

ПОВАРСКОЙ КОЛПАК

*Поварской колпак - один из самых древних атрибутов профессии!
Кое-кому его отсутствие стоило головы*



Есть ли более известный атрибут поварской профессии, чем колпак? Белый китель носят и доктора, а фартук или передник — официанты, буфетчицы и даже посудомойки. Скалка и поварешка могут оказаться в руках у любой домохозяйки. Но, видя человека в высокой белой шапке с пышным навершием в складочку, мы сразу понимаем – это повар.

История поварского колпака, по некоторым данным, насчитывает... несколько тысяч лет! В древней Ассирии (задолго до начала нашей эры) придворный шеф-повар был столь важной персоной, что ему приличествовало носить корону, только не золотую, как у монарха, а из ткани. Столь высокое положение при дворе, отменное содержание и воздаваемые почести, похоже, объяснялись тривиальным нежеланием правителей быть отравленными. Кстати, а в древнем Китае эквивалент поварского колпака вообще был един с короной, ведь верховный правитель носил почетное звание шеф-повара, а первые министры были его заместителями «по соли» и «по каше». Эх, как жаль, что канули в Лету времена, когда кулинары были в таком почете!

В эпоху расцвета европейских цивилизаций ситуация сильно изменилась. Пускай некоторые монархи и не гнушались назначать лейб-кохов советниками, заходя на кухню и даже собственноручно варить суп, в большинстве своем к поварам они все-таки относились куда менее трепетно, чем правители Междуречья. Рассказывают, что **Генрих VIII (1491-1547)**,

обнаружив однажды в своей тарелке волос, попросту приказал снести с плеч владельца предположительный источник загрязнения. После чего сотрудники кухни при дворе Тюдоров как-то сразу пришли к выводу, что им срочно необходимы специальные головные уборы.

Не то эту ужасающую историю просто выдумали ненавистники, пытающиеся очернить имя доброго правителя (вступавшего в брак каких-то шесть раз и казнившего двух из своих супругов, чтобы обзавестись очередной спутницей жизни), не то человеческая память просто слишком коротка... В любом случае, следующая байка повествует о том, что в 1727 году **другой английский король, Георг II, увидел у себя в супе самую настоящую вошь!** Можете себе представить, что тут было, что было!.. короче, закончился скандал тем, что весь кухонный персонал для начала побрили налысо, а потом обязали носить головные уборы.

Может быть, две первые истории можно отнести к области мифов. **Как и версию о взаимосвязи поварских колпаков и монашеских клобуков.** Но известно, что на рубеже восемнадцатого-девятнадцатого веков в различных странах Европы профессиональные кулинары уже однозначно работали в шапочках. В Шотландии это было подобие тамошних традиционных беретов, во Франции — токов, в Испании — платков, которые повязывают тореадоры. Цвета допускались самые различные.

Задокументированная в письменных источниках история поварского колпака связана с именем Мари-Антуана Карема (1784-1833), более известного в России как Антонин Карем. Да-да, величайший реформатор в области кулинарии успел навести порядок и в этом вопросе! Любитель все улучшать, структурировать и раскладывать по полочкам, Карем постановил, что **у кого колпак выше, тот и будет самым главным на кухне.** Высота собственной «короны» этого «повара королей и короля поваров» составляла 45 сантиметров. Каркасность достигалась за счет плотной бумаги и китового уса.

Один из последних штрихов в привычной нам картине сделал другой гений французской кулинарии, **Жорж Огюст Эскофье (1846-1935), большой почитатель Карема и успешный продолжатель его дела.** Именно он постановил, что **одежда кухонного персонала из гигиенических соображений должна быть белой.** В любом случае, знакомый каждому ребенку образ повара сложился в Европе приблизительно после Второй Мировой Войны.



Колпак стал привычным атрибутом повара. Мы не придаем ему особенного значения, в то время как история его появления на головах профессиональных кулинаров включает несколько занимательных фактов. А эти факты взяты из другого кулинарного источника. Давайте сравним их!

Существует несколько версий происхождения поварского колпака. Корни **первой** уходят в XVI век: изначально его носили из соображений безопасности, но не на кухне, а вне ее. В это время некоторых представителей кулинарного ремесла преследовали за вольнодумие, и им приходилось прятаться среди монахов. Одежда была соответствующая: длинные мантии и колпаки. **Согласно второй версии** обязательное ношение головного убора во время приготовления еды ввел английский король Георг II, обнаруживший в своем супе таракана. С тех пор при королевском дворе стали следить за гигиеной на кухне. **Третья версия** утверждает, что колпаки были придуманы в древней Ассирии. Там повара были в почёте и носили головной убор из ткани, напоминающий короны. Причиной тому была боязнь царских особ быть отравленными.

Почему же все-таки белый цвет? Все дело в символизме. Кухня, по мнению кулинаров XIX столетия, должна быть идеально чистой и как бы неприкосновенной. Так и повелось.

Разный размер колпаков необходим для того, чтобы без труда отличить шеф-повара от их начинающих коллег. **Чем выше колпак, тем более высокую должность он занимает.** В современном ресторанном мире соблюдение этой традиции, естественно, встречается нечасто. **Сегодня шеф скорее выделяется цветом колпака.**

Один из самых известных поваров XIX века, Мари-Антуан Карем, носил колпак высотой 46 сантиметров.

