нет: электропечи, холодильные установки, автоматы для приготовления теста, разнообраз­ные смесители, автоматические ножи для чистки и резки овощей.

Но есть у повара и ручные орудия труда — длинные вилки с двумя зубьями для мяса, огромная разливательная ложка для супов, деревянное веселко, и в самом деле по­хожее на лодочное весло. Им повар размешивает кашу. А варятся каши, супы, щи и борщи не в кастрюлях, а в огромных котлах!

Повар знает и помнит, как готовить разные блюда, сколь­ко и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к курице, рыбе, мясу. Люди этой профессии должны обладать тонким обонянием и хорошо развитыми вкусовыми ощу­щениями.

Как вы думаете, сколько существует способов нарезки картофеля? Два, три? Нет, не угадали! Таких способов много. Перечислю вам некоторые из них: соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, стружкой.

Обыкновенно выбирает профессию повара человек, кото­рый любит готовить, проявляя при этом фантазию, выдумку. Многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат и колпак, повар «колдует» над ка­стрюлями, что-то смешивает, доливает, обжаривает.

Послушайте любопытную историю о том, как появились «пожарские» котлеты.

Один путешественник ехал из Москвы в Петербург и остановился в городе Торжке. Он зашел в трактир (так в старину называли небольшие придорожные рестораны) и по­просил трактирщика приготовить ему котлеты из телятины. Но телятины не оказалось, и трактирщик, фамилия которого была Пожарский, приготовил котлеты из куриного мяса.

Путешественнику они очень понравились, и с тех пор эти котлеты вошли в меню под названием «пожарских» котлет.

Послушайте стихотворение.

Профессия повара

Знают повара секреты

Приготовленья вкусных блюд.

«Спасибо» скажем им за это —

Быть поваром — нелегкий труд!

♦ Вопросы

Как вы думаете, почему говорится: «Добрый повар стоит доктора»?

В чем состоит работа повара?

Какими приборами снабжена современная кухня в ресторане, столовой?

Какие приспособления есть на кухне у вас дома?

Кто у вас в семье готовит пищу?

Помогаете ли вы маме или бабушке готовить завтрак, обед, ужин?

Какое ваше любимое блюдо?

Смогли бы вы что-нибудь приготовить сами? Кто научил вас?

Нравится ли вам работа повара? А вы хотели бы выбрать эту профессию? Почему?