

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

*Ларионова Татьяна Рудольфовна,
Дмитриева Инга Викторовна,
преподаватели,
ГБПОУ МОК ЗАПАД,
г. Москва*

**ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ СО СТУДЕНТАМИ, ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(Тема занятия «Английская кухня»)**

Аннотация. Разработка нашего урока по английскому языку может быть использована для преподавателей и студентов учебных заведений, готовящих специалистов в области общественного питания, гостиничного и ресторанного бизнеса. Эта разработка также рассчитана на широкий круг читателей, интересующихся сферой профессионального образования и желающих использовать английский язык в пищевом и ресторанном бизнесе. Наш урок будет интересен тем, кто интересуется достижениями и рекомендациями знаменитых шеф-поваров.

Ключевые слова: Английская кухня, биография и творчество знаменитых рестораторов, шеф-поваров, знание языка, профессиональная деятельность, работа в команде, разговорная речь, бизнес, профессиональная лексика, профессиональные навыки, мышление, лучшие блюда, английские пословицы о кухне, английское чаепитие, пабы.

English cuisine, biography and creativity of famous restaurateurs, chefs, language knowledge, professional activity, teamwork, speaking, business, professional vocabulary, professional skills, thinking, best dishes, English proverbs about English Cuisine, English Tea, Pubs.

Цели:

Основная: дать представление об английской кухне, познакомить с биографией и творчеством знаменитых английских рестораторов и шеф-поваров.

Дидактическая: обеспечить осмысление необходимости знания английского языка в своей профессии.

Методическая: развивать способность к командной и креативной работе.

Воспитательная: научить пониманию разговорной речи в деловых кругах, воспитать уважение к творчеству выдающихся деятелей поварских профессий, пробудить интерес к осваиваемой профессии.

1. Задачи:

Развивающие: научить использовать профессиональную лексику на английском языке, развивать монологическую и диалогическую речь, мышление.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

Образовательные: показать важность значения творчества в работе выдающихся представителей профессии Великобритании, показать необходимость постоянного совершенствования своих профессиональных навыков.

Организационные: уметь вести дискуссию на заданную тему, работать в команде, развивать умение составлять тезисы, обобщать, делать выводы, аргументировать свою точку зрения.

2. План подготовки:

1. Проработка литературы (Ларионова Т.Р., Дмитриева И.В.).
2. Подборка видеоматериалов, аудиозаписей (Ларионова Т.Р., Дмитриева И.В.)
3. Составление плана мероприятия (Дмитриева И.В., Ларионова Т.Р.).
4. Кабинет оформляется:
 - плакатами с высказываниями известных людей о Великобритании и Английской кухне
 - Стенд: It's very tasty. Try to cook!
 - Доклады и рефераты, посвященные знаменитым английским шеф-поварам и рестораторам
 - фотографии традиционных блюд английской кухни.
 - кулинарная книга «cookery book»
5. Закупка продуктов, предварительная подготовка традиционных блюд английской кухни. (Студенты группы)
6. Проведение мероприятия (Ларионова Т.Р., Дмитриева И.В.)
7. Обсуждение урока со студентами и преподавателями, присутствующими на мероприятии.
8. Награждение победителей по номинации:
 - за лучшее блюдо
 - за лучшее оформление блюда
 - за победу в конкурсе по переводу английских пословиц, посвященных кухни.

3. Основные методические требования:

Участники: преподаватели английского языка, приглашенные преподаватели и студенты группы.

Структура занятия:

1. Организационный момент
Приветствие.
2. Представление членов Жюри
3. Демонстрация видеороликов, посвященных знаменитым шеф-поварам Англии и рассказ об их биографии.
4. Конкурс пословиц и их соответствие русским эквивалентам
5. Беседа о традиционном 5-ти часовом английском чаепитии

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

6. Английские пабы.
 7. Проведение викторины: «Заботишься ли ты о своем здоровье»
 8. Конкурс блюд традиционной английской кухни и секреты их приготовления.
 9. Подведение итогов. Оглашение жюри результатов конкурсов
 10. Дегустация блюд участниками и чаепитие.
- Тип и вид занятия: внеклассное мероприятие*
Методы дидактики, используемые на занятии:
Исследовательский метод основан на поисковой деятельности студентов к подготовке материалов к показу.

4. Структура занятия:

Звучит английская музыка.

1. Преподаватель:

- Доброе утро! Мы рады приветствовать вас на нашем мероприятии, посвященном английской кухне.

Good afternoon! We are glad to see you at our lesson «English meals»!

1. Разрешите представить нам членов жюри

Let us introduce our jury.

Английская пословица гласит: Каждый повар хвалит свой собственный бульон. Нельзя сказать, что английская кухня плохая, но в ней, по сравнению с европейской кухней, нет большого разнообразия. Англичане очень специфичны в своей пище. Обыкновенный английский прием пищи – это завтрак, второй завтрак (ланч), чай и обед.

The English proverb says: Every cook praises his own broth. One cannot say English cookery is bad, but there is not a lot of variety in it in comparison with European cuisine. The English are very particular about their meals. The usual meals in England are breakfast, lunch, tea and dinner.

