

РОССИЙСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ШОУ: РАЗВЛЕЧЕНИЕ ИЛИ ОБУЧЕНИЕ?

RUSSIAN COOKING SHOWS: ENTERTAINMENT OR TRAINING?

Г.В. ИВАНОВА, О.Я. КОЛЬМАН, Н.Н. ШУДРАКОВ, А.Н. ИВАНОВА
G. IVANOVA, O. COLEMAN, N. SHUDRAKOV, A. IVANOVA

ФГОУ ВПО Сибирский федеральный университет
Торгово-экономический институт
Красноярск, Россия

Federal state Autonomous educational institution of higher education
Siberian Federal University Trade and economic Institute
Krasnoyarsk, Russia
e-mail: 2057061@mail.ru

Целью данной работы являлось выявить, возможно ли благодаря российским кулинарным шоу научиться готовить. По результатам исследования было выявлено, что кулинарные шоу в большей мере служат развлечением для людей, нежели способом обучения кулинарии, несмотря на то, что всеми чертами, способствующими обучению зрителей искусству приготовления блюд, большинство теле-шоу обладают.

Ключевые слова: кулинария, кулинарные шоу.

The purpose of this work was to identify whether it is possible to learn how to cook with the use of Russian cooking shows. According to the results of our research, it was founded that TV shows are more fun for people than a way of teaching how to make food, despite of the fact that all the TV shows have necessary features for preparing dishes.

Key words: cooking, cooking shows.

В наше время огромное количество различных возможностей научиться готовить, и многие несомненно черпали вдохновение на создание кулинарных шедевров в Интернете. Медиа технологии не стоят на месте, и на каждом телеканале выпускают уже не по одному кулинарному шоу.

Целью данной исследовательской работы являлось выявить, несут ли практическую значимость для развития кулинарных способностей различные российские кулинарные телешоу.

Способов научиться готовить можно выделить много. Для получения профессиональных навыков естественно получают профессиональное образование, заканчивая техникумы и институты, но, естественно, это

нужно не каждому человеку, а готовят практически все. Многие изучают кулинарные книги, ищут рецепты в сети Интернет, кто-то смотрит кулинарные шоу. [1, с. 7]

Для эффективного обучения азам кулинарии необходимо соблюдения нескольких аспектов, мы их назвали основными секретами начинающих поваров:

1) наблюдательность. Необходимо видеть, как готовят другие, запоминать, как чистить овощи, как нарезать мясо, какие продукты и в какой последовательности соединять и так далее.

2) информированность. Полезным источником информации являются кулинарные книги, мастер-классы, кулинарные шоу, ресурсы сети Интернет.

3) техническое обеспечение. На каждой кухне должен быть необходимый набор посуды, кухонных принадлежностей и техники.

4) обеспеченность продуктами. Набор продуктов должен быть доступным, разнообразным [2, с. 7].

В ходе работы, для исследования, могут ли кулинарные шоу способствовать обучению кулинарному мастерству, была разработана анкета для опроса педагогов и студентов ТЭИ СФУ о том, какую роль в их кулинарных экспериментах занимают кулинарные телешоу.

В результате опросов было выявлено, что готовить любят около 71% респондентов. Распределение ответов на второй вопрос анкеты представлено на *Рисунке 1*. Так как большей массой опрошенных были учащиеся, на диаграмме видно, что большинство респондентов практически не готовят самостоятельно, что позволяет отнести респондентов к группе людей, которые еще учатся готовить и только познают азы кулинарии.

Также исследование показало, что кулинарные шоу смотрят лишь 43% респондентов, что говорит о небольшой популярности таких шоу среди контингента ТЭИ СФУ. Большинство опрошенных (48%) смотрят кулинарные телешоу с целью развлечения, а с целью научиться готовить лишь 20% (*Рисунок 2*).

Самыми популярными кулинарными передачами стали: «Мастер шеф (дети)» – 26%; «Званный ужин» – 23%; «Адская кухня» – 16%. Распределение популярности шоу программ представлено на *рисунке 3*.

Исследование показало, что 45% опрошенных готовили разные блюда, увиденные в кулинарных телешоу.

Все вышесказанное позволяет сделать вывод о том, что кулинарные шоу в большей мере являются развлекательными программами, и люди смотрят их чаще ради развлечения.



Рис. 1. – Распределение ответов на вопрос анкетирования: «Как часто вы готовите?»

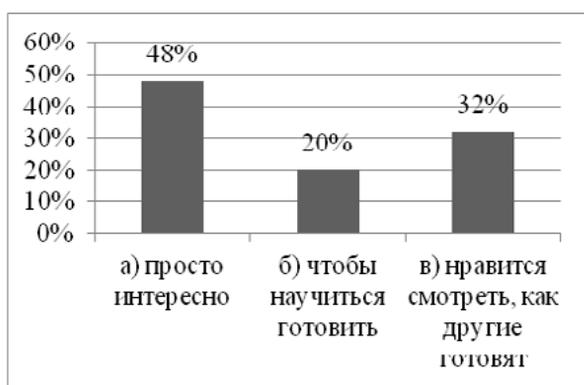


Рис. 2. – Распределение ответов на вопрос анкетирования: «Для чего вы смотрите кулинарные шоу?»

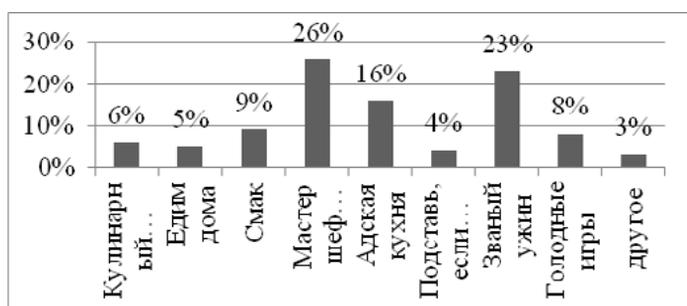


Рис. 3. – Распределение ответов на вопрос анкетирования: «Какие кулинарные шоу вы смотрите?»

