

## Помічники технолога

### Сценарій позаурочного заходу

Укладачі: Ніна Деряга, Таміла Михайлик - викладачі Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».

**Мета проведення заходу:** виховання зацікавленості до обраної професії, творчого підходу до виконання своїх професійних обов'язків, бажання пізнавати нове і відкривати для себе можливості для вдосконалення.

Ознайомлення учнів з професією технолога, адже незабаром їм робити важливий вибір .

**Учасники:** Студенти коледжу, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Здобування, консервування та переробка м'яса».

**Запрошені:** Учні 9 і 11 класів .

**Обладнання:** мультимедійний проектор, комп'ютер, екран.

**Наочність:** відеофільм, презентації, спеції та прянощі, вироби з нетрадиційним творчим застосуванням спецій і прянощів, м'ясні вироби з використанням спецій, виготовлені майбутніми технологами в лабораторії коледжу.

**Оформлення:** виставка спецій і прянощів, виставка виробів студентів з використанням спецій, ілюстрації прянощів.

#### План заходу:

- Історія відкриття та поширення прянощів.
- Костюмоване представлення спецій.
- Загадки про прянощі.
- Цікаві повідомлення «Чи знаєте Ви, що..?»
- Виставка творчих робіт учасників заходу, що виготовлені з використанням спецій.
- Демонстрація уривку з фільму про спеції.
- Дегустація продукції, яку виготовляють майбутні технологи в лабораторії коледжу.

#### *1 етап. Організаційний (Встановлення контакту з аудиторією)*

*В аудиторії лунає спокійна музика. На екрані назва навчально-виховного заходу «Помічники технолога».*

#### **Вступне слово викладача.**

Вітаю! Шановні майбутні технологи. М'ясна промисловість належить до числа найважливіших галузей України. Незабаром ви будете вивчати «Технологію м'яса і м'ясопродуктів», навчитеся виготовляти ковбасні, консервні вироби, м'ясні напівфабрикати. У нашому коледжі створена навчальна лабораторія «Виробництва м'ясних продуктів», де ви зможете не лише виробляти відомі продукти, але і експериментувати. У своїй роботі будете використовувати помічників, які покращують смак, аромат продуктів, дозволяють розширювати їх асортимент. Ваші друзі з 3 курсу підготували цікаві розповіді про помічників технологів, а технологи 4 курсу виготовили в

лабораторії коледжу м'ясні вироби з їх використанням і хочуть поділитися технологією та пригостити вас своєю продукцією.

Після закінчення заходу заповніть, будь ласка, невелику анкету і залиште її в скринці.

Бажаю цікаво та корисно провести час!

## ***2 етап. Пізнавальний.***

**1 ведуча:** Доброго дня, шановні друзі!

Сьогодні ми познайомимо Вас з цікавим, дещо загадковим світом помічників технологів. Це речовини, які додаються до їжі в малій кількості, але з їх допомогою продукти стають особливими, їх смакові, ароматичні, а іноді й візуальні властивості суттєво покращуються. Деякі з них можуть навіть лікувати, допомагають краще засвоювати їжу, уникати небажаних наслідків вживання певних продуктів харчування. Їх використовують при консервуванні, а також при виготовленні м'ясних виробів.

**2 ведучий:** А ще за цими чарівниками відправлялися в тривалі подорожі, здійснювали відкриття, а іноді навіть розпочинали битви і війни. Їх ціна прирівнювалась до вартості золота.