Время завтрака – между семью и десятью утра. Традиционный английский завтрак – очень плотное блюдо. Он состоит из сока, овсянки, ломтика или двух бекона, яиц, тоста, масла, джема или мармелада, чая или кофе.

Breakfast time is between 7 and 9 a.m. A traditional English breakfast is a very big meal. It consists of juice, porridge, a rasher or two of bacon and eggs, toast, butter, jam or marmalade, tea or coffee.

Два самых больших блюда – это второй завтрак и обед. Второй завтрак обычно проходит в час дня. Для большинства людей – это время, чтобы просто перекусить. Офисные работники в это время идут в кафе. Они берут рыбу, домашнюю птицу или холодное мясо, жареный или тушеный картофель и разного рода салаты. Они могут кушать отбивную из баранины или бифштекс и чипсы, после которых следуют бисквиты и чашечка кофе.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

The two substantial meals of the day are lunch and dinner. Lunch is usually taken at one o'clock. For many people lunch is a quick meal. Office workers usually go to the café at this time. They take fish, poultry or cold meat, boiled or fried potatoes and all sorts of salad. They may have a mutton chop or steak and chips, followed by biscuits and a cup of coffee.

Англичане очень любят чай, его можно назвать почти их национальным напитком. Чай приветствуется утром, днем и вечером. Англичане любят крепкий и свежеприготовленный чай. Чай со сливками так же популярен.

Tea is very popular among the English; it may almost be called their national drink. Tea is welcome in the morning, in the afternoon and in the evening. The English like it strong and fresh made. Cream teas are also popular.

Обычно время обеда – между шестью и восемью пополудни. Вечерний прием пищи – самый большой и самый главный. Очень часто вся семья обедает вместе. Они начинают с супа, после чего идет рыба, жаренный цыпленок, картофель и овощи, фрукты и кофе.

Dinnertime is generally between six and eight p.m. The evening meal is the biggest and the main of the day. Very often, the whole family eats together. They begin with soup, followed by fish, roast chicken, potatoes and vegetables, fruits and coffee.

Главный прием пищи недели – воскресный обед, который обычно бывает в час дня. Традиционным воскресным блюдом раньше была жаренная говядина, но сейчас свинина, цыпленок или баранина более распространены.

The most important meal of the week is the Sunday dinner, which is usually eaten at 1 p.m. The traditional Sunday dish used to be roast beef, but nowadays pork, chicken or lamb are common.

В воскресенье вечером – ужин (называемый high-tea). Знаменитый дневной чай становится менее популярен, исключая выходные. [№ 2 стр. 200]

On Sunday evenings people have supper or high-tea. The famous British afternoon tea is becoming rare, except at weekends.

2. Просмотр видеороликов и презентаций об английских шеф поварах Гордоне Рамзи, Джеймсе Оливере и Даррене Мак Грейде.

Краткая информация об их биографии.



Beginning of the road

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

Scottish by birth, Gordon Ramsay was brought up in Stratford –upon-Avon, England. With an injury prematurely putting an end to any hopes of a promising career in football, he went back to college to complete a course in hotel management. His dedication and natural talent led him to train with some of the world's leading chefs, such as Albert Roux and Marco Pierre White in London, And Guy Savoy and Joel Robuchon in France.

Начало пути

Рожденный в Шотландии, Гордон Рамзи был воспитан в Стаффорд-на-Эйвоне, Англия. Получив серьезную травму, он был вынужден покончить с надеждами на много обещанную карьеру в футболе и вернуть. Его природный талант и стремление к совершенству, помогли получить практику с такими известными шеф-поварами как Albert Roux, Marco Pierre из Лондона, Guy Savoy и Joel Robuchon из Франции.

Career

In 1993 Gordon became chef of Aubergine in London, which within three years, was awarded two Michelin stars. In 1998, at the age of 31, Ramsay set up his first wholly owned and namesake restaurant, Restaurant Gordon Ramsay, which quickly received the most prestigious accolade in the culinary world – three restaurant to hold this award, and Ramsay is one of only four chefs in UK to maintain three stars.

Now internationally renowned, Gordon has opened a string of successful restaurant across the globe, from Italy to the United States and holds seven Michelin stars. The group continues to grow with two ventures in Doha, Qatar opened in 2012; a total of three restaurants in Las Vegas with Gordon Ramsay Steak at Paris, GR Pub and Grill at Caesars Palace and GR Bur GR at Planet Hollywood; and the latest now open Union Street Café in London's borough market.

В 1993 году Гордон стал шеф-поваром ресторана Aubergine в Лондоне, который в течении 3-х лет, был награжден двумя звездами Мишлен. В 1998 году в возрасте 31 года Рамзи создал свой первый ресторан «Гордон Рамзи», который быстро получил самую престижную награду в кулинарном мире – три звезды Мишлен. Сегодня ресторан «Гордон Рамзи» является самым престижным, а сам Гордон является одним из четырех поваров Великобритании достойных всех трех звезд Мишлен.

