МБОУ «Приморская СОШ»

Учитель технологии Тлепбергенова А.М.

Открытый урок по технологии:

«Печем блины, встречаем Масленицу».

ЦЕЛИ УРОКА:

1. Ознакомить учащихся с народным праздником – Масленица;
2. Научить печь блины (дрожжевое тесто), готовить горячие напитки, сервировать стол к приему гостей;
3. Воспитывать аккуратность, гостеприимство.

Оборудование и приспособление: Учебные таблицы – «Изделия из теста», учебное пособие «Кулинария 8 -11 класс», кухонное оборудование, продукты.

ХОД УРОКА.

1. Организационный момент (рассадить гостей).

Три человека в народных костюмах поют зазывную Масленице:

Ой, Масленица, протянись!

За белую березу зацепись!

Сказали: Масленице семь годков,

А нашей Масленице семь деньков.

Ой, да Масленица

На двор въезжает!

Широкая на двор въезжает!

Ой, да Масленица,

Широкая, погости недельку,

Недельку!

А вы, люди, Масленицу встречайте,

Встречайте!

Да к себе-то Масленицу зазывайте,

Зазывайте!

1. Беседа.

- Масленица – один из самых любимых в народе праздников. На переломе от зимы к весне на Руси исстари на Масленицу как бы повторяли зимние Святки.

- Что является главным угощением на Масленицу? (БЛИНЫ)

Блины, появились так давно, что никто не помнит, когда. Они были ритуальным блюдом ещё у языческих славянских народов. Это символ солнца и жертвоприношение могущественным идолам. Но самая главная их роль – это угощение на Масленицу, веселый праздник восточных славян. Масленица с её блинами – это встреча солнца и весны, прощание с зимой.

Блины на Масленицу пекут каждый день: 1 день – блинища, 2 день – блины, 3 день – блинцы, 4 день- блинчики, 5 день – блинки, 6-блиночки, 7 – царские блины.

Классификация теста.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ТЕСТО | | | | | | |
| дрожжевое | | бездрожжевое | | | | |
| Опарным способом  (сдобное) | Безопарным способом  (несдобное) | Сдобное пресное | бисквитное | заварное | слоеное | песочное |

- Как вы думаете, из какого вида теста можно приготовить блины? (Дрожжевое).

Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы горячий воздух при выпечки проникал в изделие. Вещества, которые создают такую структуру, называются разрыхлителями.

- Что для дрожжевого теста является разрыхлителям? (Дрожжи).

Схема приготовления из дрожжевого теста.

ЗАМЕС – БРОЖЕНИЕ- РАЗДЕЛКА – РАССТОЙКА – ВЫПЕЧКА

При замесе теста муку просеивают (обогащение кислородом, первичная обработка), соль и сахар растворяют, дрожжи размешивают в теплой воде.

Все компоненты соединяют и оставляют для брожения.

Белки муки впитывают воду и , набухая, образуют клейковину, которая придает тесту эластичность. При брожении теста дрожжи сбраживают вещества, называемые сахаридами (глюкозу, фруктозу, мальтозу) с образованием спирта и углекислого газа. Спирт улетучивается при выпечке, а углекислый газ создает пористую структуру. При брожении образуется еще и молочная кислота, которая улучшает эластичность клейковины.

Избыток сахара, жира и яиц задерживает развитие дрожжей.

В не дрожжевом тесте применяются химические разрыхлители: питьевая сода и углекислый аммоний. При выпечке разлагаются с выделением углекислого газа, который придает пористость.

- Какие изделия можно приготовить из дрожжевого теста? (Кулебяки, расстегаи, ватрушки, оладьи….)

III. Практическая работа.

Приготовление горячих напитков: сбитень, лесной чай, выпечка блинов.

Бригадная форма работы: повар, официант, дежурный по кухне.