**1 ведуча:** Ну що, майбутні технологи, ви здогадалися про яких ваших помічників ітиме мова?

**2 ведучий:** Так, звичайно, сьогодні ми мандруємо у світ спецій та прянощів.

*На екрані слайд:*

*Спеції- спеціальні речовини, здатні впливати на смак, консистенцію готових харчових виробів.*

*Прянощі – різноманітні частини рослин, що мають специфічний стійкий аромат, смак.*

*На сцену виходять учасники.*

**1 учасник:** ► Історія спецій та прянощів починається ще з часів походження людини. Манускрипти, що були знайдені близько 5 тисяч років тому, засвідчують використання спецій в ті часи. У Древньому Єгипті суміші спецій використовувалися при бальзамуванні померлих. Вже багато років тому традиційна китайська медицина мала перші альманахи трав, а славнозвісний Гіпократ використовував лікарські рослини для лікування своїх пацієнтів. Древні греки навіть присвячували певні трави своїм богам. [5]

**2 учасник:** ► Археологи виявили, що людина Кам'яного віку вже додавала кмин до своєї їжі, і навіть шимпанзе, близькі родичі *homo sapiens*, також відшукували та вживали лікарські трави з антисептичними та цілющими властивостями. Використання трав та спецій можна прослідкувати ще з часів Кельтських і Германських племен, також їх вживали у Древній Греції та Римі.[5]

**3 учасник:** ► Завдяки Римським солдатам, а пізніше Християнським ченцям, трави та спеції поширилися в Європі. Карл Великий, імператор Римської імперії, видав наказ, що в кожній королівській резиденції мають бути висаджені трави та спеції, які були власністю короля. Вони використовувалися не тільки як смакові приправи до їжі, але й з лікувальною метою, наприклад,

для звільнення від паразитів. Дуже довго знання цілющих властивостей трав зберігалося в таємниці у монастирях. Ці знання передавалися усно, а коли розвинулася друкарська справа, вони стали доступні вже для широкого кола людей.[5]

**4 учасник:** ► У Середні Віки та в епоху Відродження в економічному та політичному житті Європи спеції відігравали важливу роль, яку можна порівняти з всесвітньою важливістю нафти сьогодні. Але не лише вишукані аромати робили їх такими цінними. Спеції використовувалися як харчові антисептики, що були просто необхідні для виживання людини в умовах того часу. [5]

**5 учасник:** ► Багато Східних держав стали неймовірно багатими завдяки процвітанню торгівлі спеціями. У Європі першість належала Італії, пізніше колоніальним державам. Тому великі імперії перемагали і програвали в історичних битвах, захищаючи свою монополістичну торгівлю прянощами. Нелегальний вивіз спецій коштував багатьом контрабандистам життя. [5]

**1 учасник:** ► Звичайний перець цінився на вагу золота. Кориця також була однією з коштовних спецій. У 1530 році торговець Антон Фуггер зпалив боргові зобов'язання імператора Чарльза V на вогнищі з паличок кориці, цим він продемонстрував своє багатство. Найдорожчі спеції сьогодні – це шафран, потім ваніль та кардамон. [5]

**2 учасник:** ► Спеціями вважаються більше 1000 видів рослин. Проте популярних у всьому світі прянощів всього близько 150.

**3 учасник:** ► В Україні ростуть близько 50 видів спецій і прямих трав. Ще стільки ж вирощують на городах і в садах.

**4 учасник:** ► Люди з давніх часів прянощі використовували не тільки для поліпшення смаку страв, але і в косметичних цілях, медицині.

**5 учасник:** ► Ще перед появою холодильника, прянощі допомагали захистити їжу від розмноження бактерій і псування. Ось, наприклад, гвоздика допомагала довгий час зберегти м'ясо свіжим. Завдяки антибактеріальним властивостям гвоздики до наших днів збереглися мумії, бальзамовані маслом гвоздики.

**1 ведуча:** Вас зацікавила розповідь про прянощі?

Тоді зустрічайте, до нас завітали гості - справжні помічники господинь та технологів. Давайте познайомимося з ними.