После просмотра самых популярных телешоу, нами были выявлены черты, которые могли бы поспособствовать обучению кулинарным навыкам, а именно:

1. предоставлены ли рецепты блюд зрителям;
2. показан ли полный процесс приготовления блюд;
3. рассказано ли об ингредиентах блюд;
4. описаны ли посуда и оборудование, необходимое для приготовления блюд;
5. показаны ли современные и интересные способы сервировки блюд;
6. рецепты были заготовлены участниками заранее, или рецепт был придуман спонтанно;
7. показаны ли какие-либо ограничения во времени приготовления блюд;
8. участником шоу являются профессиональные повара или люди других профессий.

Как показало сравнение, все шоу обладают теми или иными чертами, способствующими повышению знаний по технологии приготовления блюд, практически во всех программах представлены в той или иной мере рецептуры блюд с описанием технологии приготовления (таблица 1).

Самыми подходящими для повышения кулинарных способностей являются программы: «Едим дома», «Смак», «Кулинарный поединок» - по большинству критериев эти шоу лидируют, хотя, зачастую процесс приготовления описывают не профессиональные повара.

В результате исследования можно сделать следующие выводы: кулинарные шоу в большей мере служат развлечением для людей, нежели способом обучения кулинарии, несмотря на то, что всеми чертами, способствующими обучению зрителей искусству приготовления блюд, большинство современных телешоу все-таки обладают.

Таблица 1. – Сравнение телешоу по критериям

Критерии	Шоу						
	Кулинарный поединок	Едим дома	Смак	Мастер шеф (дети)	Алская кухня	Подставь, если сможешь	Званный ужин
1. Предоставлены ли рецепты блюд зрителям	Предоставляются	В процессе рассказывают рецепт, но определённого перечня продуктов не предоставляют	Предоставляются	Не предоставляются	Предоставляются	Не подробные рецепты блюд, но кратко описание технологий	Предоставляются
2. Показан ли полный процесс приготовления блюд	Показан частичный процесс приготовления	Показан полный процесс приготовления блюд	Показан частичный процесс приготовления	Показан частичный процесс приготовления			
3. Рассказано ли об ингредиентах блюд	Ингредиенты, предоставленные участникам, заранее не известны	Ингредиенты и рецептуры известны ведущей заранее	Все необходимые ингредиенты подготовлены заранее	Ингредиенты, предоставленные участникам, заранее не известны			
4. Описаны ли посуда и оборудование, необходимое для приготовления блюд	Показаны						Не показаны
5. Показаны ли современные и интересные способы сервировки блюд	Блюда поданы эстетично, интересно и оригинальная подача	Блюда в завершении поданы незамысловато, просто и по-домашнему.	Показаны		Показаны	Показаны	Блюда подаются на усмотрение участника, но не всегда это полагается хорошо
	В основном всегда эстетичная сервировка блюд, но есть отдельные случаи не эстетичной подачи		Блюда поданы эстетично		Главная задача перед участниками – красивое преподнесение блюда		

ЛИТЕРАТУРА

1. Как научиться готовить вкусно с нуля. – [Электронный ресурс] // Как правильно. – 2017. – Режим доступа: <http://kakpravilino.com/kak-nauchitsya-gotovit-vkusno-s-nulya/>
2. Как научиться готовить вкусную еду [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <http://www.13min.ru/semya/kak-nauchitsya-gotovit-vkusnuyu-edu/>
3. Оболевская, Ю. Как научиться готовить вкусно с нуля? С чего начать? - [Электронный ресурс]. / Ю. Оболевская. – 20.01.2016. – Режим доступа: <http://fb.ru/article/225349/kak-nauchitsya-gotovit-vkusno-s-nulya-s-chego-nachat>

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ БЛЮДА, ОБОГАЩЕННОГО МИКРОЭЛЕМЕНТОМ FE (ЖЕЛЕЗО), ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ГЕМОГЛОБИНА В КРОВИ

THE DEVELOPMENT OF THE RECIPE ENRICHED WITH IRON MICRONUTRIENTS FOR INCREASING HEMOGLOBIN IN BLOOD

Г.В. ИВАНОВА, О.Я. КОЛЬМАН, Н.Н. ШУДРАКОВ, А.Н. ИВАНОВА
G. IVANOVA, O. COLEMAN, N. SHUDRAKOV, A. IVANOVA

ФГОУ ВПО Сибирский федеральный университет
Торгово-экономический институт
Красноярск, Россия

Federal state Autonomous educational institution of higher education
Siberian Federal University Trade and economic Institute
Krasnoyarsk, Russia
e-mail: 2057061@mail.ru

В статье описано значение микроэлемента Fe (железо) для здоровья человека. Целью работы является разработка рецептуры блюда, обогащенного микроэлементом железо, витамином С, полноценного по содержанию питательных веществ (белков, жиров, углеводов). Рассчитано содержание белков, жиров, углеводов, железа и витамина С в разработанном блюде, а также энергетическая ценность блюда.

Ключевые слова: железо, стейк из печени, витамин С.

The article describes the value of Fe (iron) microelement for human health. The aim of the work is to develop a recipe of a dish enriched with iron micronutrients, vitamin C, proteins, fats, carbohydrates. The content of proteins, fats, carbohydrates, iron and vitamin C in the developed dish is calculated, as well as the energy value of the dish.

Key words: iron, liver steak, vitamin C.
