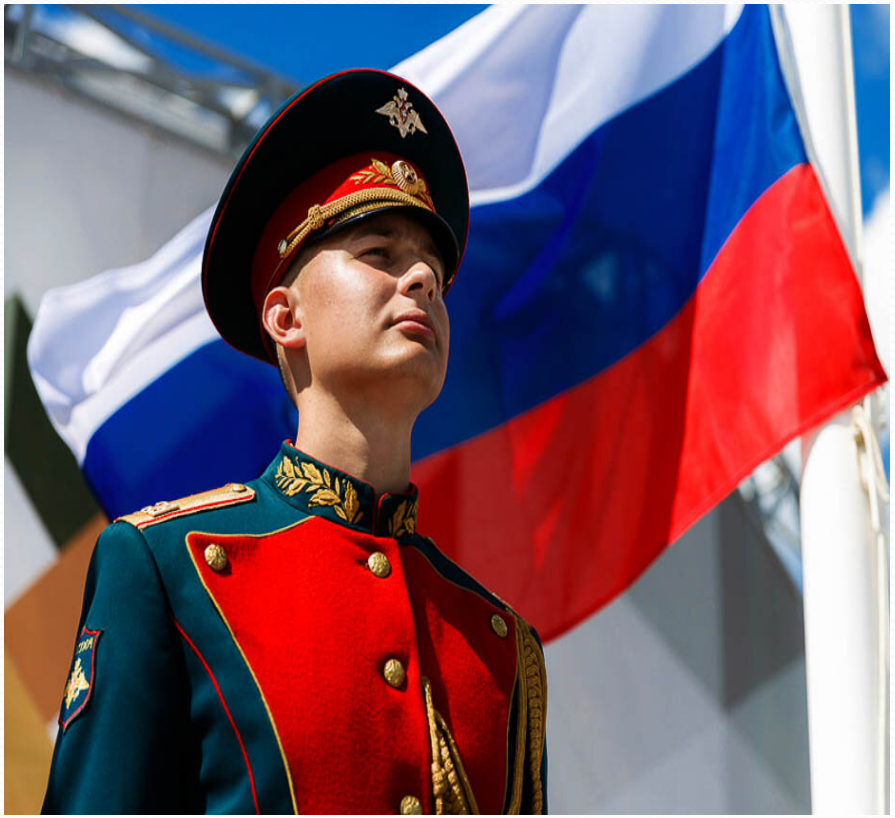
# Мы патриоты своей профессии

Подготовили
Студенты 2 курса
Группы ПКД -210/20
Киман Анастасия и Черенков Сергей

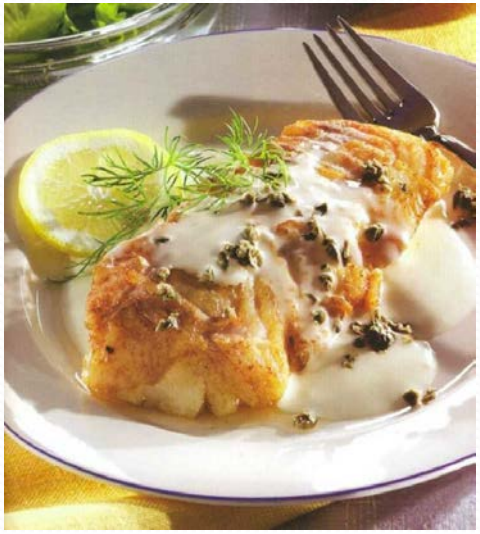
**Патриот —** это человек, который любит свою Родину, готов на подвиги во имя Отечества и предан своему народу. Все негативные ассоциации с этим словом связаны с неправильным пониманием сути патриотизма, нравственного убеждения, основанного на любви к своей стране. Можно быть не только патриотом своей родины, но и патриотом своего дела.



У россиян есть множество праздников посвященных нашей стране. Например, День России, День народного единства, День Победы и многие другие.

# Мы - патриоты своей профессии и своего дела

И сейчас мы хотели бы затронуть эту тему, то какие блюда в нашей стране готовят на разные праздники и торжества, как их приготовить и подать.



# Холодец

**Холодец – блюдо** с русскими корнями. Это праздничное кушанье готовили на Руси к Рождеству и Новому году. Упоминания о нем встречаются в древних летописях и грамотах. Это благородное **блюдо** многие старинные кулинарные трактаты именуют не иначе как «царское яство».

Возник холодец (или студень) на севере и у кочевых народов, которые тысячи лет назад варили навaристый бульон из мяса и костей и заметили, что оставшийся бульон, на холоде, всегда застывает.

- 5–6 горошин душистого перца;
- 1 кг свиной рульки;
- 500 г свинины без кости и жира;
- 1 луковица;
- 2–3 лавровых листа;
- соль — по вкусу;
- 2–4 зубчика чеснока.

# Гурьевска каша

**Название каши происходит от имени графа Дмитрия Гурьева, министра финансов и члена Государственного совета Российской империи.** Изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрисовского, у которого гостил Гурьев. Впоследствии Гурьев выкупил Кузьмина с семьёй и сделал штатным поваром своего двора. По другой версии, сам Гурьев придумал рецепт каши.