*На сцену виходять учасники заходу в імпровізованих костюмах. На екрані зображення відповідних рослин.*

## **Шафран**

Я шафран. Вважається, що шафран - найдорожча пряність у світі. Я перетворюю колір страв в золотистий, надаючи пікантний, приємно гіркуватий смак. Шафран - це приймочки квітів крокусу, які збирають вручну, коли вони лише розпустилися, і тільки у суху погоду о 10-11 годині ранку. В цей же день вищупують з квітів приймочки і висушують в сушильній установці не більше 15 хвилин, або при кімнатній температурі біля півгодини. Щоб зібрати 100 грамів шафрану, необхідно зірвати 5-8 тисяч квіток крокусу, тому шафран дуже дорогий.

Тривалий час я був виключно багатством Сходу. Мене вирощували і збирали в Персії, Китаї, Вавилоні. В Європу я потрапляв рідко, іноді навіть фальсифікатом. Заповзятливі східні купці замість дорогого шафрану продавали подрібнені пелюстки звичайної календули, бархатців (до речі, схожі підробки зустрічаються і в наші дні). Серед європейських країн я найбільш популярний в регіоні Середземного моря (Іспанія, Італія, Франція).

Раніше шафран застосовували не лише як прянощі, а і у виробництві ліків, східних парфумів, ним фарбували тканини для одягу дворян. Зараз шафран використовують в основному як прянощі або харчовий барвник. Частіше пряність застосовують у вигляді розчинів. [1]

Фермери півдня України також почали вирощувати крокуси. Це дуже трудомісткий бізнес. Світові ціни у 2020 році за один грам шафрану - від 3 до 30-35 доларів за грам.

### **Кардамон**

Я – кардамон. Моя батьківщина – Індія і Цейлон. Як пряність вживають плоди (насіння) кардамону в коробочках-капсулках. Їх збирають злегка недозрілими, сушать на сонці, змочують водою і знову сушать. Одержують трьохгранні капсули, в середині яких три гнізда, в кожному - по 3-4 темних насінини. Ці насінинки з сильним, гострим запахом і є пряністю. Оболонка не вживається. Вона відіграє лише роль плівки, що зберігає кардамон від висихання. Кардамон – один з найбільш вишуканих, він входить до складу майже всіх сумішей прянощів. Кардамон зі своїм гіркуватим смаком і гострим ароматом є невід'ємним інгредієнтом однієї з найпопулярніших сумішей в світі спецій - каррі. [1]

### **Мускатний горіх.**

Я – мускатний горіх. Родина мускатного горіха - Молуккські острови. Колись я теж дорівнював валюті. За кілограм мускатного горіха можна було купити ціле коров'яче або овече стадо. Археологи вважають, що мускатний горіх - це одна з найстаріших приправ. Збереглися джерела, що в Африці і Китаї мене вживали вже за кілька століть до Різдва Христового. Раніше серед багатих був популярний делікатес – шоколад, рясно посипаний мускатним горіхом.

Одне дерево дає від 1500 до 2000 тисяч плодів. Плоди мускатного дерева великі яскраво-жовті або сіро-жовті фрукти, що нагадують персик, які при повному дозріванні лопаються навпіл і вивільняють насіння, з якого виготовляють мускатний цвіт і мускатний горіх. Мускатний горіх одержують в результаті тривалої і складної обробки. Готова пряність – це ядро дещо нерівної яйцеподібної форми, сіро-коричневого кольору зі світлою сіткою зморшок. Мускатний горіх використовують при вготуванні ковбасних виробів, м'ясних продуктів, м'ясних страв та ін.[1]

### **Перець**

#### **Ми – перці.**

Я – чорний перець. Моя батьківщина – Південна Індія. Ці прянощі люблять і використовують майже всі народи світу - їх додають в нескінченну

кількість страв.

Чорний перець, як пряність, готують із зелених недоспілих плодів, які сушать разом з м'якістю просто на сонці. Висушений перець - це чорні або чорно-бурі зморшкуваті зерна діаметром 3,5-5 мм. 1000 зерен чорного перцю хорошої якості повинно важити 460 грамів. Тому в Середні віки його використовували у вигляді різноваг для зважування аптечних товарів, що потребували великої точності. Мене часто називають універсальною пряністю, але скоріше за все – я найпопулярніша і найвідоміша пряність.[1]

Чорний перець додають майже до всіх м'ясопродуктів.

