

**Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь
Упраўленне адукацыі Гомельскага аблвыканкама
Установа адукацыі «Гомельскі дзяржаўны
прафесійны ліцэй рачнога флоту»**

**МЕТАДЫЧНАЯ РАСПРАЦОЎКА
вечарыны
«Калі ласка, у хату»**

Выканалі: выкладчык
беларускай мовы і літаратуры
вышэйшай катэгорыі
Амельчанка С.В.,
выкладчык спецыяльнасці
першай катэгорыі
Севярын С. В.

Гомель, 2016

Выполнила:

**преподаватель
специальной дисциплины**

Сення ў грамадстве есць вострая неабходнасць у прафесіяналах паварскога майстэрства. Пospex прадпрыемства харчавання ў многім залежыць ад майстэрства шэфа- повара, ад разнастайнасці, эксклюзіўнасці ці экзатычнасці прапануемых страў. Таму вялікае значэнне мае гэта прафесія ў наш век хуткасцей і скарачэнняў жыцця. Повары патрабуюцца не толькі ў кафэ і рэстараны, але і ў бальніцы, дзіцячыя садкі і школы. Галоўнае ў гэтай справе – талент, пачуццё густу, фантазія, дакладнасць, творчая жылка для таго, каб прыдумаць арыгінальны рэцэпт або упрыгожванне стравы. Усе гэта дапаможа будучым паварам дасягнуць вялікіх поспехаў у сваёй кар’еры. Нездарма яшчэ ў старажытнасці было вядома, што “паварская справа- гэта не рамяство, а мастацтва”.

Наша нацыянальная кухня, якая мае шматвекавую, вельмі багатую і цікавую гісторыю, падзейнічала на кулінарныя густы рускіх, палякаў, літоўцаў і інш. У сваю чаргу, і яны аказалі значны ўплыў на беларускую кулінарную культуру. Пра гэта кажуць агульныя назвы блюдаў, напояў, прадметаў кухоннага посуду. Напрыклад, крупнік (суп з крупы) мае агульную назву ў беларусаў, палякаў і літоўцаў, а традыцыйнае блюда беларусаў верашчака папулярна ў Літве. Аднолькавая назва посуду для прыгатавання цеста і выпечкі хлеба: ў літоўцаў *dzies*, у беларусаў - дзяжа, у рускіх - дежа, у ўкраінцаў - діжа. Такіх прыкладаў можна прывесці шмат. Гэтыя асаблівасці беларускай нацыянальнай кулінарыі былі намі выкарыстаны ў падрыхтоўцы да правядзення вечарыны “Калі ласка, у хату...”

Прапанаванае мерапрыемства дапаможа будучым паварам ведаць гісторыю узнікнення беларускіх страў і ў будучым выкарыставаць іх ў сваёй працы, так як нацыянальная кухня і беларускія стравы па-ранейшаму папулярны сярод насельніцтва. Памятаем традыцыі – маем поспех у будучым!

Уводзіны

Мэтай дадзенага мерапрыемства з'яўляецца разгляд і вывучэнне асаблівасцей старажытнай нацыянальнай беларускай кухні.

Для рэалізацыі гэтай мэты былі разгледзены наступныя пытанні: звычаі, абрады і традыцыі Беларусі; асаблівасці прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца ў нацыянальнай беларускай кухні; асаблівасці прыгатавання халодных закусак і супоў; тэхналогія прыгатавання першых і другіх блюдаў і напояў; тэхналогія прыгатавання вырабаў з мукі.

Змест

Анатацыя

Уводзіны

1. Гісторыя фарміравання кухні

2. Першыя блюда

3. Другія блюда

3.1 Блюда з мяса і хатняй птушкі

3.2 Рыбныя блюда

3.3 Блюда з бульбы

3.4 Блюда з гародніны

4. Мучныя блюда. Драчоны

5. Сладкія блюда і напоі

Заклучэнне

Спіс выкарыстанай літаратуры