100 - именно столько складок должно быть на колпаке профессионального шеф-повара. Они означают, сколько способов приготовления яиц он освоил. Но, например, легендарный кулинар Огюст Эскофье, родоначальник современной французской кухни, считал унижительным носить такой колпак. По его словам, он знал 685 способов приготовления блюд из яиц.

Если не считать выделяющихся на общем фоне колпаков шеф-поваров, фасоны головных уборов всех остальных сотрудников в наши дни зависят либо от их индивидуальных предпочтений, либо от правил униформы в данном конкретном заведении. А вот в старину, представьте себе, считалось, что они указывают на характер человека! **Высокий и особо пышный колпак со сдвинутым назад навершием носил резкий и властный шеф-повар, а верхушка набекрень выдавала даже тирана и самодура. Непропорционально высокая поварская шапка на низеньком владельце подсказывала остальным, что перед ними выскочка и интриган.**

Говорят, что во времена Карема поварской колпак имел сто складочек, и это символизировало 100 возможных способов приготовления яйца. Трудно не заметить, что в наши дни количество складок значительно уменьшилось, даже у телевизионных топ-поваров. И это, знаете ли, заставляет задуматься о некоторых тенденциях современной кулинарии!

Так выглядели повара в Советском Союзе



СОВРЕМЕННОСТЬ

Современные шеф-повара используют широкий выбор головных уборов, помимо традиционного высокого плиссированного туника. Хотя культовый токе остается символом кулинарной профессии, его практичность и строгое следование иерархии были несколько смягчены в современной кулинарной культуре. Вот некоторые из распространенных типов поварских колпаков, которые носят современные повара:



1. Традиционный колпак: Многие повара по-прежнему предпочитают носить классический колпак, высокий и со складками. Количество складок может варьироваться, но дизайн соответствует традиционному стилю. Этот тип шляпы часто можно увидеть в изысканных ресторанах или на кухнях, подчеркивающих кулинарные традиции и формальность.



1. **Тюбетейка:** Тюбетейка, также известная как поварской колпак или бини, представляет собой плотно прилегающую круглую шапочку, закрывающую голову. Обычно это легкая, дышащая ткань, обеспечивающая плотную и удобную посадку. Шапочки популярны среди шеф-поваров, которые отдают приоритет комфорту и практичности, особенно в условиях быстро меняющейся кухни с высокой температурой.



2. **Бейсболка:** Некоторые шеф-повара выбирают бейсболку с изогнутыми полями и структурированной тульей. Эти колпаки защищают от солнца, и их можно носить, чтобы волосы не падали на лицо, придавая повседневный вид одежде шеф-повара. Их часто можно увидеть в более непринужденной или повседневной обстановке кухни.



3. **Бандана или головной платок:** повара, предпочитающие более индивидуальный и уникальный стиль, могут носить бандану или головной платок. Их можно повязать вокруг головы, чтобы волосы оставались на месте и защищали от жары и пота. Банданы могут быть разных цветов и узоров, что позволяет шеф-поварам продемонстрировать свой индивидуальный стиль.



4. **Берет шеф-повара:** Берет, традиционно ассоциирующийся с французской кухней, представляет собой круглую плоскую шляпу из мягкого материала. Она плотно сидит на голове и придает одежде шеф-повара нотку элегантности и изысканности. Повара, работающие на французских кухнях или на заказах во французском стиле, часто носят береты для придания классическому и стильному виду.



Важно отметить, что выбор головного убора может варьироваться в зависимости от индивидуальных предпочтений, рекомендаций кулинарного заведения и местных правил охраны труда и техники безопасности. Гигиена и чистота остаются ключевыми соображениями, независимо от выбранного стиля, поскольку шеф-повара должны следить за тем, чтобы их головные уборы были чистыми и ухоженными.

Одноразовые колпаки



высота 22 см
ширина 30 см



Влагоустойчивые

Удобные

Комфортные

Стильные

В одном
комплекте
10 шт



Современные шеф-повара расширили свои варианты головных уборов, выйдя за рамки традиционного toque и включив в ассортимент тюбетейки, бейсболки, банданы, поварские береты и другие стили. Выбор часто отражает баланс между личным комфортом, практичностью, атмосферой и ожиданиями кулинарного заведения.

Спецодежда и защитная одежда по ХАССП

Согласно п. 13.4 ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции":

- Сотрудники, работающие или заходящие в зоны обработки продукции, должны быть одеты в спецодежду. Данная униформа должна быть предназначена именно для этой цели, должна быть чистой и без признаков износа (дыр, потертостей);
- Данная одежда не должна применяться в других целях;
- Рабочая одежда не может иметь пуговицы, допускаются молнии и кнопки. Не должно быть внешних карманов выше пояса;
- Спецодежда должна быть достаточно закрытой, волосы, бороды и усы должны быть прикрыты, чтобы не допустить попадания их в продукцию;
- Перчатки должны быть чистыми и целыми;
- Обувь для ношения в производственных помещениях должна быть полностью закрытой и выполнена из негигроскопичных материалов;
- СИЗ (когда они требуются) должны иметь конструкцию, предотвращающую загрязнение продукции, и поддерживаться в гигиеничном состоянии.

Опыт применения системы показывает улучшение показателей качества и безопасности продукции компаний, придерживающихся принципов ХАССП, а также рост их конкурентоспособности и имиджа.