А я - **перець білий**. Ботанічно та ж рослина, що і чорний перець. Але для одержання білого перцю, як прянощів, використовують дозрілі червоні плоди перцю, які або вимочують у морській чи вапняній воді, щоб з них зійшла червона м'якість, або ферментують в купах на сонці 7-10 днів, поки м'якоть сама не зійде з кісточки. Після звільнення від м'якоті перець сушать – він стає круглим, гладким «горошком», зверху брудно-білого кольору, а при роздавлюванні злегка жовтуватого. Білий перець цінують більше, ніж чорний. За смаком він менш гострий, а за запахом – більш ароматний. Його краще використовувати для м'ясних продуктів.[1]

**Я – перець запашний.**

Під такою назвою використовується декілька прянощів, причому жодна з них не має нічого спільного зі справжнім перцем. Домінуючою властивістю всіх «запашних перців» є їх підвищена і надзвичайно стійка ароматичність різних відтінків. Найчастіше зустрічаються ямайський, японський, райське зерно. Нам знайомий ямайський перець, його горошини в 2-3 рази більші, ніж горошини чорного перцю, він має нерівномірний сіро-бурий колір. Запашний перець використовують для виготовлення ковбас, м'ясних рулетів, соусів для м'яса та ін. [1]

**Я – перець червоний стручковий.**

Буваю червоний, гострий, мексиканський, іспанський, турецький, мад'ярський, паприка, чилі. Культивують мене у всіх країнах з порівняно теплим кліматом. Як пряність використовують зрілі свіжі або висушені плоди (цілі або молоті) видовжено-конічної форми, вигнуті на кінці, яскраво-червоного кольору, з гладкою, блискучою, немов лакованою, поверхнею. Запах слабкий, смак – гострий. До речі, стручкові перці важко подрібнюються, особливо при ручному перемелюванні. Тому справжній (без домішок) базарний червоний перець виходить грубомелений. У молотому вигляді червоний перець має різні відтінки помаранчевого, цегляного, кармінового або навіть бордового кольору.

У мене є брати , теж червоні перці: **каєнський, пташиний.**

Ми найдешевші, широко розповсюджені, тому часто нас використовують неправильно: як приправу, а не як пряність, тобто додають в готові страви, а не при готуванні. До м'ясних продуктів ми дуже пасуємо.[1]

**Лавровий лист**

Я – лавровий лист. Росту на лаврі – вічнозеленому кущі або дереві сімейства лаврових. Збирають листя один раз на два роки ( з 1 га до 4 тони листя). Вважається, що лавровий лист прийшов з Малої Азії. Мабуть, найбільш

його прославили в Стародавній Греції - в цій країні його вважали святим, він був символом слави і тріумфу бога Аполлона. Адже не дарма вінками лаврового листа нагороджували переможців олімпійських ігор.

Звичайно, греки, а пізніше - римляни, використовували лавровий лист і в інших сферах життя. Прикрашали ним свої будинки, вважали, що він освіжає повітря в приміщеннях. А якщо у лазні використовувати вінки з лаврового листа - завжди залишитеся сильним і здоровим. Як і зараз, я був незамінний при приготуванні м'ясних страв, консервів.

Лавровий лист - дуже зручна приправа, так як зберігається довго, і не втрачає свої якості протягом декількох років. Але необхідно дотримуватися умов зберігання ( в закритому посуді, у сухому місці).

