

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ

по теме:

«Кулинарные рекорды»

Выполнил: Лапчук Павел
группа 2 – 17

Руководитель:
преподаватель Авхатова Л.Р.

Уфа - 2017 год

Кулинарные рекорды

Для настоящего мастера своего дела не существует границ. Это утверждение неоднократно доказали повара со всего мира, которые решили создать уникальные кулинарные шедевры и войти в историю, попав в Книгу рекордов Гиннеса. Самые выдающиеся гастрономические рекорды мира, удостоенные признания – в нашей сегодняшней статье.

- Самая длинная шоколадка, которая была изготовлена, в длину составляла 15 метров, а весила 7 килограммов.



- Американским поваром итальянского ресторана Мэтью Митницки была приготовлена самая большая фрикаделька, которая весила 101 килограмм.



- Самая длинная колбаса - в 530 метров была сделана в Хорватии.



- Огромной пиццей, длина которой составляет 123 сантиметра, смогли накормить порядка 100 человек.



- Самый длинный хот-дог 60,3 м сделан в Японии.



- Самая большая булочка в мире весит 26 кг (без начинки). На нее ушло 13 кг муки, 2,5 кг масла, 9 литров молока, 2 кг сахара, 600 г разрыхлителя, 120 г соли, 12,5 л топленых сливок и 20 кг земляничного джема.



Некоторые блюда мы прокомментировали задачами:

Задание: рассчитайте вес продуктов для булочки на одну порцию весом 150 г.

Решение:

X – вес ингредиента на булочку 150 г.

И – вес ингредиента булочки-гиганта.

$$X = \frac{И \times 0,15}{26}$$

Расчет веса муки:

13 кг муки – 26 кг булочка-гигант

X кг муки – 0,15 кг булочки 150 г

$$X = \frac{13 \times 0,15}{26} = 0,075 \text{ (кг)}$$

Аналогично рассчитывается каждый ингредиент.

Ответ: для приготовления булочки весом 150 г понадобится:

мука – 75г, масло – 14 г, молоко – 52 мл, сахар– 12 г,
разрыхлитель – 3 г, соль – 1 г, сливки – 72 мл, джем – 115 г.

- В Португалии был приготовлен самый большой омлет, вес которого составил 6 тонн. Для его приготовления понадобилось 145 тысяч яиц, 400 кг оливкового и практически 100 кг сливочного масла. Омлет готовили на сковороде 10 метров в диаметре. 150 поваров трудились над ним.



Задание: найдите площадь данного омлета. Сколько весит кусок этого омлета размером 7x7 см? Сколько человек получило порцию данного омлета?

Решение:

1) $S = \pi R^2$; $S = 5^2 \pi \approx 78,5$ (м²) площадь омлета-гиганта

2) $7 \times 7 = 49$ (см²) площадь порции омлета.

3) $49 \text{ см}^2 = 0,0049 \text{ м}^2$

$78,5 : 0,0049 \approx 16\ 020$ (порций)

4) $6 \text{ т} = 6\ 000 \text{ кг}$

$6000 : 16\ 020 = 0,375$ (кг) вес одной порции.

Ответ: $S = 78,5 \text{ м}^2$; 375 г; 16 020 чел.

➤ В одном из ресторанов штата Мичиган за 15 часов был приготовлен гамбургер весом 84 кг. Он был продан достаточно состоятельному клиенту за 499 долларов.



Задание: узнайте, переплатил ли клиент за свой гамбургер, если известно, что стандартный гамбургер весит 100 г и стоит \$1.69. Определите калорийность мега-гамбургера, если в 100 г стандартного 250 ккал. (Клиент выиграл в цене; 210 тыс. кКал).



➤ Обратимся к русской кухне.

Одно из древнейших блюд русской кухни, появившееся еще в языческие времена, - блины. Считалось, что выпекая круглые, как Солнце, блины, люди тем самым воздают ему почести. Праздник Масленицы сопровождается забавами, угощениями, потехами. В воспоминаниях жителей одного из подмосковных городов, датированных позапрошлым веком, описывается такое угощение-удивление:

«В праздник Масленицы на городской площади был выпечен блин необычных размеров. Для этого специально, по заказу одного из купцов, была изготовлена сковорода, длина окружности которой составила 4 аршина».

Каких же размеров выпекли блин на этой сковороде (имеется в виду площадь)? Во сколько раз этот блин отличается от обыкновенного, выпекаемого на стандартной сковороде?

(Считать диаметр сковороды равным 21 см; 1 аршин = 711, мм).

Мы предложили решить и эту задачу шестиклассникам, и вот что у них получилось:

Решение задачи:

1. $C = 2\pi R$
2. $C = 4 \times 71,12 = 284,48 \text{ (см)}$
3. $R = C : 2\pi$
4. $R = 284,48 : 6,28 \approx 45,3 \text{ (см)}$
5. $S = \pi R^2$
6. $S = 3,14 \times 45,3^2 \approx 6443,6 \text{ (см}^2 \text{)}$
7. $S = 3,14 \times 10,5^2 \approx 346,2 \text{ (см}^2 \text{)}$

➤ **Самый большой пряничный домик**

Дом мечты для сладкоежек решила возвести команда кондитеров A&M Texas Traditions Club из США. Пряничный домик высотой в шесть метров и площадью более сотни квадратных метров был «построен» в прошлом году в Техасе. В качестве «строительного материала» мастера использовали глазурь и имбирное тесто. Затраты вышли немалые: 22304 конфеты, 3266 кг муки, 7200 яиц, 816 кг сливочного масла и 1361 кг коричневого сахара. Только представьте, сколько сладостей! Кстати, главными ценителями нового строения оказались пчелы, прибывшие на новоселье в поистине огромных количествах.