Джейми Оливер представляет собой феномен кулинарного мира. Он является одним из мировых и всеми любимым телеведущим.

Джейми успешно вел такие передачи как голый повар(BBC), кухня Джейми, школьные ужины Джейми, Великий итальянский Побег Джейми, вернуться на школьные ужины, Джейми шеф-повар, Джейми у себя дома, Министерства продовольствия Джейми...

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

Джейми вдохновил людей тратить больше времени на кулинарию и даже создавать собственные блюда. Его программы были и транслируются более чем на 100 каналах мира. А его кулинарная книга переведена более чем на 30 различных языков. Его сеть ресторанов «Итальянский Джейми» очень популярна в Великобритании и состоит из 15 ресторанов, которые он основал в 2002 году. Джейми проводит свои мастер классы в трех местах по всему миру и дает советы по пищевому производству. Новейший ресторан Джейми Barbesona в Лондоне представляет собой партнерство с шеф-поваром Ada Perry Lang. Джейми живет в Лондоне и Эксе вместе со своей женой и детьми Poppy, Daisy, Petaland Buddy

Даррен Мак Грейди



Darren was personal chef to Queen Elizabeth II, Diana, Princess of Wales and Princes` William and Harry for fifteen years and has cooked for five US Presidents. He is now a chef, author, culinary consultant, event planner and public speaker living in Dallas, Texas. His first cookbook titled «Eating Royally»: recipes and remembrances from a palace kitchen.

Даррен был личным поваром королевы Елизаветы 2, Дианы, принцессы Уэльской и князей Уильяма и Гарри в течении пятнадцати лет и готовил в течении пяти лет для президентов США. Сейчас он Шеф-повар, автор, кулинарный консультант. Его первая книга называлась – «Есть по-королевски, рецепты и воспоминания о дворцовой кухне».

3. Теперь мы предлагаем Вашему вниманию конкурс пословиц. Вам представлены английские пословицы, найдите их русские эквиваленты:

Hunger is the best sauce.

(Эквивалент на русском: голод – лучшая приправа, голод – лучший повар.)

Appetite comes with eating.

(Эквивалент на русском: аппетит приходит во время еды.) [№ 1 стр. 43]

Every cook praises his own broth.

(Эквивалент на русском: каждый кулик свое болото хвалит.) [№ 1 стр. 81]

Too many cooks spoil the broth.

(Эквивалент на русском: у семи нянек дитя без глазу.) [№ 1 стр. 81]

You cannot eat your cake and have it.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

(Эквивалент на русском: И волки сыты и овцы целы.) [№ 1 стр. 100]

Hunger finds no fault with cookery.

(Эквивалент на русском: Голод – лучший повар.) [№ 1 стр. 139]

Hungry bellies have no ears.

(Эквивалент на русском: у голодного брюха нет уха.) [№ 1 стр. 156]

A storm in a teacup.

(Эквивалент на русском: Буря в стакане воды.) [№ 1 стр. 156]

Half a loaf is better than no bread.

(Эквивалент на русском: Лучше синица в руке, чем журавль в небе.) [№ 1 стр. 156]

4. Беседа о традиционном 5-ти часовом английском чаепитии

Все знают, что чай – самый популярный напиток в Британии. Он даже популярнее кофе. Голландцы привезли первый чай в Европу в 1610 году. Но только в 1658 году первая реклама чая появилась в лондонской газете. Чай хранился у хозяйки дома, находился в специальных коробочках, часто с замком, и аккуратно обмерялся чайной ложкой. К 1750 году чай стал главным напитком всех классов в Британии. Позже чаепитие стало модной общественной традицией. Чаепития были популярны дома, и вскоре ритуал дневного чая стал широко распространен. [№ 2, стр. 207]

Everyone knows that tea is most popular drink in Britain. It's even more popular than coffee. The Dutch brought the first tea to Europe in 1610. But it was not until 1658 that the first advertisement for tea appeared in a London newspaper. Tea was guarded by the lady of the house and kept in special containers, often with a lock and carefully doled out by the teaspoon. By 1750, tea had become the principal drink of all the classes in Britain. Later, tea drinking developed into a fashionable social ritual. Tea parties were popular at home and soon the ritual of "afternoon tea" was firmly established.

5. Английские пабы.

Пабы можно найти в любом городе или деревне. Общественная жизнь для многих людей сконцентрирована на пабе в течение многих лет. Часы открытия и закрытия их определяются законом. Когда вы приходите в паб, вы должны пойти в бар, заплатить за напиток и отнести его к вашему месту. Одна из главных привлекательных черт паба для постоянных посетителей – хорошая компания в дружеской обстановке. Обычно в компании по очереди покупают напитки для всех, и это называется «круг».

Pubs can be found in every town or village. Social life for many people has centered on the pub for many years. Law decides opening and closing times. When you go into a pub, you have to go to the bar, pay for your drink and carry it to your seat. One of the main attractions of the pub for all regular pub goes is that it offers

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

good company in friendly surroundings. It's usual for each person in a group to take it in turns to buy drinks for everyone and this is called a "round".

