



### 3 Мая – День кондитера

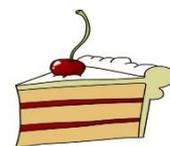
**День кондитера** в 2020 году отмечается

**3 мая.** Кондитерское дело в нашей стране развивается полным ходом. Ни одно торжество нельзя представить без вкусного торта, сладкой выпечки, любимых конфет. Сейчас кондитер – это не просто повар, умеющий готовить десерты. Это художник, скульптор, технолог в одном лице.



#### Гастрономические дни в мае:

**3 Мая** – День кондитера;  
**16 Мая** – День калмыцкого чая;  
**28 Мая** – День рождения майонеза.



#### История праздника

Кондитерское дело уходит своими корнями в далекую историю, когда люди стали использовать мед, а чуть позже научились добывать сахар из сока тростника. Впервые этому научились в Индии в 850-м году нашей эры. Долгое время все сладости закупались у арабов на Востоке. Их называют прародителями кондитерского мастерства. По мере распространения сахара по миру основоположником кондитерского дела стала Италия. Даже название профессии «кондитер» имеет итальянские корни: «кондиере» – «варить в сахаре». Главным достижением в кондитерском деле стало открытие закваски, благодаря чему научились выпекать пирожки на дрожжах.

**Кондитер** – это достаточно сложная профессия. Человек, выбравший ее, всю жизнь совершенствуется в создании вкусной выпечки и различных изделий. Он должен разбираться в технологии производства, в составе, сочетании тех или иных продуктов, обладать утонченным вкусом и обонянием.

Первые конфеты появились благодаря древним египтянам, которые случайно смешали финики, орехи и мед. Интересна также история шоколада, который впервые обнаружили в Мексике. Христофору Колумбу, высадившемуся на той земле еще в 16 веке, местные жители предложили шоколадный напиток, который не сильно ему понравился, однако испанский конкистадор Кортес оценил изысканный вкус шоколада и предрек ему большое будущее в Европе. Первые шоколадные фабрики в России появились в середине 19 века. Самая известная из них – «Бабаевская». К началу XX века в стране насчитывалось уже более 140 кондитерских.

## Интересные факты

В Таиланде подают сверчков в шоколаде. Не каждый решится отведать такое блюдо, однако местным жителям оно приходится по вкусу.

Круассан изобрели не во Франции. Изначально это был небольшой торт, и впервые он появился в Австрии.

В Японии настолько любят их знаменитый васаби, что делают из него даже мороженое. Оно имеет пикантный островатый вкус.

Шоколадная река в фильме «Чарли и шоколадная фабрика» была по-настоящему сделана из шоколада и состояла из более 500 литров воды, смешанной со сливками и шоколадом.



\*\*\*

**Помощник**  
Мама  
Ставила  
Пирог,  
Я, конечно,  
Ей помог:  
В тесто  
Бросил  
Горсть  
Корицы,  
Вылил  
Баночку  
Горчицы.  
Я пирог  
Испёк  
На славу!..  
А вот есть  
его  
Не мог.  
*Роман Сэф*



# К

# Е



## Назови рабочие инструменты кондитера

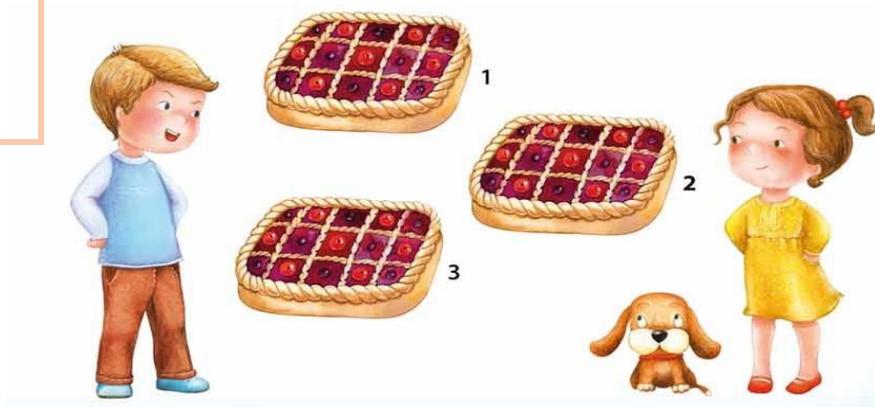


Он в сладком цехе день  
трудился,  
Итог десертный получился  
Эклеры, кекс, «Наполеон».  
Теперь подумай, кто же он?



