

Вкусное чудо из теста

Автор работы:
Рюмина Эвита Юрьевна
2 «Б» класс МБОУ "СШ №2-
многопрофильная
им. Е.И. Куропаткина"

Нижневартовск 2017

Объект исследования: макаронные изделия.

Цель – обогатить знания о видах макаронных изделий, технике изготовления, способах хранения, рабочих материалах и приспособлениях, применяемых для изготовления макаронных изделий, применить полученные знания на практике – изготовить различные виды макарон.

Поставленная цель предполагает решение следующих задач:

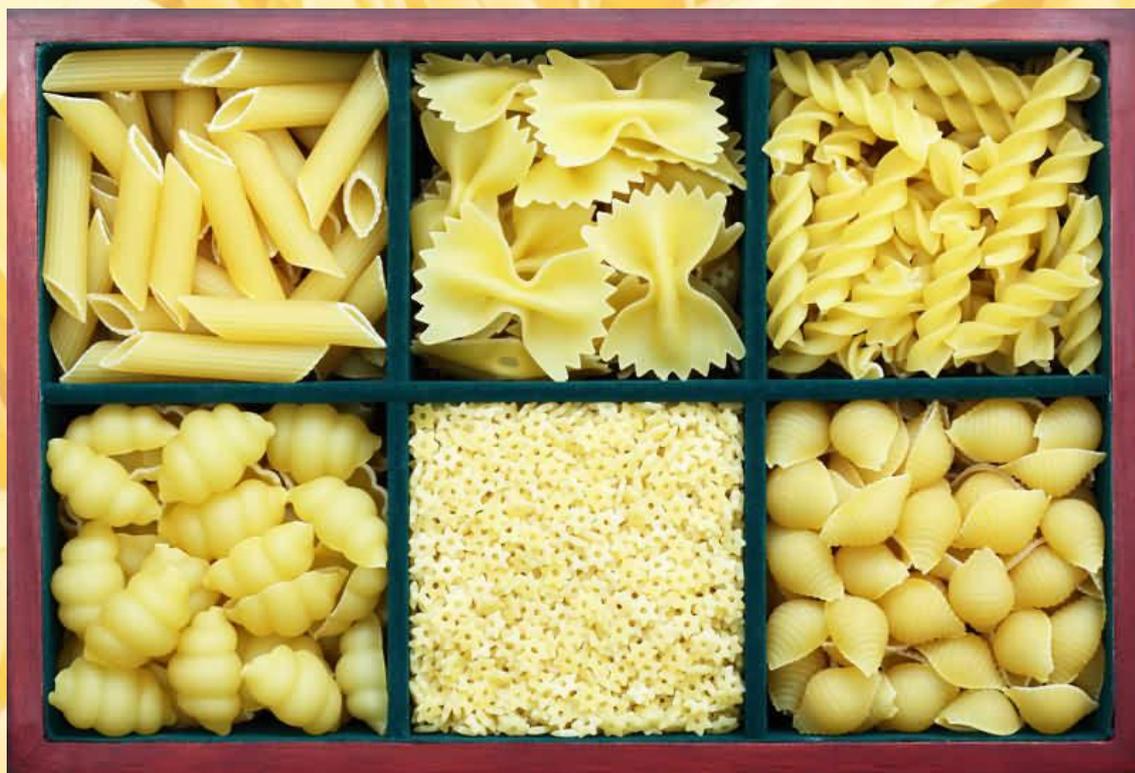
- Проанализировать доступную информацию о макаронных изделиях мира (историю возникновения, процесс и тонкости изготовления, разновидности исходных продуктов для изготовления, техники изготовления, необходимые приспособления и материалы).
- Собрать интересные факты о макаронных изделиях.
- Изучить техники изготовления макаронных изделий.
- Изготовить различные виды макарон самостоятельно дома и приготовить их.
- Провести анкетирование одноклассников с целью получения информации, что ребята знают о макаронах и в каком виде любят больше всего.

