**О ПРОЕКТЕ ПО КУЛИНАРИИ**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВЫХ БЛИНОВ»**

Раздел в программе по технологии «Кулинария» неизменно вызывает большой интерес у учащихся. Они охотно берутся за разработку проектов по технологии приготовления различных блюд, рецепты которых известны с давних времен.

Творческие проекты по кулинарии отвечают основным задачам учебного проектирования. В процессе работы над ними учащиеся используют знания не только по товароведению пищевых продуктов, физиологии питания, технологии приготовления пищи, но и по биологии, истории, литературе, изобразительному искусству, чем достигается взаимосвязь учебных дисциплин. Привлекаются сведения технической документации. Школьники самостоятельно снимают учебные видеофильмы по приготовлению и оформлению различных блюд, сервировке стола.

Любой проект, в том числе кулинарный, должен состоять из теоретической, практической частей и необходимых графических приложений. Теоретическая часть включает в себя обоснование выбора темы, целей и задач проектирования, историческую справку об истории блюда и входящих в его состав продуктов питания, их товароведную характеристику, описание особенностей первичной и тепловой обработки основного продукта, входящего в блюдо (рыба, мясо) или группы блюд (каш, макаронных изделий), коллекцию рецептов идентичных блюд и разработанную учеником техническую документацию (инструкционную карту, а также технологические карту и схему). В заключение указывается использованная литература и даются необходимые приложения.

Практическая часть проекта состоит из приготовления и оформления выбранного блюда и соответствующей сервировки стола. На защите проекта специальная комиссия производит его проверку и оценку, а также дегустацию блюда. Демонстрируются выполненные руками учащегося наглядные пособия.

Наряду с теоретической частью в проект входят самостоятельно выполненные исполнителем видеофильм «Приготовление дрожжевых блинов», рабочие плакаты, иллюстрации к пословицам и поговоркам о блинах, сервированный блинами и закусками стол. При подготовке к олимпиаде учащаяся подобрала и частично выполнила своими руками костюмы персонажей, связанных с историей блинов и масленицы.

В проекте приводятся краткие сведения по истории блинов – этого ритуального блюда древних славян – и продуктов, входящих в состав блинного теста. Можно сказать, что блин сопутствовал человеку всю его жизнь – от рождения (роженицу кормили блином) – до смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Ну, и конечно, блины – обязательный атрибут масленицы.

Дается экономическое обоснование изготовления этого сравнительно недорогого блюда – стоимость составляющих его продуктов (в расчете на среднюю семью). В их товароведной характеристике (мука, сахар, молоко, дрожжи, яйца, растительное масло, соль) ученица приводит их химический состав и сведения о пищевой, биологической и энергетической ценности. Ученица также дала технологическую характеристику теста.

На основном разделе проекта «Особенности приготовления блинов» остановимся подробнее.

Чтобы научиться хорошо печь блины, нужно запомнить некоторые правила этого в общем-то нехитрого дела.

Обычно блины готовят из дрожжевого теста. Иногда в качестве разрыхлителя используют кислое молоко, соду и яичные белки. Это так называемые минутные блины. Вначале приготовляют опару. В теплой воде, молоке или их смеси разводят дрожжи, а затем, постепенно добавляя в жидкость просеянную муку (в соотношении 1:1), замешивают тесто. Для опары обычно берут половину всей муки, которая пойдет на блины. Учитывая это, опару лучше замешивать на смеси воды и молока. Консистенция опары должна быть нежная, как у сметаны.

Замешивать опару следует в деревянной или эмалированной посуде с учетом, что объем теста увеличивается в 2-3 раза.

Кастрюлю с опарой ставят в теплое место и накрывают полотенцем. Ни в коем случае не следует накрывать посуду с опарой плотной крышкой. Тесто должно «дышать». Если опара подходит быстро, ее следует размешать ложкой и переставить в более прохладное место. Когда она увеличится до нужного объема, в нее добавляют оставшуюся муку, соль и прочие компоненты (яичные желтки, сметану, масло и др.) и снова ставят в теплое место. После того как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпечки блинов.

Яйца промывают, потом выливают по одному в чашку, чтобы проверить их свежесть. Можно использовать меланж (замороженные яйца) или сухой яичный порошок.

Сковороды лучше использовать чугунные.

Очень важно, чтобы сковороды были чистыми. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокаливают, а затем протирают сухой чистой тряпкой. После такой подготовки блины не пригорают, легче отстают от сковороды.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом либо свиным несоленым салом. В качестве помазка можно использовать кусок ваты, обернутый марлей.

Выливать тесто на сковороду лучше деревянным черпаком. Важно, чтобы в нем помещалась порция для одного блина.

Когда блин зарумянится с нижней стороны, а с верхней покроется дырочками, его следует лопаткой перевернуть. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом, и прикрывают чем-либо, чтобы они не остыли.

**КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ**

*БЛИНЫ РИСОВЫЕ С СЫРОМ*

Расход продуктов: 2 стакана рисовой муки, 3 ст. л. пшеничной муки, 4 стакана молока, 50г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сливок, 200г твердого сыра, соль по вкусу.

Приготовление. Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести их в тесто. Дать ему еще раз подойти. Разогреть духовку и сковородку, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку.

Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром и так далее до 5-7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы они слиплись, затем разрезать на куски.

*БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ*

Расход продуктов: 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 30г дрожжей, соль по вкусу.

Приготовление. Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать ему снова подойти и выпекать обычным способом.

*БЛИНЫ НА СОДЕ*

Расход продуктов: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 чайной ложки соды, лимонной кислоты на кончике ножа, соль по вкусу.

Приготовление. Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль и подогретое сливочное масло, замесить тесто. Соду развести в небольшом количестве воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода «шипит») смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и, не перемешивая его, выпекать блины.

*БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ*

На раскаленную сковороду наливается обычное дрожжевое тесто для блинов и сразу же кладется припек (мясной фарш, готовые грибы, пассированный лук ит.п.)

Закуски к блинам приведены на рис.2

В проекте приводятся технологические карта и схема (рис.3), а также инструкционная карта приготовления блинов.

В технологическую карту входят раскладка продуктов из расчета на одну порцию (150г.), технология приготовления блюда, требования к его качеству, перечень необходимого оборудования, в инструкционную – подробная последовательность процесса выпечки блинов.

ЛИТЕРАТУРА

* Головков А.Э. Разносолы деревенской кухни. – М., Росагропромиздат, 1990, 239 с. с илл.
* Евстигнеев Г.И., Лившиц Ю.А., Сигнаевский О.Н. Тайны продуктов питания. – М., Пищевая промышленность, 1972, 216с. с илл.
* Ковалев В.М., Могильный Н.П. 500 рецептов славянской трапезы. – М., МП «МИК», 1993, 272 с. с илл.
* Ковалев В.М., Могильный Н.П., Трушкина Л.А. Хлеб да каша. – М., Молодая гвардия, 1989, 80с.
* Кутепова М. А., Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М., Высшая школа, 1989, 160с. с илл.
* Михайлов В., Трушкина Л. Кухня в нашем доме. – М., Молодая гвардия, 1986, 112с.