

**ТЫ ГОТОВИШЬ
СЕБЕ И
ДРУЗЬЯМ**

Готовить может каждый!

Для того, чтобы сделать свою жизнь более комфортной и удобной, человек должен иметь представление об имеющихся у него бытовых возможностях, а также уметь их использовать. Сегодня существует более 500 видов различных бытовых приборов для кухни. Перечислим некоторые из них.



Газовая бытовая плита

- Первую **газовую плиту** сконструировал англичанин Джеймс Шарп, и установил ее в 1826 г. у себя дома. Первая газовая плита с духовкой появилась тоже в Англии в 1852 г.
- При использовании газовых плит нужно помнить о правилах безопасности.
- В помещении, где установлена газовая плита, не должно быть специфического запаха. При появлении запаха (т. е. утечки газа) нужно проветрить помещение, не чиркать спичками и зажигалками, не включать электроприборы и вызвать аварийную службу.
- При использовании газовой плиты пламя должно быть упругим, голубовато-фиолетового цвета, без красно-желтоватого оттенка и высотой не более 2,5 см.
- Над газовой плитой нельзя сушить белье, вешать полотенце.
- По статистике, около 15% (т. е. каждый шестой-седьмой) несчастных случаев в быту связано с ожогами вследствие неправильного пользования газовой плитой.



Микроволновая печь

- **Микроволновая печь** — кухонный электроприбор, использующий микроволновую радиацию для приготовления и разогревания пищи.
- Первые «микроволновки» появились в конце 50-х на кухнях больниц и госпиталей. Они заметно отличались от привычных для нас современных приборов — весили больше 300 кг, а высота их достигала более 1,5 м.
- За десятилетия технология работы и дизайн микроволновой печи были усовершенствованы и сегодня она — один из самых распространенных бытовых приборов.
- Используемое в ней микроволновое, или сверхвысокочастотное (СВЧ), излучение — это электромагнитные волны длиной от 1 мм до 1 м.



Тостер

- Прибор для поджаривания гренков, тостов.
- Впервые **домашний тостер** был произведен в 1893 г. Первые тостеры не имели корпуса и состояли только из элемента нагрева. Кусочек хлеба клали на проволочную решетку и нагревали. Привычные же для нас тостеры появились в 1925 г.
- В традиционные тостеры ломтики хлеба вставляют вертикально. Но существуют компактные тостеры-духовки, где ломтики располагают горизонтально. Эти приборы могут встретиться под названиями «мини-печь», «тостер-духовка», «ростер».
- У современных тостеров есть и другие, порой весьма неожиданные, возможности. Так, в 2001 г. был создан тостер, который мог выжигать на гренке прогноз погоды (либо солнечная, либо пасмурная).



Миксер, блендер

- Электрические приборы, служащие для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания яиц, приготовления коктейлей, кремов, теста, пюре и пр.
- Первые электрические устройства такого толка появились более ста лет назад, а массовыми эти приборы стали в 20—30-е годы XX века. **Миксер** и **блендер** похожи по своему устройству и принципу действия.
- Венчики **миксера** вращаются синхронно в разные стороны. Его можно использовать для взбивания кремов, суфле, муссов, сливок, теста — но только жидкого.
- **Блендер** — прибор более легкий и компактный. С помощью него можно взбивать, измельчать продукты.



Холодильник

- **Холодильник.** Первые холодильные камеры, были построены швейцарским изобретателем Карлом Линдом в 1874 г. Холодильник в традиционном для нас представлении появился в начале XX века. А в нашей стране они стали производиться в 1926 г.
- Для того чтобы холодильник мог охлаждать, в нем находится особое вещество — хладагент. Оно перекачивается по системе трубочек благодаря работе электромотора.



Сервировка стола

- **Характер сервировки стола определяется двумя важными факторами: поводом застолья, а также меню — количеством и ассортиментом блюд.**
- **Однако существует несколько общих правил, которые в любом случае соблюдаются при оформлении стола:**
 - **Закусочные тарелки ставят непосредственно напротив каждого из стульев. Впереди и левее располагают пирожковую тарелку. В зависимости от меню, под закусочную тарелку могут быть поставлены мелкие столовые тарелки.**
 - **Бокалы для напитков располагают правее от закусочной тарелки. Десертную ложку кладут за тарелкой черенком вправо.**
 - **Порядок размещения столовых приборов также зависит от меню. Гости начинают есть приборами, расположенными по внешнему краю, и по мере смены блюд постепенно используют приборы, расположенные ближе к тарелке.**
 - **Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки — с левой стороны, острием вверх. Ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом. Расстояние между приборами и расстояние между приборами и тарелкой должно составлять чуть меньше 1 см. Концы ручек приборов так же, как и тарелки, должны отстоять от края стола на 2 см.**



Варианты сервировки

- Помимо традиционного варианта оформления стола, который обычно используется для организации приема гостей дома, существуют и другие варианты сервировки. Встретиться с ними подросток может в столовой, кафе, на праздничном мероприятии.



Фуршет

- Название такой сервировки возникло от французского «a la fourchette», т. е. «с вилкой».
- Для **фуршета** готовят холодные и горячие закуски, бутерброды, пирожки, те блюда, которые можно есть только вилкой, не используя ножа.
- Блюда располагаются на столе вдоль фуршетных линий, так, чтобы гостям можно было их легко взять.
- Фуршет предполагает, что гости едят стоя — здесь не используются дополнительные столики и стулья.
- Как правило, для фуршета готовят различные салаты, холодные и горячие закуски, десерты, различные виды бутербродов — все то, что удобно взять с основного блюда и есть стоя или сидя.
- На столе должны быть соль, перец и горчица.



Шведский стол

- Сервировка, при которой все блюда находятся на одной — **«шведской»** линии на основном столе. Гости могут свободно ходить вокруг основного стола, выбирая понравившееся блюдо, или присесть рядом за небольшие столики. Тарелки ставят стопкой, рядом раскладывают приборы — вилки, ложки, ножи. Каждый из присутствующих самостоятельно берет себе прибор.
- Важно не только красиво сервировать стол, но и уметь правильно вести себя во время еды.
- Салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно положить на колени. Этой салфеткой нельзя вытирать губы и руки во время еды. Она, главным образом, защищает одежду от кусочков еды и случайных брызг. Только в конце еды можно полотняной салфеткой промокнуть губы и вытереть кончики пальцев.
- С общего блюда кушанья берут общими приборами — щипцами, ложками, вилкой и перекладывают себе на тарелку. Это не относится к хлебу, печенье, фруктам, бутербродам, которые можно брать руками.



Важно помнить:

- Приготовление пищи для домашнего стола требует значительных затрат времени и сил. Этот труд заслуживает **уважения и благодарности**. Для того чтобы помочь взрослым членам семьи, **часть обязанностей подросток может взять на себя**.
- Приготовление пищи может превратиться в **увлекательное занятие**, позволяющее человеку проявить свою фантазию, творческие способности и т. д. Однако для этого нужно освоить ряд **кулинарных навыков и умений**.
- Существует большое разнообразие средств **бытовой техники**, которые **облегчают домашний труд и позволяют приготовить вкусную еду**. У каждого из них — свое назначение и определенные правила использования. Соблюдение таких правил не только продлит срок их эксплуатации, но и поможет избежать возможных опасностей для здоровья.
- Гостеприимство хозяина, приглашающего гостей в дом, заключается не только в том, чтобы приготовить еду и накрыть стол, но и в том, чтобы сделать домашний праздник **интересным и приятным для всех**.