Есть в пабах стало очень популярным за последние 10 лет, и обычно еда здесь дешевая и качественная. В пабах также предлагают следующие развлечения: живую музыку, пение, видео и караоке.

Пабы до сих пор остаются немаловажной частью английской культуры.

Pub meals have become very popular over the past ten years and are generally cheap and often good. Pubs also provide entertainment: live music, singing, video and karaoke machines.

Pubs are still a central part of British culture. [№ 3 стр. 407]

7. Проведение викторины: «Заботишься ли ты о своем здоровье»

В Великобритании, как и во многих других европейских странах, уделяется большое внимание здоровому питанию. Давайте посмотрим насколько правильно питаетесь вы.

Healthy Eating Test

Here is your chance to take a look at your eating habits and find out whether you are on the right track.

1) How often can you eat at McDonald's without damaging your health?

- a) Once a week
- b) Once month
- c) Once a year
- d) Never

2) Are all McDonald's salads low in fat?

- a) Yes
- b) No

3) Which is the most important meal of the day?

- a) Breakfast
- b) Dinner
- c) Supper

4) According to experts, how much water should we drink each day?

- a) 1 litre
- b) 2 litres
- c) 3 litres

5) Is snacking (eating between meals) good for health?

- a) Yes, always.
- b) No, never.
- c) It depends upon what you eat.

6) According to doctors, how often should we eat fish?

- a) Once a week
- b) Twice a week

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

- c) Every day
- 7) Are only fresh (uncooked) vegetables good for health?
 - a) Yes
 - b) No
- 8) Is it bad to have bread and pasta for dinner?
 - a) Yes
 - b) No
- 9) What is the key factor in a healthy diet?
 - c) Variety
 - d) Moderation
 - e) Balance
 - f) All of the above
- 10) If you are trying to lose weight, what should you do?
 - a) Eliminate all fat from your diet
 - b) Reduce the calories you consume and exercise regularly
 - c) Skip meals
 - d) All of the above

Answers

1. The correct answer is **b**. Once a month (some-times twice) should be okay. A lot of fast food restaurants offer healthier choices. Try a fruit juice instead of a fizzy drink or a salad instead of a bugger.

2. The correct answer is **a**. All leaves and vegetables themselves are low in fat but some salad dressings can be high in calories.

3. The correct answer is **a**. Do you remember the Russian proverb `Eat your breakfast alone...`?

Eating breakfast is the perfect way to start your day. Without breakfast, you'll feel tired and sleepy.

4. The correct answer is **b**. But it doesn't have to be just water. Fruit juice, milk and tea count, too. So do fizzy drinks – but make sure you don't drink these too often.

5. The correct answer is **c**. Healthy snacks such as fresh fruit or vegetables are good for you. Besides, such snacks can also help to prevent you from overeating at your next meal.

6. The correct answer is **b**. Doctors say that we should eat fish twice a week.

7. The correct answer is **b**. It has been proven that all vegetables – whether they are fresh, frozen or even canned – are good for you.

8. The correct answer is **b**. It's a myth that eating starchy foods like pasta and bread is bad.

9. All above (d) is correct answer!

10. The correct answer is **b**. [Speak out 1/2005 p. 12]

8. А теперь нас ожидает конкурс традиционных английских блюд.

Рецепты, приготовленных блюд:

Учащиеся представляют приготовленные ими блюда и открывают секреты их приготовления.

Рыба с чипсами является национальным британским блюдом, и все любят его. Его можно купить в одном из тысяч специальных магазинов по всей стране, включая всемирно известный Гарри Рамсенс, или его можно приготовить дома, следуя этому простому рецепту. Найдите самую свежую рыбу, какую только сможете, мороженая тоже подходит, но перед готовкой не забудьте полностью разморозить ее.

Приготовьте кляр, но обмакивайте рыбу в него только в последний момент перед обжаркой в масле. В этом случае вы всегда будете иметь легкий хруст кляра. Используйте мучнистый картофель для чипсов, лучше всего подходят сорта: Король Эдуард, Марис Пайпер и Санте, ну (скорее всего) у нас есть другие. Рыба с чипсами не такая уж нездоровая пища, как многие думают (однако не для ежедневного потребления). Сравните с другой едой: рыба с чипсами содержит: 9.42 г жира на 100 г — средняя пицца содержит 11 г; Биг Мак средней обжарки — 12.1 г Рыба с чипсами — 595 ккал в средней порции, а средняя пицца около 871 ккал. Выбирайте растительное масло для обжарки.



Fish and chips

Prep time: 20 minutes

Cook time: 20 minutes

Total Time: 1 hour, 10 minutes

Fish and Chips are a British institution, they are one of our national dishes and everyone loves them. You can buy them from one of the thousands of fish and chip shops all over the country – including the world famous Harry Ramsdens – or you can make them at home with this easy recipe.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

Choose the freshest fish you can find, frozen is also fine but make sure it is thoroughly defrosted first. Prepare the batter and only dip the fish at the last moment before plunging into hot oil to fry. This way you will always have a light and crisp snap to the batter.

