**План урока №5**

Тема: Блюда национальной кухни.

Цели урока:

* познакомить учащихся с особенностями украинской кухни и ассортиментом блюд;
* сформировать навыки приготовления струделя с яблоками;
* воспитывать доброжелательные отношения в коллективе, культуру труда;
* развивать у учащихся творческое мышление, умение работать в группах.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока.

1. *Организационный момент (3-5мин.)*
* Проверка готовности к уроку.
* Проверка списочного состава.
* Сообщение темы и цели урока.
1. *Повторение пройденного материала (3-5мин.)*
* Какие виды тепловой обработки мяса птицы вы знаете?
* Что такое варка?
* Дайте определение припусканию?
* Каким видам тепловой обработки подвергают мясо до того, чтобы его запечь?
1. *Объяснение нового материала (20мин.)*

(Заслушать сообщения учащихся)

Блюда украинской кухни снискали себе заслуженную славу в нашей стране и за рубежом. Украинский борщ, различные мучные изделия (пампушки, галушки, вареники,  коржи и др.), изделия и блюда из мясных (украинские колбасы, холодные закуски, дичь, птица и т. д.), растительных и молочных продуктов (ряженка, сырники), всевозможные напитки из фруктов и меда пользуются широкой популярностью.

Но особенно популярен знаменитый украинский борщ, ныне распространенный повсеместно. Для приготовления его используется до 20 различных продуктов, что и определяет его высокие вкусовые качества и питательность. Борщ готовится из свежих овощей: капусты, свеклы, помидоров и др., заправляется толченым салом с чесноком и петрушкой. Сочетание этих продуктов придает борщу удивительный аромат и вкус.

Широко распространены на Украине и различные каши: пшенная, гречневая, тыквенная, вареники с начинкой из творога, картофеля, тушеной капусты, летом — из ягод. Не менее распространены такие блюда, как тушеное мясо с картофелем — жаркое (печеня), украинские битки, шпигованные чесноком и салом, буженина, тушенная с капустой и салом, крученики и др.

Для украинской кухни характерен широкий ассортимент заправочных первых блюд. Среди них первое место занимают борщи. Их насчитывается до 30 видов (полтавский, черниговский, киевский, волынский, львовский и др.).

Значительное место в украинской национальной кулинарии исстари занимают блюда из рыбы: карась, запеченный в сметане; рыбные крученики; карп, фаршированный грибами и гречневой кашей; карп, тушенный с луком или в сметане; судак, запеченный с грибами и раками, и т. д.

Украинская национальная кулинария богата кушаньями, приготовление которых по традиции приурочивалось к различным праздникам и обрядам — свадьбе, рождению ребенка, проводам на военную службу и т. д. Так, блины из пшеничной и гречневой муки и вареники являлись обязательным блюдом на масленицу.

К наиболее торжественным праздникам пекли пироги с мясом, печенкой и другими начинками. Обрядовым блюдом был и компот из сухих фруктов — узвар.

Любимым и наиболее употребляемым продуктом служит свиное сало как в виде самостоятельного кушанья, главным образом в обжаренном виде, в виде так называемых шкварок, так и в виде разнообразной приправы и жировой основы самых разнообразных блюд. Такое отношение к свинине роднит украинскую кухню с кухнями западных славян и венгров и соседей украинцев – белорусов, однако, использование сала в украинской кухне чрезвычайно разнообразно.

Сало не только едят сырое, соленое, вареное, копченое и жареное, на нем не только готовят, им не только шпигуют всякое несвиное мясо, где сало отсутствует, но и используют его даже в сладких блюдах, сочетая с сахаром или патокой. Например, такое массовое кондитерское изделие, как вергуны, жарят, а вернее обваривают в сале.

Украинской кухне свойственно и не менее обильное использование яиц, которые служат не только и не столько для приготовления самостоятельного блюда – разного рода «яэшен», сколько для таких же непременных, как и сало, добавок в мучные, мучно-яичные и яично-фруктовые (сладкие) блюда.

