|  |  |
| --- | --- |
| **Тема.** | **Особенности и блюда грузинской кухни.** |
| **Цель урока.** | Ознакомить с особенностями грузинской кухни.  Рассказать о правилах приготовления блюд грузинской кухни.  Научить приготовлению блюд грузинской кухни. |

***Технические средства обучения*:** компьютер, компьютерная программа «Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия», интерактивная доска.

**Ход урока.**

**I. Организационный момент.**

Сообщение темы и цели урока.

**II. Вводный инструктаж. Сообщение познавательных сведений.**

*Используя заставку**раздела Грузинская кухня**«Кулинарной энциклопедии Кирилла и Мефодия», рассказать об особенностях грузинского* *кулинарного искусства.*

Грузинское кулинарное искусство имеет многовековую историю и целый ряд исторически сложившихся особенностей.

Всемирно известно и хлебосольство грузинского народа. Эта прекрасная традиция имеет свои глубокие исторические корни.

Грузины с древнейших времен большое внимание уделяли эстетической стороне жизни. Красота, опрятность, изящество, привлекательность грузинского стола, со вкусом заправленные, пикантные блюда, разнообразные качественные напитки дают представ­ление о внутренней культуре и вкусе грузинского народа.

Подлинное украшение праздничного грузинского стола — горячие хачапури, зажаренный на вертеле целый сулугуни, шашлык на вертеле, хорошо подрумяненный, с золотистой корочкой целый жареный поросенок, тушка индейки и цыплята табака со своими подливками и соусами, красиво оформленные зеленью и овощами.

В Грузии произрастают почти все виды культивированных овощей и зелени, которые используются для приготовления самых разнообразных блюд. Большое место в рационе грузин занимают богатые витаминами съедобные дикорастущие растения.

Особое внимание грузинская кухня уделяет всевозможным закускам. Отличительной особенностью грузинского стола являются овощные закуски, которые заправляются различными пряностями, свежей пряной зеленью, грецкими орехами, острыми приправами, соусами, винным уксусом, гранатовым соком. В виде закусок на стол также подаются различные рыбные изделия, мясные продукты, субпродукты, гастрономические мясные изделия.

Соусам грузинская национальная кухня уделяет большое внимание. Они отличаются особым способом приготовления, острым своеобразным вкусом, ароматом и пикант­ностью, заправляются пряной свежей и сушеной зеленью, толчеными грецкими орехами и т. д.

В Грузии принято подавать в любое время года к обеду и ужину зелень, редис, редьку, помидоры, огурцы, стручковый перец. Зелень и овощи обогащают витаминами и минеральными веществами организм человека.

Одной из важнейших зерновых культур в Грузии является кукуруза. Из зерен кукурузы вырабатывают несколько сортов муки, крахмала, различные крупы и другие продукты. В домашних условиях из кукурузной муки готовят мчади (лепешки, используемые вместо хлеба) и гоми (кашеобразное кушанье, также употребляемое вместо хлеба).

Мясо занимает одно из самых важных мест в грузинской кухне. Мясо готовится со специфическими приправами, острыми соусами, широко применяются пряные травы и разные специи.

Гордостью грузинской кухни являются такие блюда как сациви, чихиртма, харчо, чанахи, артала, чахохбили, купаты, хинкали, цыпленок табака, мясные и рыбные продукты, жареные на вертеле и т. д.

Очень разнообразен ассортимент грузинских супов, которые имеют своеобразный вкус, а некоторые из них обладают лечебными свойствами. Готовятся также супы на фруктовых отварах (из свежих и сушеных плодов и ягод), которые обладают приятным, освежающим вкусом.

В Грузии выпечка национальных сортов хлеба с добавлением закваски или жидких дрожжей производится в печах особого рода, называемых торне. Различают следующие грузинские хлеба: мадаури (грузинский лаваш), круглый грузинский хлеб, шоти, трахтинули и кутхиани.

Несмотря на разнообразие грузинской кухни, умеренность в еде — основное правило грузин.

*Рассмотреть и обсудить блюда из**раздела Грузинская кухня**«Кулинарной энциклопедии Кирилла и Мефодия».*

1. Какие блюда грузинской кухни готовят в вашей семье ?

2. Какие блюда грузинской кухни вы хотели бы научиться готовить

*Используя раздел «Уроки кулинарного мастерства»**«Кулинарной энциклопедии Кирилла и Мефодия», выбрать блюдо грузинской кухни для приготовления на практической части занятия.*

**III. Текущий инструктаж. Практическая работа.**

****

**Оборудование:** кастрюля, чайник, сковородка, миски, доски для разделки мяса, доски для овощей, ножи, секатор для разделки курицы, стакан, тарелки, вилки, ложка чайная и столовая.

**Приготовление чахохбили из цыплёнка.**

Тушку цыплёнка промыть холодной водой, нарезать на части, положить в кастрюлю и тушить. Нашинковать репчатый лук, положить его в кастрюлю с цыплёнком, добавить масло и всё вместе тщательно обжарить, периодически помешивая и подливая немного кипятка. Во время жарки добавить нарезанный небольшими кусочками картофель и свежие помидоры, предварительно обжаренные. Помидоры можно заменить томатом-пюре, разбавленным водой. За 5 минут до готовности положить толчёный стручковый перец, соль и специи. В конце приготовления блюда добавить мелко нарезанную зелень петрушки, киндзы, базилика, мяты.

На одного среднего цыплёнка: *500г репчатого лука, 100-150г топлёного масла, 200-300г картофеля, 700г помидоров или 165г томата-пюре и 125г воды, стручковый перец, уцхо-сунели, сванскую соль, зелень по вкусу.*

***Органолептическая оценка приготовленного блюда.***

а) вкус,

б) цвет,

в) запах.

**IV. Заключительный инструктаж.**

Подведение итогов занятия. Анализ допущенных ошибок. Выставление оценок.

**V. Уборка рабочих мест.**

****