Use a floury potato for the chops, the best varieties are King Edward, Maris Piper and Sante.

Fish and chips are not as unhealthy as most would have you believe (you wouldn't eat them every day even so) Compared to other take-away foods Fish and chips have: 9.42 grams of fat per 100 grams – The average pizza has 11; Big Mac meal with medium fries has 12.1) plus Fish and chips have 595 calories in the average portion with an average pizza around 871. Opt for vegetable oil over the traditional beef dripping for cooking.

Ingredients:

For the Fish

55g/ 2oz plain flour/ all-purpose flour

55g/ 2oz corn flour/ corn starch

Sea salt and pepper

1 tsp baking powder

75ml/1/3 cup dark beer

75ml/1/3 cup sparkling water

4200g/7 oz thick white fish fillets preferably sustainable cod, Pollock or haddock

For the Chips

1 kg/21b potatoes, peeled (see intro for the best varieties)

1-liter vegetable oil, lard or dripping to cook

Preparation:

In a large roomy bowl, mix together the all but 2 tbsp of the flour, cornflour and baking powder. Season lightly with a tiny pinch of salt and pepper.

Using a fork, and whisking continuously, add the beer and the water to the flour mixture and continue mixing until you have a thick, smooth batter. Place the batter in the fridge to rest for between 30 minutes and an hour.

Cut the potatoes into 1 cm slices then slice these into 1cm-wide chips. Place the chips into a colander and rinse under cold running water.

Place the washed chips into a pan of cold water, bring to a gentle boil and simmer for 3-4 minutes. Drain carefully through a colander then dry with kitchen paper. Keep in the fridge covered with kitchen paper until needed

Meanwhile, lay the fish fillets on a sheet of kitchen paper and pat dry. Season very lightly with a little sea salt.

Heat the oil to 120°C in a deep-fat fryer or large, deep saucepan. Blanch the chips a few handfuls at a time in the fat for a couple of minutes. Do not brown

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

them. Once they seem drier and slightly cooked remove from the fat and drain. Keep to one side

Place the 2 tbsp of flour reserved from the batter mix into a shallow bowl. Toss each fish fillet in the flour, shake off any excess, dip into the batter then carefully lower each fillet into the hot oil. Fry for approx. 8 minutes or until the batter is crisp and golden, turning the fillets from time to time with a large slotted spoon.

Using the same slotted spoon, once cooked remove the fillets from the hot oil, drain on kitchen paper, cover the greaseproof paper and keep hot.

Heat the oil to 200°C then cook the chips until golden and crisp about 5 mins. Serve immediately with the hot fish accompanied by your favourite condiment. Debate always rages over what to serve. For example, a little salt and a dollop of Mushy Peas.

Рыба с чипсами

Время подготовки: 20 минут

Время обжарки: 20 минут

Время для отдыха кляра: 30 минут

Общее время: 1 час, 10 минут

Обзор:

Рыба с чипсами является национальным британским блюдом, и все любят его. Его можно купить в одном из тысяч специальных магазинов по всей стране включая всемирно известный Гарри Рамсенс, или его можно приготовить дома, следуя этому простому рецепту.

Найдите самую свежую рыбу, какую только сможете, мороженая тоже подходит, но перед приготовкой не забудьте полностью разморозить ее. Приготовьте кляр, но обмакивайте рыбу в нем только в последний момент перед обжаркой в масле. В этом случае вы всегда будете иметь легкий хруст кляра.

Используйте мучнистый картофель для чипсов, лучше всего подходят сорта: Король Эдуард, Марис Пайпер и Санте.

Рыба с чипсами не такая уж нездоровая пища, как многие думают (однако не для ежедневного потребления) Сравните с другой едой: 9.42 г жира на 100 г – средняя пицца содержит 11: Биг Мак средней обжарки – 12.1) Рыба с чипсами – 595 ккал в средней порции, а средняя пицца около 871. Выбирайте растительное масло для обжарки.

Состав:

Для рыбы

55 г любой муки

55 г кукурузного крахмала

Морская соль и перец

1 ч. л. разрыхлителя

75 мл или 1/3 стакана темного пива

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

75 мл или 1/3 стакана газированной воды

4200 г толстого филе белой рыбы предпочтительно экологической трески, минтая или пикши

Для чипсов

1 кг картофеля, очищенного (см. обзор по выбору лучших сортов)

1 литр растительного масла, сало или капель для готовки

Способ приготовления:

В большой просторной миске смешайте муку (оставьте две столовые ложки для рыбы), кукурузный крахмал и разрыхлитель. Слегка приправьте небольшой щепоткой соли и перца.

Используя вилку и постоянно взбивая, добавьте пиво и воду к мучной смеси и продолжайте мешать, пока не получите густой, однородный кляр. Уберите кляр в холодильник отдохнуть примерно на 30 минут или час.

Нарежьте на чипсы толщиной 1 см. Поместите чипсы в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.

Положите чипсы в кастрюлю с холодной водой, медленно доведите до кипения и прокипятите 3 – 4 минуты. Откиньте аккуратно на дуршлаг затем осушите с помощью кухонной бумаги. Храните в холодильнике, завернутым в кухонную бумагу, если пока не используете.