Весьма характерно для украинской кухни обилие мучных изделий, причем излюбленным видом теста является пресное – простое пресное, пресное полувытяжное, заварное пресное, пресное сдобное с использованием соды как разрыхлителя, а для кондитерских блюд – преимущественно песочной. Национальными блюдами являются изделия из простого бездрожжевого теста (1): вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники, коржи и более новые по времени кондитерские изделия- вергуны и ставбицы.

Наряду с мучными изделиями важная роль отводится овощам. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит, конечно, свекла, которую можно считать национальным овощем и которую употребляют не только в свежем, но и в квашеном виде. Так, из квашеной свеклы готовят борщи с осени до весны, т. е. большую часть года.

Для украинской кухни характерно также употребление бобовых – бобов, чечевицы и особенно фасоли (но только не в стручках). Бобовые широко используются в качестве добавок к другим овощам.

Из других предпочитаемых овощных и растительных культур следует назвать морковь, тыкву, кукурузу, картофель и помидоры. Кукуруза, как и фасоль, чаще играет роль добавок. Картофель в виде пюре нашел себе широкое применение при добавлении к пюреобразным фасоли, моркови, творогу, яблокам, маку. Кроме того, картофель является хорошим поглотителем сала во вторых блюдах и сырьем для получения крахмала, используемого для приготовления сладких блюд, особенно жидких фруктовых киселей и кондитерских изделий.

Надо сказать, что растительные масла – различные олии – применялись в украинской кухне наряду с животным жиром (свиным салом) издревле, и все же подсолнечное масло получило распространение лишь в последнем столетии, причем почти вытеснило все остальные растительные масла.

Из пряностей и приправ используются преимущественно лук, чеснок, укроп, тмин, анис, мята, любисток, дудник, чабер, красный перец, из привозных пряностей – лавровый лист, черный перец и корица (для сладких блюд). Большую роль как приправа к мясным, холодным и овощным блюдам играет уксус, которым, однако, нередко злоупотребляют.

Из фруктов и ягод, любимых на Украине мочеными, свежими, сушеными и копчено-вялеными, национальными можно считать вишню, сливу, грушу, смородину, арбуз и в меньшей степени яблоки и малину.

Как уже было сказано, наиболее отличительной чертой технологии украинской кухни является комбинированная тепловая обработка продуктов. Она состоит в том, что сырой продукт – будь он животного или растительного происхождения – сначала подвергается легкому обжариванию и относительно быстрому пассерованию, или «смажению», как говорят украинцы, и только после этого – более длительной тепловой обработке, т. е. варке, запеканию или тушению.

1. *Практическая работа «Приготовление струделя с яблоками» (45-50мин.)*

**Струдель с яблоками.**

**Ингредиенты:**

* Мука пшеничная 335г
* вода 165г
* соль 5г
* яйцо (желток) 3/4,
* сахар 5г
* масло растительное 15г

*Для фарша:* яблоки 851г, сахар 50г, сухари 70г, корица 1,5г

*Для смазки:* яйцо 1шт, пудра сахарная 10г, маргарин для смазки.

Из муки, желтков, сахара и половины нормы растительного масла замешивают пресное тесто, плотно закрывают его салфеткой и оставляют на 30 — 40 мин. Затем раскатывают пласт толщиной 1 — 1,5 см, смазывают растительным маслом, перекладывают на посыпанное мукой полотенце и растягивают руками во все стороны до тех пор, пока толщина пласта не достигнет 1 мм, после этого сбрызгивают растительным маслом. На половину подготовленного пласта укладывают слой нарезанных ломтиками яблок, посыпают их сахаром, сухарями, корицей и с помощью полотенца свертывают тесто в виде рулета, начиная с края, покрытого фаршем. Струдель смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах и выпекают в жарочном шкафу. Остывшее изделие посыпают сахарной пудрой.

1. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия (5-7мин.)*
* Какие блюда характерны для кухни Украины?
* Как приготовить струдель?

Выставление оценок. Анализ урока.

1. *Домашнее задание (2-3мин.)*

Записи в тетради пересказ. Записать в тетрадь 2 рецепта блюд украинской кухни.