Гипотеза: Я предположила, что если на прилавках магазинов и супермаркетов есть большое количество готовых макаронных изделий различных видов, смогу ли я в домашних условиях при

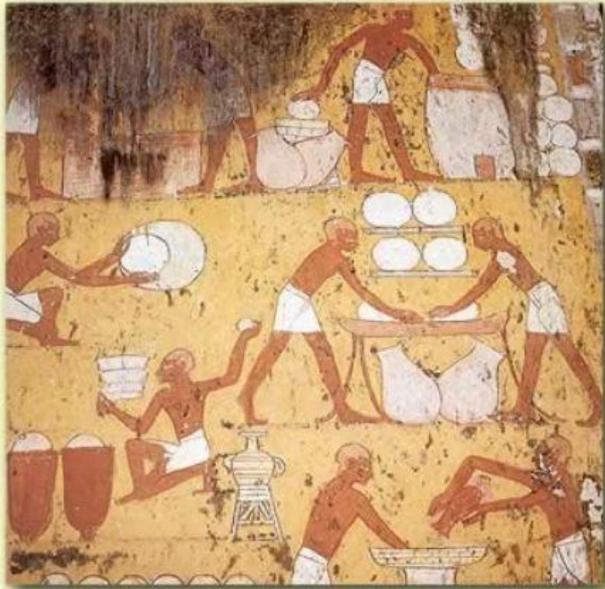
Среди огромного разнообразия блюд есть одно, которое пользуется большой популярностью в мире –

макароны (паста).

Различные по виду, текстуре, цвету, форме, вкусу макароны завоевали весь мир!



Истоки происхождения макарон лежат так далеко во тьме тысячелетий, что, пожалуй, сейчас невозможно совершенно точно установить время и место зарождения макаронной культуры. Трудно поверить, что за 8 - 10 тысяч лет возделывания кто-то один, случайно или намерено, высушил (или выбросил) лишнее тесто (мука + вода) и получил собственно макароны.



Муку для макарон изготавливали из пшеницы, ржи, риса, гречки, бобов мунго. Самая первая компания в Италии, производящая макароны Иль Пастифико Буитони, была основана в 1827 г. Джулией Буитони. Эта компания существует до сих пор и является одним из крупнейших производителей макарон в мире. В России первая фабрика по производству макаронных изделий была открыта в Одессе в 1797г.

В кухне многих народов есть самые различные виды макарон и различные блюда с ними. Для европейцев наиболее любимыми и привычными видами являются макароны, приготовленные из пшеничной муки. Большинство жителей Азии, в том числе и китайцы, отдают предпочтение макаронам, изготовленным из рисовой муки. В Японии очень популярна лапша соба, изготавливаемая из смеси гречневой и рисовой муки. Из крахмала бобовых культур готовят особый вид лапши — сайфун.



е; трубчатые;

нари

макарон (сухие и

личество вряд ли кто-то сумеет

; короткие;

предназначенные для

енная (начиненная) паста.

Макароны

Одна из легенд гласит, что в 16 столетии владелец одной таверны, расположенной недалеко от Неаполя (Италия) готовил для посетителей разных видов и форм лапшу - излюбленную пищу итальянцев, давая своим изделиям забавные названия: "Собачьи ушки", "Кудри священника"...

Однажды его дочь играла с тестом, сворачивая его длинные, тонкие трубочки и развешивая их на веревке для белья. Увидев "игрушки", находчивый хозяин сварил трубочки, полил их специальным томатным соусом и дал новое блюдо гостям. Гости были в восторге и автор - тоже. Таверна стала излюбленным местом неаполитанцев, а ее хозяин открыл фабрику по производству макарон. Звали его Марко Арони, а блюдо это конечно же называли **"макароны"**.

Макароны

В России:

Сорт:
Высший
1
2

Тип:
Короткие
Длинные

В Италии:

Длинные:
капеллини,
вермишель,
спагетти и
спагеттини,
букатини

Короткие:
перья пенне,
диталини,
ригатони, зити,
рожки

Фигурные:
Ротини,
фузилли,
каватаппи,
фарфале, орсо

Для запекания:
трубки, ракушки,
плоские, каннеллоне,
маникотти, конкильоне,
лумаконы, лазанья