## Помоги ребятам разрезать пироги

**Первый пирог** - на 2  
равные части.  
**Второй пирог** - на 3  
равные части.  
**Третий пирог** - на 4  
равные части.



## 16 Мая – День калмыцкого чая

В третью субботу мая жители Калмыкии отмечают государственную памятную дату - **День калмыцкого чая**. Этот ежегодный праздник был учрежден в 2011 году в целях сохранения и возрождения национальной культуры. Впервые он **состоялся 19 мая 2012 года**.

Интересно, что калмыцкий чай похож скорее на первое блюдо, нежели на напиток. Правильно заваривать и подавать чай – это целое искусство. Как правило, хорошо заваренный чай калмыки щедро солят, добавляют в него молоко и мускатный орех, толченный в сливочном масле, и все это тщательно размешивается половником.



### Полезьа калмыцкого чая

Нормализует обмен веществ, а также повышает сопротивляемость организма болезнетворным бактериям, то есть укрепляет иммунитет.

Избавляет от простуды и от сильного кашля. Его используют для лечения заболеваний дыхательных путей.

Принимают при отравлениях и для восстановления сил.

Помогает справиться с усталостью, возвращает бодрость и отлично тонизирует. Избавляет от бессонницы и от чувства внутреннего беспокойства.

### Легенды происхождения калмыцкого чая

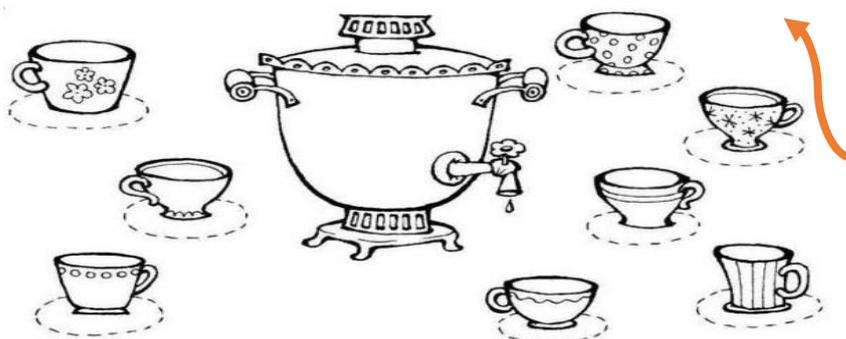
#### Первая легенда

• один тибетский лама изобрел этот напиток для того, чтобы поддерживать силы монахов в те дни, когда любая мясная пища была запрещена. Он экспериментировал с пропорциями до тех пор, пока не получил сытный и вкусный то ли чай, то ли суп.

#### Вторая легенда

• этот напиток приготовили для заболевшего религиозного реформатора. Лекарь прописал ему молочный чай в качестве лекарства. Большой должен был принимать его натошак в течение недели. Выполнив предписание, он полностью излечился и повелел своим ученикам начинать каждое утро с пиалы калмыцкого чая.

### Задание



Гости собрались пить чай и поставили на стол самовар и чашки. Найди чашки, у которых ручка с правой стороны. Дорисуй к ним блюдца

## Простой рецепт - Калмыцкого чая

### Вам понадобятся:

Зеленый чай - 1 ст.л.  
Стакан кипятка - 1  
Стакан молока - 1  
Черный перец, мускатный орех, лавровый листик  
Соль  
Сливочное масло - ½ ч.л.



### Способ приготовления:

Зеленый чай залить холодной водой, довести до кипения и томить на небольшом огне 10 минут. Потом добавить горячее молоко, соль и пряности и поварить еще 5 минут. Положить масло, закрыть крышкой и дать настояться 20 минут.