➤ **Самый дорогой салат**

На что вы готовы потратить тысячу американских долларов? Пожалуй, вариантов может быть много. Но готовы ли вы отдать такие деньги за... порцию салата? Повара британского ресторана Le Manoir aux Quat Saisons, находящегося в Оксфорде, решили, что среди их посетителей найдутся люди, которые позволят себе такой кулинарный изыск. Фирменное блюдо повара Рэймона Блана – салат Florette Sea & Earth – готовится из черной икры, лангустов, трюфелей, лобстеров и нескольких других изысканных и весьма дорогостоящих деликатесов. Стоимость его составляет 600 фунтов стерлингов (около 1000 долларов), и он занесен в Книгу рекордов Гиннеса как самый дорогой салат в мире.



➤ **Самая большая мозаика из суши**

120 килограмм риса и 65 килограмм лосося, скумбрии, трески и креветок потребовалось поварам, чтобы зафиксировать этот кулинарный рекорд. В результате на двадцати квадратных метрах расположилась удивительно яркая и вкусная мозаика из 8274 кусочков суши, представленная на Всемирной выставке «Шанхай Экспо 2010». Инициатором рекорда стали Норвежский совет по экспорту морепродуктов и кулинарное училище «Чжонхуа» в китайском Шанхае (Китай). Любители восточной кухни вряд ли могли остаться равнодушными к такому рекорду!



➤ Самый старый торт

Более века назад, в 1889-м году на свадьбу владелец кондитерской изготовил фруктовый торт. Но по каким-то причинам, кулинарный шедевр так и остался не съеденным. Конечно, изначально этот торт выглядел весьма аппетитно, однако, спустя годы, высох и стал коричневым. Теперь торт-долгожитель хранится в одном из музеев Лондона. Исторические события оставили на кондитерском изделии свои отпечатки: при одном из взрывов бомб во время Второй Мировой войны на торте появилась трещина. Первоначально торт хранился на витрине кондитерской, пока в 1964 году она не закрылась. После этого торт перекочевал на чердак в доме семьи кондитера и лишь в XXI веке был передан в музей. Кстати, по словам экспертов, начинка внутри все еще остается мягкой.



➤ Самая высокая стопка блинов

Настоящую башню из блинов соорудил в 2012 году австралиец Энди Вробель. Высота сего творения составила 76 сантиметров. Однако, «строительным материалом» для башни стали всего лишь 60 блинов. Предыдущий рекорд был поставлен в Хорватии, где в 2008 году испекли 74-сантиметровую стопку. Однако, упорный австралиец после многочисленных тренировок все-таки побил этот рекорд.

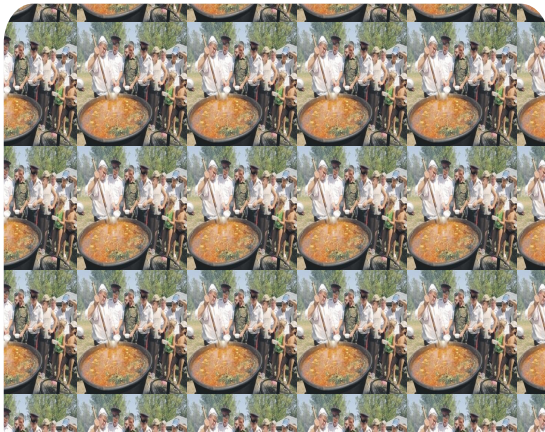


➤ **Самая большая бутылка виски**

Ценители крепких напитков и хорошего шотландского виски по достоинству смогут оценить масштабы этого рекорда. Более двухсот литров виски The Famous Grouse поместилось в самую большую в мире бутылку высотой более 1536 сантиметров. Такой по-настоящему рекордный подарок сделало себе руководство знаменитой вискокурни на сто седьмой день рождения предприятия. Сама бутылка была изготовлена вручную мастерами стекольного завода ВОММА, расположенного неподалеку от Праги. Огромная бутылка виски заняла почетное место в музее шотландского завода Glenturret Distillery, где ее размеры смогут оценить все желающие.



Кулинарные рекорды России



Удивительный рекорд установили донские казаки 21 августа 2006 г. Они сварили сразу 300 л борща. Рецепт борща уже 365 лет. Первый в истории борщ сварили во время Азовской осады, когда донцы, объединившись с запорожцами, взяли турецкую крепость. Оказавшись в стеснённых обстоятельствах, они однажды взяли и сварили всё, что было под рукой. Кушанье им понравилось. Нарекли его, используя название фирменного блюда. Щерба – так называлась уха. Переставили буквы – получился борщ.

10 июля 2010 г. в селе Устье Вологодской области в рамках одного из самых ярких событий лета – «Праздник лодки» - была сварена «Царь-уха» объёмом почти 3000 л и весом более 3 тонн.

Рекордные вологодские бублики

15 ноября 2001 года глазами российских и иностранных журналистов и гостей предстала связка из 55 бубликов общим весом...440 килограммов.

Вес каждого макового бублика составлял 8 килограммов при диаметре колечка 70 сантиметров и толщине 15 сантиметров.

Вкусное достижение посвятила рекордному урожаю хлеба в России зерновая корпорация «ОГО».

Рекордные бублики развезли для дегустации по детским домам Вологды и области.



Россия в книге Гиннеса с каждым годом представлена всё больше и больше. Удивить мир пытаемся в основном кулинарными рекордами: печём самую большую карту мира из блинного теста или жарим шашлык аж на 70 метров в длину.