Тем временем, осушите филе рыбы с помощью кухонной бумаги. Приправьте очень немного маленьким количеством морской соли.

Нагрейте до 120°C во фритюрнице или большой глубокой кастрюле.

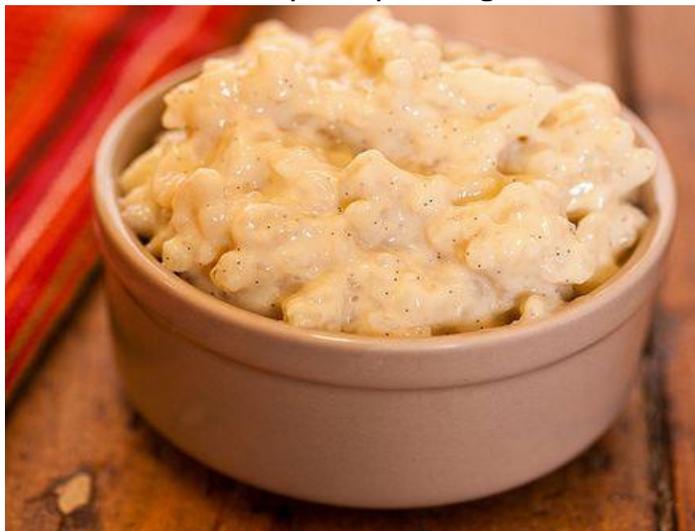
Бланшируйте несколько пригоршней чипсов пару минут в жире. Не дайте им потемнеть. Как только они покажутся сухими и слегка готовыми, удалите их из кастрюли и осушите. Отложите в сторону.

Положите 2 ст. л. оставленной муки в глубокую посуду. Обваляйте каждый кусок филе в муке, стряхните излишки, погрузите в кляр, затем аккуратно медленно опустите каждый кусочек филе в горячее масло. Жарьте приблизительно 8 минут или пока кляр не будет золотистым и хрустящим, переворачивайте филе время от времени большой шумовкой.

Используя ту же шумовку, выньте готовое филе из масла, осушите на кухонной бумаге, покройте жиронепроницаемой бумагой и держите теплыми.

Нагрейте масло до 200°C, готовьте в нем чипсы до золотистого цвета и хруста около 5 минут. Подавайте немедленно с горячей рыбой и с вашими любимыми приправами. Много споров с чем лучше подавать. Например, с солью и небольшим количеством горохового пюре.

2. Baked creamy rice pudding



Ingredients:

110g/4oz short-grain pudding rice

450ml ³/₄ pint single cream

450ml ³/₄ pint full-fat milk

55g/2oz caster sugar

Freshly grated nutmeg

One vanilla pod (optional)

25g/1oz unsalted butter

Preparation method

Preheat the oven to 150C/300F/Gas 2 and grease a 1.5 litre /2¹/₂ pint ovenproof dish a little butter.

Rinse the rice under cold water and place in the ovenproof dish. Place the cream, milk, caster sugar and a generous grating of nutmeg in a medium saucepan. Scrape in the seeds of the vanilla pod, if using. Heat gently until almost simmering, then remove from the heat and pour over the rice stirring well.

Dot the butter over the top and place in the oven for 1¹/₂ hours, stirring after the first 30 minutes (at this stage, you can add an extra grating of nutmeg, if liked.) if the pudding still seems very runny, return to the oven, checking every 10 minutes, until it is loosely creamy but not runny. The cooking time will vary, depending on the type and depth of dish you use.

When the pudding is golden brown on top and has a soft, creamy texture, remove from the oven and allow to rest for 10 minutes before serving.

Сливочный рисовый пудинг.

Состав:

110 г риса коротко зернового

450 мл сливок

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

450мл цельного молока
55 г сахарной пудры
Свеж натёртый мускатный орех
1 стручок ванили (по желанию)
25 г несоленого сливочного масла

Метод приготовления

Разогреть печь до 150 С, смазать 1,5 литровую жаропрочную форму небольшим количеством масла.

Промыть рис холодной водой и выложить его на дно формы. Сливки, молоко, сахарную пудру и натертый на терке мускатный орех поместить в кастрюльку средней величины. Извлечь семена из стручка ванили, если будете ее использовать. Подогрейте почти до кипения, затем снимите с огня и залейте этой смесью рис, хорошо помешивая.

Сверху смажьте маслом и поместите в духовку на 1 1 /2, после первых 30 минут надо помешивать (на данном этапе вы можете добавить еще мускатного ореха, если понравилось). Если пудинг по-прежнему кажется жидким, вернуться к духовке, помешивая каждые 10 минут, пока он не станет кремообразным, а не жидким. Время приготовления будет меняться, в зависимости от типа и глубины блюда, которое вы используете.

Когда пудинг сверху станет золотисто-коричневого цвета и будет иметь мягкую, кремообразную текстуру, достаньте его из духовки и дайте отдохнуть в течении 10 минут перед подачей на стол.