### **Гвоздика**

Я – гвоздика – висушена нерозкрита квіткова брунька. Пряність порівняно недорога і поширена. Дерево цвіте двічі на рік і дає добрі врожаї. Родом з нинішніх островів Індонезії. У кухні східних країн мене використовують дуже часто: додають в овочеві та м'ясні страви, страви з рису, також різні наливки. У деяких країнах гвоздику кладуть у каву. Вважається, що кілька гвоздик допомагають краще розкрити аромат кави. Мене клали в м'ясо та інші продукти, щоб не псувалися. Гвоздика була основним засобом проти зубного болю - зубні лікарі використовували гвоздику як анестетик, вважали засобом від нудоти і блювоти. Кілька століть тому серед дворян Європи була мода жувати гвоздику, нібито вона допомагає зберегти свіжий подих і захищає зуби від карієсу. Маслом гвоздики розтирали скроні, якщо паморочилося в голові.[1]

**2 ведучий:** Сьогодні в гості ми запрошували ще й інші прянощі та спеції. На жаль, вони не змогли приїхати, але надіслали нам свої світлини. Подивіться на екран. Чи впізнаєте ви їх? Хто перший відгадає - одержить приз.

*На екрані з'являються слайди. Гість заходу, який перший відгадає, що за рослина показана на екрані, одержує заохочувальний приз.*

**1 ведуча:** Дякуємо, ви добре справилися із завданням.

**2 ведучий:** Більшість прянощів імпортується, але є і наші українські прянощі.

Назвіть, та скажіть, де їх можна використовувати. (*Ведуча показує часник цибулю, хрін, кріп, петрушку та ін.*).

*Глядачі називають прянощі та розповідають, як їх можна використовувати.*

**1 ведуча:** Запрошуючи вас на наш захід, ми давали вам завдання: підготувати загадки, прислів'я, приказки про спеції та прянощі. Пропонуємо розділитися на три команди. Одна команда загадує 5 загадок, дві інші – відгадують і т.д. Виграє команда, яка відгадає більшу кількість загадок та розповість більше приказок про спеції та прянощі.

*Глядачі включаються у гру.*

**1 ведуча:** Вітаємо переможців оплесками.

**2 ведучий:** А чи знаєте Ви, що...?

*На екрані слайд: Чи знаєте Ви, що...?*

*На сцену виходять студенти - учасники заходу.*

**1 учасник:**... що кмин найстаріша спеція у Європі.

Насіння кмину було знайдене у будівлях, яким понад 5.000 років?

**2 учасник:**... що раби, які будували єгипетські піраміди, щодня вживали у їжу цибулю, що повністю покривала нестачу вітамінів?

**3 учасник:**... що римляни, щоб звільнити будинок від комах, використовували орегано?

**4 учасник:**...що за древніх часів ваніль була засобом оплати? При ацтекському правителєві Монтесумі податки сплачувалися ваніллю.

**5 учасник:**... що підробка шафрану в Середні Віки каралася стратою? Ціна цієї спеції в ті часи була втричі вищою за перець.

**1 учасник:**.. що незаконне вирощування мускатного горіху за Середніх Віків жорстоко каралося? Якщо злодій був впійманий за крадіжку цієї спеції, він позбавлявся рук.

**2 учасник:**.. що у Середньовіччі букетик базиліку, подарований дівчині, розцінювався як запрошення до флірту?

**3 учасник:**...що згідно з археологічними розкопками ще 50 000 років тому (до того, як люди навчилися користуватися вогнем) приправляли сире м'ясо прянощами, намагаючись зробити його смачнішим?

**4 учасник:**...що в античності стіл натирали м'ятою, щоб стимулювати апетит до м'яса?

**5 учасник:**...що за Середньовіччя спеції були дуже дорогими: вартість 100 г мускатного горіха дорівнювала вартості 7 ослів?

**1 учасник:**...що грецький історик Геродот виявив на єгипетських муміях кмин і корицю?

**2 учасник:**...що перші книги з використання трав були надруковані вже у XVI столітті?

**3 учасник:**...що щорічно у всьому світі споживається не менше 120 мільйонів кілограм перцю?

**4 учасник:**...що часник - одна з найдавніших спецій у світі? Із-за цілющих властивостей його почали вирощувати в Єгипті та Китаї ще 5 000 років тому.