Длинные



Короткие



Фигурные



Для запекания

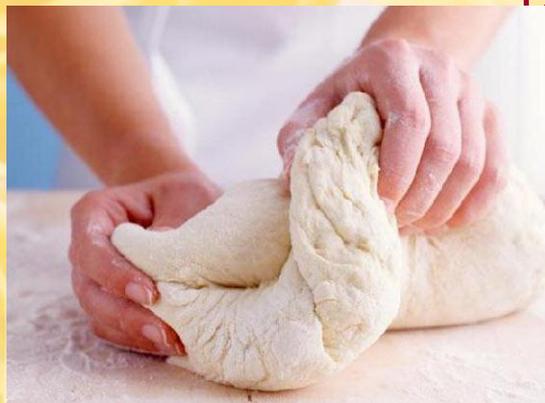


В условиях промышленного производства макаронных изделий сначала производят подготовку муки (просеивают и очищают), потом добавляют подготовленную воду и замешивают макаронное тесто. Приготовленное тесто уплотняют и прессуют, после чего происходит его разделка. В результате разделки получают сырые макароны, которые после сушки и охлаждения готовы к фасовке и хранению. Макароны могут паковаться в картонную или другую соответствующую тару. Через упаковку макароны должны быть видны. Рекомендованный срок хранения макарон составляет: для яичных — 12 месяцев, для других видов — 24

месяца со дня производства.



В домашних условиях чаще всего для изготовления теста для макарон (пасты) муку смешивают с яйцами, желтками (дополнительно), добавляют небольшое количество воды и соли. При желании изготовить цветные изделия добавляют сок свеклы, сок зелени, куркуму, пищевые красители.



Отдохнувшее тесто раскатывают как можно тоньше и нарезают на полоски, либо пропускают через специальную машинку для приготовления макарон (пасты) для получения нужной формы макарон. Для начинки равиоли используются мясо, сыр, овощи, грибы, маслины, ягоды, фрукты. И их сочетания.

Сделать макароны самостоятельно совсем не сложно,
нужны некоторые приспособления:

Паста-машина



Скалка



Разделочная доска



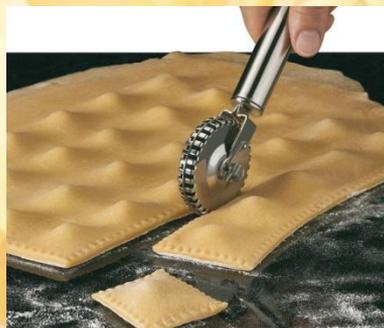
Нож



Нож для макарон
ньюкки



Нож для равиоли



Сушилка для пасты Доска для



Штампы



Результаты анкетирования

В анкетировании принимали участие 25 человек .

«Какие виды макарон ты знаешь?»

палочкой, соломинкой, тонкие, закрученные, прямые, ракушки, бантики, спагетти, спиральки, лапша, паутинка, сырые и сваренные

«Какие твои любимые блюда из макарон?»

спагетти - 7 чел.,
макароны с сосиской - 3 чел.,
макароны с сыром – 2 чел.,
макароны-по-флотски – 1 чел.,
макароны с тушенкой – 1 чел,
макароны с гуляшом – 1 чел

«Как часто ты кушаешь макароны?»

1 раз в неделю макароны - 13 чел.,
2, 3, 4 раза в неделю - по 2 чел.,
1 раз в месяц - 3 чел.

«Ты готовил(а) макароны сам(а)?»

Приготовлением макаронных изделий дома занимались 9 чел.,
никогда не готовили – 16 чел.

«Назови самые главные ингредиенты при изготовлении макарон?»

тесто – 4 чел., мука, яйцо – 2 чел.,
соль, масло, морковь, вода – 3 чел.,
специальная ложка – 1 чел.
Ничего не знают или в ответе поставили прочерк – 15 чел.

Мой опыт по приготовлению макарон в домашних условиях

Я решила начать с самого простого рецепта. Мне потребовались: 1 яйцо, 2 желтка, 1 столовая ложка воды, четверть чайной ложки соли на каждые 150г муки из твердых сортов пшеницы. И красители: сок свеклы, сок зелени, куркума.





Используя машинку для пасты я раскатала тесто на тонкие пласты



А затем с помощью специальной насадки сделала лапшу: широкую и длинную. Так как сушилки для пасты дома нет, я повесила ее сушиться на ребро стула.

Из оставшегося раскатанного теста стала делать бантики (фарфалле).