История Apple crumble началась не так давно — во времена Второй Мировой Войны, когда еды не хватало, она выдавалась по карточкам. Ингредиенты на классический яблочный пирог было недостаточно, люди придумали делать крошку вместо теста, на нее не надо много продуктов, все, что было нужно, это сахар, маргарин, немного муки. Также с тех пор Apple crumble не ограничивается яблоками, используют персики, малину, ревень. Американцы называли его также Apple Crisp и Apple Cobbler. И хотя этот яблочный десерт был сделан из ограниченного количества продуктов, он все-таки оставался очень вкусным, сочетая кислинку печеного яблока, сладость сахара и пряность корицы. Все это венчает хрустящая посыпка. Разве может быть что-то лучше?



Apple Crumble

YOU WILL NEED

- 250 g white sugar
- 200 g plain white flour
- 120 g butter
- 1 clove or cinnamon stick
- 4 large cooking apples
- 1 wooden spoon
- 1 pan with lid
- 1 bowl
- 1 shallow oven proof serving dish

INSTRUCTION

Firstly, peel and core the apples and roughly dice them into chunks.

Put the apples chunks into a pan, add three quarters of the sugar, the cinnamon stick or clove and cover. Allow to stew gently for half an hour, stirring occasionally with the wooden spoon. Keep checking as they can easily burn at the beginning.

Check that the fruit is cooked by mashing it a bit with the wooden spoon. The apples should be soft but not pureed.

Put the apples into the serving dish and allow to cool.

Mix the white flour, remaining sugar and the butter with your fingers in a bowl until it becomes like a breadcrumb consistency.

Set the temperature of the oven to 150°C.

Cover the stewed apples with the crumble topping, without pressing down.

Bake for approximately 30 minutes or until the crumble is golden brown and crunchy.

Spoon a helping of apple crumble into a dish and serve with cream or ice cream.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

Яблочный пирог — рецепт на русском языке

Ингредиенты: 250 г сахара, 200 г муки, 120 г сливочного масла, палочка корицы, 4 больших яблока.

Приготовление: очистите яблоки, удалите сердцевину, порежьте крупными кусками. Положите их в кастрюлю, добавьте 3/4 заготовленного сахара, корицу, закройте крышкой и тушите в течение 30 минут на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, особенно в начале, так как они могут пригореть. Готовые яблоки должны быть мягкими, но не пюре. Выложите их в форму для выпечки и дайте остыть.

Смешайте муку, оставшийся сахар и масло в миске, разомните все пальцами, пока смесь не приобретет консистенцию хлебных крошек.

Разогрейте духовку до 150 С.

Добавьте крошку в форму с яблоками, не надавливая.

Выпекайте примерно минут 30 или пока крошка не станет золотисто-коричневого цвета и хрустящей.

Подавать ложкой на блюде, можно украсить сливками или мороженым.

4. Salmon Filo Pie



Ingredients:

- 3 leeks
- 2 large courgettes
- Olive oil
- 2 spring of fresh thyme
- 200 g leftover cooked salmon
- 100 g feta cheese
- 1 lemon
- 3 large free-range eggs
- 1 x 250 g pack of filo pastry
- 15 g Parmesan cheese
- 1 romaine lettuce

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

- 1 cucumber
- 3 tablespoons extra virgin olive oil

Preparation:

Trim and roughly chop the leeks courgettes and place in a large pan on a low heat with a lug of olive oil and the thyme leaves. Cook gently for 30 minutes, or until soft and lightly golden, with the lid on for the first 5 minutes, stirring regularly. Once soft and sweet, season to perfection and leave aside to cool for 5 to 10 minutes.

Preheat the oven to 180°C/350°F/gas 4. Flake the salmon into the cooled mixture, crumble in the feta, grate over the zest from the lemon, crack in the eggs and stir well to combine. Layer the filo over the base of a lightly oiled ovenproof frying pan or dish (roughly 30cm), overlapping the sheets and letting them hang over the edge of the pan as you layer – make sure you fully cover the base and allow enough overhang to fully cover the filling once folded in – brushing with olive oil as you go. Spoon in the salmon filling, and then fold in the overhanging filo to form a lid. Brush the top with olive oil and finely grate over the Parmesan. Bake on bottom shelf of the oven for 45 to 50 minutes, or until cooked through, golden and crisp.

Meanwhile, slice the lettuce and cucumber. Mix the juice from the lemon, the extra virgin olive oil and a pinch of salt and pepper together, then drizzle over the salad veg. Transfer the filo pie to a board, cut into wedges, and serve.

5. Традиционное английское чаепитие, не такой уж старинный обычай — его приписывают герцогине Анне, жившей в 18-19 веках. В то время было принято только два приема пищи (завтрак и поздний ужин). Многие с трудом переносили голод, был еще легкий ланч, но и он не спасал от голода.

Герцогиня Анна ввела в обычай знати принимать чай с легкими закусками в виде кексов, сэндвичей.

