**План урока №5**

Тема: Блины, блинчики, оладьи.

Цели урока:

* познакомить с видами теста и изделиями из него;
* научить готовить изделия из теста;
* прививать навыки культуры труда и аккуратности;
* воспитывать эстетический вкус, внимательность;
* развивать исполнительские умения и творческие способности.

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 злаковые культуры вам известны и какие виды круп из них вырабатывают?
* Почему в рацион человека обязательно должны входить блюда из круп и макароны?
* Какие блюда можно приготовить из круп?

1. *Объяснение нового материала (15-20мин)*

*Мука —* основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки, реже из ячневой, греч­невой и кукурузной (маисовой).

В муке содержатся практически все ценные питательные ве­щества. Она богата углеводами, белками, жирами, минераль­ными веществами. Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается воздухом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Неплохо бы усвоить правило: не сыпать муку в жидкость, от этого она спекается в комки. Лучше понемногу подливать жид­кость в углубление в лунке, замешивая до равномерной густоты получающуюся массу.

Чтобы улучшить качество теста и придать ему соответствую­щую консистенцию, применяют разрыхлители, которые дела­ют тесто пористым. В домашних условиях тесто разрыхляют, главным образом, с помощью дрожжей и пищевой соды. Ино­гда в качестве разрыхлителя используют кислое молоко и яич­ные белки.

Для блинов и оладий делают дрожжевое тесто. Существует два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный и опарный.

*Без опары* готовят изделия, на которые идет небольшое ко­личество яиц и жира (блины, оладьи, пироги). При этом все компоненты замешивают в один прием. Для этого подогрева­ют жидкость (воду, молоко, кефир, сыворотку и т.п.) пример­но до 30°С, добавляют соль, сахар, разведенные теплой водой или теплым молоком дрожжи, взбитое или растопленное сли­вочное масло или другие жиры, кладут просеянную муку и за­мешивают тесто. Вымешивают его до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок посуды. Приготовлен­ное тесто выравнивают, слегка посыпают мукой или смазыва­ют растопленным сливочным маслом, накрывают чистой сал­феткой и дают ему подойти в теплом месте в течение 3—4 ч. В процессе брожения тесто несколько раз обминают. Готовое тесто увеличивается в объеме в 2 раза, имеет выпуклую по­верхность.

С *применением опары* готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Для этого сначала готовят опа­ру, то есть жидкое тесто. Для приготовления опары в посуду за­сыпают примерно треть предусмотренного рецептурой количе­ства муки, подливают подогретое до 30—35°С молоко или воду (примерно 60% от общего количества), кладут разведенные дрожжи и замешивают жидковатое тесто. Для активизации дрожжей можно добавить в опару немного сахара. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 1 ч. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2—2,5 раза.

В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с рас­творенным в ней сахаром и солью, вымешивают до полного соединения этого раствора с опарой, вводят оставшуюся муку и яйца. Тесто тщательно перемешивают в течение 10—12 мин. В конце замешивания добавляют растопленное до густоты сметаны сливочное масло и вымешивают до тех пор, пока те­сто не будет отделяться от стенок посуды и рук, затем его по­сыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое мес­то для брожения на 1,5—2 ч. За это время тесто несколько раз обминают. Объем готового теста должен увеличиться пример­но в 2 раза.

Также можно приготовить *блины скороспелые,* разрыхлите­лем для которых являются сода и кефир. Яйца, соль, сахар пе­ремешивают с кефиром или простоквашей, всыпают муку с со­дой и опять перемешивают, чтобы не образовалось комков. Из приготовленного теста выпекают блины.

Тесто для блинчиков готовят более жидким и без разрыхлителей. Яйца растирают с солью, сахаром, добавляют муку и половину порции молока. Все хорошо размешивают и разводят оставшимся молоком.

Здесь необходимо заметить, что выпекают блины на сковородах, лучше всего чугунных. Раз­мер их должен быть небольшой, так как русские блины пекут, как правило, величиной с блюдце. Очень важно, чтобы сково­роды были абсолютно чистыми.

Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком или ложкой. Главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина. Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (нижней), а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом, и ставят в теплое место, чтобы не стыли.

Очень вкусны *блины с припеком.* Так называют блины, в ко­торых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, ливер, измельченные овощи. Пекут эти блины двумя способами. *Первый способ.* На сковороду налить теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка зарумянится, положить на него припек и залить его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри блина. Затем перевернуть блин на другую сто­рону и слегка обжарить. *Второй способ.* Припек положить на разогретую смазан­ную сковороду, залить тестом и выпекать в духовом шкафу до готовности.

Обычно для приготовления теста используют следующую посуду и инвентарь:

* замешивают тесто в эмалированной посуде (кастрюля, миска и т.д.);
* для замеса используют венчики, миксеры (но лучше всего замешивать руками);
* выпекают блины, оладьи, блинчики на сковородах (пред­почтительно чугунных).

Едят блины, оладьи, блинчики горячими. К ним пода­ют сливочное масло, сметану, мед, варенье, икру, красную рыбу.

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

Текущий инструктаж. Дегустация блюд.

**Блины с яблоками (рецепт 1).**

3 яйца, 100 г муки, 0,5 стакана молока, соль, сахар, растительное масло, 200 г яблок, сахарная пудра.

Яйца взбить, добавив соль, сахар, молоко. Муку просеять, замесить тесто, постепенно добавляя в нее приготовленную смесь, нарезанные дольками яблоки. На сковороде с разогретым растительным маслом испечь блины, равномерно распределяя тесто по всей сковороде. Готовые блины сложить пополам или вчетверо, снять со сковороды, посыпать сахарной пудрой. Подавать с молоком или чаем.

**Рецепт 2**

**Ингредиенты**:

Для блинов:

* Мука 100 гр.
* Сахар 1,5 ст.л.
* Яйцо 1 шт.
* Молоко 300 мл.
* Соль, растительное масло

Для начинки:

* Яблоки 1 кг.
* Сахар 15-20 ч.л.
* Растительное масло 2 ст.л.
* Сливочное масло 2 ст.л.

**Приготовление**:

* Просейте в миску муку. Смешайте ее с сахаром и солью.
* Сделайте в центре углубление и влейте треть молока.
* Вымесите однородное тесто без комков.
* Добавьте остаток молока, яйцо.
* Дайте тесту постоять 15 мин.
* Разогрейте на среднем огне сковороду с антипригарным покрытием.
* Смажьте сковороду растительным маслом.
* Налейте тесто на сковороду так, чтобы равномерно покрыть дно.
* Обжарьте блинчик с одной стороны, затем при помощи лопатки переверните его на другую сторону и подрумяньте.
* Таким образом выпеките все блины.
* Яблоки очистите от кожуры, натрите на крупной терке.
* В середину готового блина уложите столовую ложку с горкой яблочной начинки, сверху насыпьте чайную ложку сахара, заверните блин конвертиком.
* Таким образом начините все блины.
* На раскаленную сковороду налейте растительное масло, выложите сливочное и обжарьте блинчики с двух сторон до румяной корочки.

1. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия (5-7мин.)*

* Как правильно хранить муку?
* Что такое разрыхлители и для чего их применяют?
* Какие вы знаете способы приготовления теста?

Выставление оценок. Анализ урока.

1. *Домашнее задание (2-3мин.)*

п. читать. Написать отчет о проделанной работе на уроке.