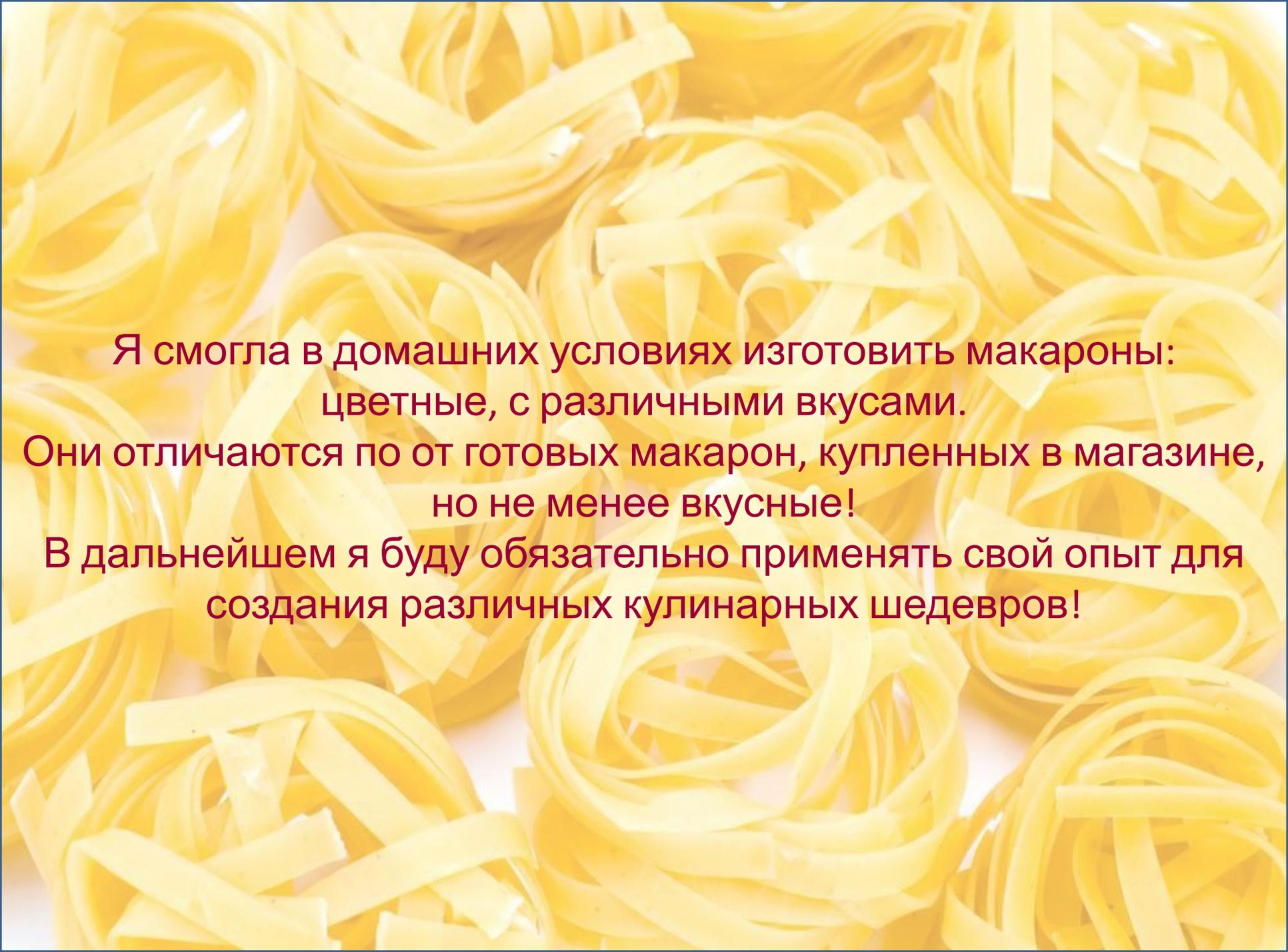


И вот какая красота у меня получилась!



Немало усилий и труда, но каков результат!

