Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 40»

Открытый урок

по технологии в 8 классе

на тему: «Украшение блюд»

Учитель: Полушкина М.И.

г. Саранск – 2010 год

**Тема урока: «Украшение блюд»**

Цель урока: продемонстрировать приемы по оформлению блюд и украшению стола.

Оборудование:

для учителя – наглядные пособия: образцы исполнения украшений из овощей и фруктов, разные виды оформлений блюд;

для учащихся – тетради, принадлежности для оформления блюд: разделочная доска, нож, плоские тарелки; фрукты, овощи, вареные яйца, зелень, скатерть, салфетки.

Оформление доски: тема урока «Оформление блюд», таблицы с образцами готовых блюд и их оформления, образцы приготовленных блюд с элементами оформления.

**Ход урока:**

1. Организационный момент.
2. Украшение праздничного стола.

С приближением любого праздника каждая хозяйка начинает суетиться по поводу угощения близких и гостей. Горящие огни на улицах нашего города не только поднимают настроение жителям, но и напоминают о приближающемся празднике Нового года. «Что вкусного и необычного будешь готовить ты?» - часто слышим мы такие вопросы среди женщин-подруг. Но насколько вкусны приготовленные блюда, гости узнают только к концу застолья, когда попробуют все. Только перед уходом хозяйка услышит от гостей: «Было все просто восхитительно, очень вкусно!» А как вызвать восторг и удивление в начале праздника, как зажечь у приглашенных радостный настрой сразу по прибытию в дом к хозяйке? В этом вам поможет необычно украшенный стол. Мы часто слышим поговорку среди людей, что встречают по одежки… Так вот и праздничное настроение задает тот неожиданный восторг, который гости испытают от восхитительно украшенного стола. И, поверьте, какие блюда кушали на застолье, гости вскоре забудут, а вырезанные фигуры из фруктов и овощей на блюдах, будут помнить долго. Да и для вас возглас гостей от только что увиденного стола: «Ах! Ах!» - будит лучшим лекарством от усталости. И неважно, что вы два дня ходили по магазинам, целую ночь готовили, глаза уже закрываются и руки виснут. Вот лишь неожиданный восторг гостей и сразу все «как рукой сняло». Лучше любого допинга.

Как правило, приготовлением угощения на праздничный стол занимаются взрослые. Но вы также можете принять участие в оформлении праздничных блюд. Познакомьтесь с тем, как можно выполнить украшения из овощей для праздничного стола.

При изготовлении элементов украшения вы будите пользоваться ножом, давайте сначала напомним правила работы с режущими инструментами.

1. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.
2. Оформление блюд.

Для их изготовления каждая бригада должна была принести яблоки, морковь, свежие или солёные огурцы, варёные яйца.

Рассмотрите таблицы с изображениями разных вариантов украшения праздничного стола.

(Демонстрация и обсуждение украшений)

Блюдо праздничного стола можно украсить овощами и фруктами, оформленными в виде забавных фигурок, например Чиполлино, сделанного из половинки обычного огурца. Огурец чистится, в одну его половинку сверху вставляется несколько пёрышек зелёного лука. Оформляется забавная рожица мальчика-луковки. Носик - из горошины, глаза – из чёрного перца, рот – из кусочка отварной моркови или свёклы.

(Демонстрация изготовления Чиполлино из огурца)

*Школьницы записывают последовательность выполнения украшения и зарисовывают нужные детали. Делают в группах Чиполлино.*

Вазочку с фруктами пусть украшают сразу два весёлых гостя – Мойдодыр и снеговик. Снеговика сделайте из двух светлых яблок, которые скрепляются зубочистками. Крупное яблоко – туловище, поменьше – голова. Из куска морковки вырежьте круглую шапочку, под неё вденьте веточки укропа – волосы снеговика. Лицо снеговика оформляется так же, как и лицо Чиполлино.

(Демонстрация изготовления снеговика из яблок)

*Школьницы записывают последовательность выполнения украшения и зарисовывают нужные детали. Делают в группах снеговика.*

Для изготовления Мойдодыра срежьте с груши верхушку вместе с хвостиком. Он будет носом – душем Мойдодыра. На голове зубочистками прикалываем веточки петрушки или укропа, по обе стороны носа укрепляем глаза, в нижней части – рот из кусочка морковки. А можно рот просто обозначить вырезом в виде скобочки кончиками вверх, чтобы наш герой улыбался.

(Демонстрация изготовления Мойдодыра из груши)

*Школьницы записывают последовательность выполнения украшения и зарисовывают нужные детали. Делают в группах Мойдодыра.*

Из яблок, моркови, огурцов с помощью ножа можно вырезать полоски в виде спиралей, которые потом скручиваются в цветок. Такими цветками украшают салаты, рыбу, холодные закуски.

(Демонстрация изготовления цветков)

*Школьницы делают цветы из овощей.*

Яблоко также можно нарезать зубчиками. При помощи ножа разрезаем яблоко снаружи, доводя лезвие ножа до центра. При этом надо не просто разрезать яблоко поперёк, а делать надрезы вверх – вниз, пока они не опояшут его до конца. Осталось разъединить две образовавшиеся зубчатые половинки. Каждая из них получится по-своему нарядной.

(Демонстрация изготовления цветка из яблок)

*Школьницы зарисовывают схему разрезания яблока. В группах изготавливают цветки.*

Посмотрите, как можно оформить блюда из сельди. Самый традиционный способ – украсить её колечками и лилиями из репчатого лука.

Очистите луковицу, сняв с неё шкурку. Очистки можно складывать в тот же пакет, что и отходы от селёдки. Посмотрите на очищенную луковицу: у неё необычная структура, слоистая. Разрежьте луковицу пополам. Сейчас вы будете учиться делать разные детали для оформления. Вы знаете, что при обработке лука могут быть слезы, поэтому разрезав луковицу на две половинки (лучше поперек), промойте их и нож под холодной водой.

Возьмите одну половинку луковицы. Нарежьте ее на узкие кольца. Сначала они будут получаться большие, а к середине все меньше. На такие кольца вам надо нарезать всю половинку луковицы, а затем уложить их по всей длине селедочницы.

*Школьницы нарезают луковицу на кольца.*

Второй способ приготовления украшения из луковицы - вырезать из нее цветочек - лилию.

Возьмите оставшуюся половинку и ножом сделайте надрезы в верхней части луковицы сначала в одну сторону. А потом в другую. В результате по кроям луковицы получаться зубчики, напоминающие лепестки лилии. Осталось разъединить кусочки лука, вынимая из большей лилии меньшую, чтобы получилась несколько таких цветочков.

*Школьницы вырезают из лука лилии.*

В серединки каждого цветка положите кусочек морковки, горошинку и т.п. При оформлении блюда можно чередовать выложенные кольца лука с лилиями.

Интересным получается оформление сельди при помощи зелёного горошка. Откройте банку горошка. Для начала горошек надо выложить из банки и дать стечь соку, в котором он находится. Для этой цели лучше воспользоваться специальной ложкой с отверстиями. Затем горошек можно выложить на разделанную рыбу по вашему усмотрению.

1. Подведение итогов.

Вы познакомились с приемами оформления блюд и украшения стола.

- Какие новые способы оформления праздничных блюд вы узнали сегодня на уроке?

В кулинарии существует еще много различных способов украшения блюд. Я вам предлагаю найти их в дополнительной литературе или в интернете. Научившись самим, научите и других такому мастерству.

1. Домашнее задание.

Продолжить запись вариантов праздничного оформления блюд.

1. Уборка рабочего места.