*Технологическая инструкция № 1.*

*Норма продуктов: мука – 1000г, молоко – 1л, яйцо – 2 шт, соль – 1,5 чайной ложки, сахар – 2 столовой ложки, дрожжи – 60г.*

*Дрожжи развести в 2-х стаканах теплой воды, всыпать 500г муки, размешать и поставить в теплое место для подъема (опара). Затем 1,5 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сахара и 2 яйца перемешать, всыпать остальную муку и, продолжая помешивать, влить 4 стакана молока. Снова размешать, дать подняться и выпекать (сковороду смазывают смальцем или растительным маслом, иногда р.м. добавляют в тесто).*

*Технологическая инструкция №2.*

*ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ.*

*Сначала варят пшенную кашу средней густоты, для которой берут на 200 г. крупы 6 стаканов воды или молока. Охлаждают, после этого добавляют в кашу 50 г. дрожжей, разведенные в 1/3 стакана воды, туда же кладут соль по вкусу, 2 яйца, 2 столовой ложки сахара и постепенно всыпают 400 г. пшеничной муки. Размешивают, ставят в теплое место, дают подняться и приступают к выпечке.*

- Какие национальные напитки вы знаете? (Квас, сбитень, меды, морс и лесной чай).

СБИТЕНЬ появился на Руси очень давно, но особенно распространился в XVIII веке. Готовили его в больших, похожих на самовар чайниках или самоварах, а пили из специальных стаканчиков с выгнутыми наружу краями (чтобы не обжечься0. Сбитень – это мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

Норма продуктов: воды – 1л, мед – 150г, сахар – 150г, корица – 5г, гвоздика – 5г, кардамон – 5г, имбирь – 5г, лавровый лист – 2г.

Корица – высушенная кора ветвей коричных деревьев, вкус слегка жгучий, сладковатый, аромат очень нежный.

Гвоздика – это высушенные нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева, жгучий вкус и сильный аромат.

Кардамон – это высушенные недозрелые семена травянистого растения, культивируют в Индии и Китае и на о. Шри –Ланка. Кардамон ценится за свой аромат.

Имбирь – это измельченные корневища растений, напоминающего камыш (Юго–Восточная Азия), добавляют в сладкое тесто и другие сладкие блюда, к мясу и рыбе.

Лавровый лист – это сушенные листья лавра. Горький на вкус, обладает тонким ароматом.

Чай на Руси стали употреблять с VI в., но широкое распространение получил только в XVIIIв.

Основную массу экстрактивных веществ составляют танины, т.е. дубильные вещества. Чем выше сорт чая, тем больше танинов.

Все сорта чая содержат кофеин, стимулирующий сердечную деятельность.

Эфирные масла придают чаю аромат. В чае содержатся витамины C,P,B1,B2,PP.

На качество напитка влияет вода. Чем мягче вода, тем вкуснее чай. Соли кальция и магния, содержащиеся в жесткой воде, вступают в реакцию с танинами, и качество чая снижается. Жесткость воды можно уменьшить при кипячении ее в самоваре, т.к. у него большая поверхность нагрева, на которую оседает накипь.

Заваривают чай в керамических чайниках, которые обладают малой теплопроводностью. В металлических чайниках чай не заваривают, т.к. железо, взаимодействуя с танинами, дает соединения темного цвета.

Хранят заварку не более 30 минут при t – 55- 65градусов.

На один стакан чая полагается 50 мл. заварки и 150мл кипятка (50мл заварки соответствует 1-2г сухого чая).

- Какие травы можно использовать для приготовления лесного чая? (Душица, чабрец, зверобой, мята, листья земляники, малины, смородины и т.д.)

Текущий инструктаж по технике безопасности: при работе с горячими жидкостями, при работе с электроплитой.

Сервировка стола.

Праздничный стол начинается с парадной скатерти. В словаре С.И. Ожегова читаем: скатерть – кусок ткани особой выработки, которой покрывали стол. В старину скатерть на Руси называли «столешник». Делали ее из домотканого полотна и всегда прямоугольной формы. Учитывая, что за праздничным столом обычно предполагается несколько смен блюд, обилие столовых и чайных приборов, под скатерть хорошо подложить мягкую ткань. Это приглушит стук тарелок, вилок, меньше будет биться посуда, а блюда с горячей закуской не оставят следов на полированном столе.

Учащимся нужно показать, как правильно расстилать скатерть, это очень важно, особенно если за столом будет много гостей. Так, если скатерть прямоугольная или квадратная, ее углы должны закрывать ножки стола, если круглая или овальная – центр скатерти должен совпадать с центром стола. Края ее должны быть спущены не менее, чем на 25 см и не более чем до сидения стула.

VI. Итог урока.

- Что нового узнали на уроке?

- Какие блины можно приготовить на Масленицу?

- Что можно подавать к блинам?

- Связь, с какими предметами (учебными) прослеживалась на уроке?

V. Уборка кабинета, мытье посуды (дежурные).