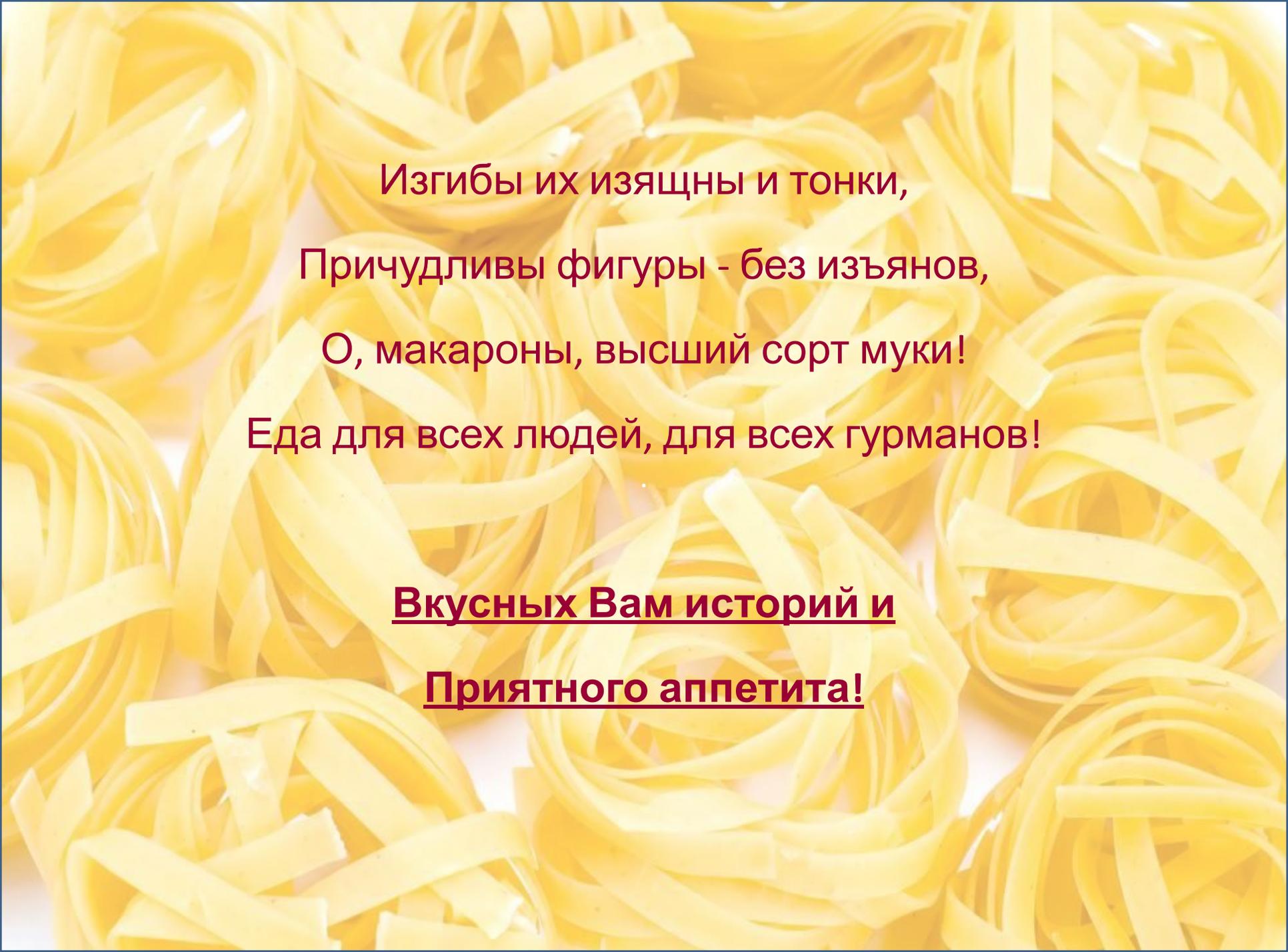




Я смогла в домашних условиях изготовить макароны:
цветные, с различными вкусами.

Они отличаются по от готовых макарон, купленных в магазине,
но не менее вкусные!

В дальнейшем я буду обязательно применять свой опыт для
создания различных кулинарных шедевров!



Изгибы их изящны и тонки,
Причудливы фигуры - без изъянов,
О, макароны, высший сорт муки!
Еда для всех людей, для всех гурманов!

Вкусных Вам историй и

Приятного аппетита!