**5 учасник:**...що Юлій Цезарь пішов у військовий похід проти арабів, тому що ціни на арабські спеції були занадто високі для римлян? Цей похід не увінчався успіхом, тому з 176 року н.е. жителі Александрії почали платити податок на перець.

**1 учасник:**...що остготський правитель Аларих окрім усього іншого зажадав 200 фунтів перцю за умови ненападу на Рим? Як відомо його вимоги були виконані не повністю, що стало приводом розпаду Римської Імперії.

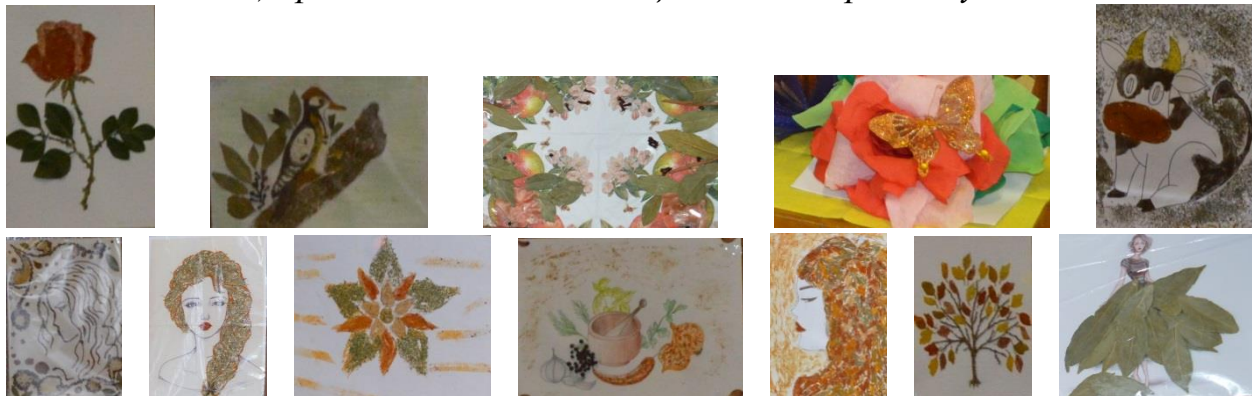
**2 учасник:**.. що португальці, англійці та голандці вели криваві війни, які коштували життя сотням тисяч людей? Причиною була боротьба за панування в торгівлі спеціями.

**3 учасник:**...що у вавілонській бібліотеці знайдені записи, в яких згадуються кардамон, кмин, кріп, фенхель, тим'ян, шафран? Цим записам більше 4000 років. [4]

### **3 етап. Творчий.**

**2 ведучий:** При підготовці сьогоднішньої зустрічі ми переконалися, що спеції можна застосовувати зовсім у незвичному вигляді. Подивіться, які цікаві вироби виготовили наші майстрині першого курсу. Головним матеріалом, який вони використовували, стали спеції і прянощі. Запросимо авторів для презентації своїх робіт

*На сцену виходять першокурсники - автори робіт (малюнків, аплікацій, вишивки, квітів) і розповідають, які спеції вони використовували.*



**1 ведуча:** Яка робота Вам сподобалася найбільше?

*Всі учасники сьогоднішньої виставки одержують заохочувальні призи.*

**2 ведучий:** Пропонуємо і Вам спробувати себе у творчості.

**1 ведуча:** Давайте разом переглянемо уривки з фільмів про героїв нашої сьогоднішньої зустрічі.

*Демонструється уривок з фільму про спеції.*

**3 ведучий:** Я думаю, що сьогодні Ви дізналися щось нове, цікаве.

### **4 етап. Практичний.**

**1 ведуча:** У нашому коледжі в лабораторії «Виробництва м'ясних продуктів» майбутні технологи під керівництвом викладача технології м'яса і м'ясопродуктів Таміли Михайлик можуть виготовляти значний асортимент продукції. При цьому вони використовують різні спеції, які допомагають технологам зробити продукцію смачнішою, різноманітнішою.