\*\*\*  
- Откуда появилась ложка?  
- Она появилась из чайной ложечки, которая ела овсяную кашу и выросла в столовую ложку!  
- А откуда же появилась вилка?  
- А вилка появилась из огромных вил, которые не любили овсяной каши и превратились в маленькую вилку...

Тим Собакин



## Классический рецепт - Калмыцкого чая

### Вам понадобятся:

Калмыцкий чай - 30-50 г  
Вода - 0,2 л  
Молоко - 0,8 л,  
Соль - 1 ч. ложка (или по вкусу),  
Черный перец горошком - 10 шт.,  
Сливочное масло (топленое) - 30-40 г.



### Способ приготовления:

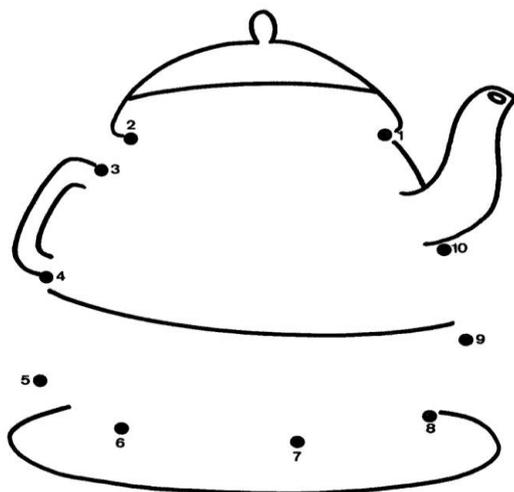
В холодную воду положите раскрошенный кусочек брикета калмыцкого чая и на медленном огне доведите до кипения. Затем влейте молоко, посолите, добавьте черный перец горошком (его можно слегка потолочь) и перемешайте. Снова доведите до кипения, но не кипятите. Варите 10-15 минут на самом маленьком огне, иногда помешивая (по часовой стрелке). Снимите калмыцкий чай с плиты, приправьте топленным сливочным маслом и дайте настояться в течение 20 минут.

## Пословицы и поговорки

- Приходите к чаю - пирогами угощай.
- Самовар кипит - уходить не велит!
- Чай пить - не дрова рубить.
- Выпей чайку - забудешь тоску.

## Задание

Соедини точки по порядку



На морозе мы гуляли –  
И замёрзли, и устали.  
Чтоб согреться, наливай  
Ароматный крепкий ...

## 28 Мая - День рождение майонеза

**28 мая** день рождения отмечает **майонез**. По одной из легенд, он появился во время Семилетней войны. В 1756 году французский городок Маон был оккупирован английскими войсками. Очень скоро находящийся внутри французский гарнизон стал испытывать нехватку продовольствия. Из доступных продуктов оставались только яйца, растительное масло и лимоны. И когда омлеты уже не лезли в горло, некий безымянный повар решил приготовить из имеющихся ингредиентов соус.

Он получился необычайно вкусным, и после войны его рецепт разлетелся по всей Франции. Назвали соус майонским по месту происхождения. Сегодня рецептура соуса изменилась незначительно. Его готовят из растительного масла с добавлением яиц или яичного порошка, молока, горчицы, уксуса и специй. Майонез перекочевал во



**Майонез** – это приятный соус, который готовят из свежих желтков, масла и горчицы. Его можно обнаружить в холодильнике практически у любого жителя планеты.



### Интересные факты

Больше яичных желтков вы добавите в майонез, тем вкуснее и ярче получится соус. Однако время его хранения катастрофически сократится. также он быстрее потеряет свои вкусовые свойства.



Из необычных полезных свойств домашнего майонеза заключается в том, что он помогает организму усваивать пищу.

Рекомендуется употреблять не более 25 г (одной столовой ложки) майонеза в сутки.

### Можно ли есть майонез каждый день?

Из-за большого количества соли и калорий не следует есть майонез часто. Дело не во вредности самого продукта, а в количестве. Готовьте домашний майонез, лучше всего – на основе оливкового масла.

Стоит отметить, что жирность майонеза превышает жирность сметаны в два раза.

### Задание

Найди отличия