**Гурьевская каша** — сладкая манная **каша** на молоке и сливках с добавлением варенья, мёда, орехов, сухофруктов, цукатов и пряностей.

- Молоко – 700 мл
- Крупа манная – 4 ст.л. (без горки)
- Сахар – 2 ст.л.
- Масло сливочное – 40 г
- Миндаль – 50 г
- Фундук – 50 г
- Орехи кешью – 50 г
- Курага – 50 г
- Инжир – 50 г
- Изюм – 100 г

# Щи из крапивы

Крапива молодая —
1 Пучок (примерно 200 грамм)
Лук репчатый — 2 Штуки
Растительное масло —
30 Миллилитров (для жарки)
Стебель сельдерея — 2 Штуки
Куриный бульон — 4 Стакана
Картофель — 200 Грамм
Чеснок — 2 Зубчика
Соль — 1 Щепотка

**Щи из крапивы –** ароматное блюдо с высоким содержанием витаминов и полезных химических элементов. Готовят низкокалорийный продукт из овощей, зелени, растительного масла или более сытным – с добавлением мяса, шпика.

# Рыбный расстегай

Мука — 2,5 Стакана
Яйцо — 2 Штуки (1 - в тесто, 1 - для смазывания)
Дрожжи живые — 25-30 Грамм
Молоко — 150 Миллилитров
Масло сливочное — 100 Грамм (20 гр - в тесто, 50 гр - в начинку, 30 гр - для жарки)
Сахар — 1 Ст. ложка
Соль — 2/3 Ст. ложки (+ в начику)
Семга — 500 Грамм Судак — 500 Грамм
Сливки — 50 Миллилитров
Лук репчатый — 2-3 Штук
Печень трески — 200 Грамм
Бульон овощной — - По вкусу

Расстегаи - это не только пирожки с рыбой, но и с другими начинками. Появились они еще до революции, примерно в XIX веке их начали подавать в трактирах и ресторанах. Расстегаями они называются из-за своей формы: края пирожка защипаны, а серединка открыта.

**Расстега́й** — печёный пирожок в форме лодочки с отверстием сверху. Кулинарное изделие русской кухни из дрожжевого теста с различными начинками.

# Карп в сметане

- Карп – 1.2 кг
- Лук репчатый – 150 г
- Сметана – 60 г
- Помидор – 1 шт.
- Чеснок – 2 зуб.
- Соль – по вкусу
- Перец черный – по вкусу
- Приправа – по вкусу для рыбы

# Борщ

Впервые понятие "**борщ" возникло** в Киевской Руси IX века. Им называли похлебку, приготовленную из листьев борщевика, а блюдо употребляли только на поминках. Русичи верили в то, что с его паром душа умершего переходит в другой мир.

свиные ребрышки — 500 г
свекла — 2 шт.;
капуста — 300-400 г
;морковь — 1 шт.
;лук — 1 шт.;салатный
перец — 1 шт.;
картофель — 2 шт.;
стручковая фасоль — 200 г;
помидор — 2 шт.;
лавровый лист — 1 шт.;
чеснок — 2 зубчика;
растительное масло — для жарки;
лимонный сок — 1 ч.л.;
сахар — 1 ч.л.;
перец молотый и горошком, соль — по вкусу.

# Квас

**Квас на Руси появился в X-XI веке.** Само слово «квас» тоже имеет древнерусское происхождение. И хотя помимо России квас готовят в Белоруссии, Сербии, Македонии, Словакии, Польше и многих других славянских странах, но называется он везде одинаково – квас.

Квас -

**русский освежающий безалкогольный напиток**. Легкий, приятный на вкус и питательный, он готовится путем брожения муки, солода или сухого ржаного хлеба. Для сладости и придания особенного вкуса в него добавляют пахучие травы, мед, хмель и даже ягоды.

Клюква - 500 г
Вода-3 л
Изюм-100 г
Сахар-300 г
Ржаная закваска-200 мл

# Окрошка

Согласно историческим справкам, окрошка появилась на Руси ещё в IX-X веках. Возникла она в крестьянской среде как простое и неприхотливое блюдо из кваса с редькой, луком и чёрным хлебом. Однако довольно скоро перекочевала на богатые столы аристократов. Уже здесь окрошка обросла изысками и стала именоваться «холодным барским супом».

**Окрошка – это** холодный суп, традиционное блюдо русской и украинской кухни. Название происходит от глагола "крошить", т.е. мелко нарезать, измельчать. Основу ее, как правило, составляют нейтральные по вкусу овощи (например, картофель, репа, брюква), к которым добавляются пряные травы, вареные яйца и, наконец, заправка.

Хлебный квас-1,5 л
Картофель-500 г
Вареная колбаса-300 г
Куриное яйцо-3 штуки
Редис-200 г
Зелень по вкусу
Сметана -500 г
Огурцы-300 г
Соль
по вкусу
Сладкий перец

# Заключение

Блюда о которых мы рассказали это самая малая часть которую можно приготовить на праздники, если вы хотите приготовить другие блюда, то рецепты можно брать из интернета, но мы как повара пользуемся сборником рецептур. Самое главное: для того, чтобы блюдо было вкусным, его надо готовить с душой.