**2 ведучий:** А зараз технологи м'яса розкажуть, як вони використовують спеції і прянощі при виготовленні м'ясної продукції в лабораторії коледжу.

**1 технолог:** Для надання ковбасним і консервним виробам специфічного смаку і аромату використовують частини рослин:

- плоди (перець, кардамон, коріандр, кмин);
- квіти (гвоздика);
- листя (лавровий лист);
- кору (кориця);
- коріння (імбир);
- цибулеві овочі (часник, цибуля).

**2 технолог:** Прянощі застосовують у сушеному і свіжому вигляді, використовують екстракти прянощів, заздалегідь заготовлені суміші прянощів.

**1 технолог:** Кожен вид прянощів містить специфічні ефірні олії, які надають ковбасним та консервним виробам властивого лише їм аромату. Завдяки спеціям один і той же виріб може мати зовсім інший смак. Ефірні олії та інші речовини спецій мають також консервувальний ефект, містять вітаміни, сприяють виділенню травних соків, що покращує засвоєння продуктів організмом людини.

**2 технолог:** Ці натуральні інгредієнти дають змогу технологам відтворити необхідний присмак, підсилити, корегувати чи створити оригінальний смак м'ясних продуктів. Найпростіше використовувати готові суміші спецій, екстракти прянощів, про які ви можете дізнатися з різних номерів журналу «М'ясна індустрія». Але ж куди цікавіше підбирати самостійно букети ароматів, створюючи неповторний продукт. На лабораторних роботах, на заняттях гуртка ми маємо можливість експериментувати.

**1 технолог:** Сьогодні ми пропонуємо для дегустації виготовлені нами в лабораторії коледжу продукти. Спробуйте відгадати, які спеції використані у зразках.

*Запрошені дегустують продукцію, вироблену у лабораторії коледжу, обговорюють, діляться враженнями і намагаються відгадати, які ж прянощі використані при виробництві того чи іншого продукту.*



## **5 етап. Підсумковий.**

**Викладач.** Шановні гості! Чи сподобався вам захід?

А чи цікаву професію ви обрали?

У лабораторії «Виробництва м'ясних продуктів» завдяки постійному покращенню матеріально-технічної бази ви також зможете виготовляти значний асортимент продукції: варено-копчені, сирокопчені вироби з м'яса свинини, яловичини, курятини, ковбасні та консервні вироби, напівфабрикати. Це дозволить закріпити на практиці теоретичні знання, набуті під час навчання, своїми руками виготовити продукцію, експериментувати.

Хочеться побажати вам творчого підходу до навчання, бажання пізнавати нове і відкривати для себе можливості для вдосконалення.

А учням бажаємо успішно закінчити школу та зробити правильний вибір майбутньої професії.

А тепер, будь ласка, заповніть коротеньку анкету – поділіться своїми враженнями від сьогоднішньої зустрічі. Анкету залиште в скриньці.

Дякуємо глядачам за активність, а учасникам - за підготовку та проведення заходу.

До побачення! До нових цікавих зустрічей!

### **Використані джерела інформації.**

1. Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады.- М.:ЗАО Центрполиграф, 2009. – 571с.
2. Похлебкин В.В. Все о пряностях.- М.: Пищевая промышленность, 1974. – 208с.
3. М'ясна індустрія. Харчовик. №3(253), 2020 р.
4. [<http://rozivka.zp.ua/2-bereznya-tse-ts%d1%96kavo-znati/>]
5. [<http://valova.te.ua/2014/10/spetsiji-ta-pryanoschi-scho-do-choho/> ]