Вначале все это приносили в ее будуар, затем она стала приглашать туда своих друзей, и это начинало становиться приятной традицией времяпрепровождения, ведения светских бесед. Потом это стало повсеместным занятием и обычаем. Чай этот подавался обычно часов около 4-5 вечера, перед вечерней прогулкой лондонской знати в Гайд-парке. Сервировали его на низком столике, поэтому он имеет еще одно название: low-tea.

Чуть позже к этому обычаю присоединилось низшее общество, но они пили чай на обычных столах, поэтому их традиция чаепития называлась high-tea.

К сожалению, эта традиция в наши дни уже не является ежедневной, лондонцы теперь проводят такое чаепитие время от времени, например, в честь дня рождения или по праздникам. Тем не менее, они стараются соблюдать правила приготовления «хорошего» чая.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС



Состав:

Чайник (НЕ микроволновая печь)

Правильный заварочный чайник (с более, чем одним отверстием в носике)

Чехол на чайник, чтобы держать заварочный чайник в тепле (можно использовать для согревания рук в холодные дни)

Рассыпной чай или чайные пакетики (чайные пакетики должны быть без этикеток, ниток и внешней упаковки)

Чайное ситечко, если вы используете рассыпной чай.

Приготовление:

1. Вскипятите воду в чайнике. ВОДА ДОЛЖНА ЗАКИПЕТЬ!

Поставьте свой правильный заварочный чайник (тот, который имеет больше одного отверстия внутри носика) к чайнику с закипевшей водой, налейте в заварочный чайник небольшое количество кипящей воды и прополоскайте круговыми движениями.

Это называется согреть заварочный чайник, это абсолютно необходимо сделать. Вы не получите правильную чашку чая из холодного заварочного чайника.

2. Поставьте чайник снова на огонь. Воду из заварочного чайника вылейте в чайник и прокипятите.

3. Положите пакетики с чаем (или насыпьте чайный лист) в теплый заварочный чайник. Количество пакетиков чая или полных ложек чайного листа зависит от размера заварочного чайника. Надо положить по одному пакету (или по одной ложке) для каждого человека, плюс одну ложку для чайника.

5. Налейте кипящую воду в заварочный чайник. Закройте крышкой, немедленно накройте чехлом и дайте чаю отстояться около 3 минут. Если вы пьете чай с молоком, налейте сначала молоко в чашку, а потом чай в молоко, ни в коем случае ни наоборот. После того, как вы налили всем чай, и предложили сахар тем людям, кто пьет чай с сахаром, налейте еще кипящей воды в

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

заварочный чайник. Зачем? Потому что есть только одна вещь лучше, чем хорошая чашка чая – это другая хорошая чашка чая.

How to make a proper cup of tea

Ingredients:

A kettle (no microwaves, please)

A proper teapot (with more than one hole inside the spout!)

A tea cozy, to keep the teapot warm (which can also warm your hands on a cold day)

Loose tea or tea bags (tea bags with no tags, strings or outer wrappings)

A tea strainer if you use loose tea.

Preparation:

1) Boil the water in the kettle. THE WATER MUST BE BOILING!

Take your 'proper' tea pot (one, which has several holes inside the spout) to the kettle and pour a small amount of boiling water into it and swill it round.

This is called 'warming the pot' and is absolutely essential. You cannot make a nice cup of tea in a cold pot.

2) Return the kettle to the stove top. The water must be brought back to the boil.

3) Place the teabags (or loose tea leaves) in the warmed pot. The number of bags or spoonfuls will depend on the size of the teapot. You should put in one teabag for each person, plus one for the pot.

4) Pour boiling water onto the tea. Replace the lid, cover immediately with the tea cozy, and let the tea stand for about three minutes. If you have milk in your tea, put the milk in the cup first and pour the tea onto the milk, not the other way round. After you have poured the tea, and offered sugar to those people who like sweet tea, you should pour some more boiling water into the teapot. Why? Because the one thing which is nicer than a cup of tea is another nice cup of tea.

9. Наше мероприятие подходит к концу. Мы узнали много нового, полезного и интересного о британской кухне. И сейчас мы попросим наше уважаемое жюри огласить результаты конкурсов и объявить победителей.

Оглашение результатов и награждение победителей.

Мероприятие завершается дегустацией участниками приготовленных блюд и чаепитием.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. <http://lingvana.ru/retseptyi/britanskie/>

2. Журнал *Speak Out* 1.02. 2005

3. Интернет источники: [www.sixthsense.ru /proverbs/](http://www.sixthsense.ru/proverbs/)

4. Куриленко Ю.В. Сборник 400 тем английского языка для школьников, абитуриентов, студентов, преподавателей Ростов на Дону. – Издательство «Удача», 2015.

Инновационные и актуальные подходы к обеспечению устойчивого развития образовательного процесса в условиях реализации ФГОС

5. Литвинов П.П. *Англо-русский фразеологический словарь*. – Москва: Издательство «ВАКО», 2015.

6. Тимощук В.А, Кубарьков Г.Л. *Сборник 1000 новых тем современного английского языка*. – Москва: Издательство БАО-Пресс, 2014.

7. Щербакова Н.И. *Английский язык для специалистов общественного питания. English for Cooking and Catering*. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.