

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

**Технология
подготовки сырья и
приготовления блюд
и гарниров из круп,
бобовых,
макаронных
изделий, яиц,
творога, теста**

- Педагог дополнительного образования
- Селина Елена Владимировна

ЦЕЛЬ ПРЕЗЕНТАЦИИ:



**Сформировать знания учащихся
по теме: «КРУПЯНЫЕ БЛЮДА»**

ЗАДАЧИ ПРЕЗЕНТАЦИИ:

- **1. Воспитывать интерес к профессии**
- **2. Развивать технологическое мышление**



СОДЕРЖАНИЕ

1. Щи да каша...
2. Однокашники
3. Из чего варили кашу
4. Забытые слова
5. Блюда из круп
6. Проверь себя

«ЩИ ДА КАША – ПИЩА НАША».

Кто из нас не слышал эту пословицу? А еще говаривали: «Каша – мать наша». Часто на Руси кашу называли праматерью хлеба. Ни одного важного дела или события не проходило в старину без каши. Каша считалась символом богатства и благополучия в семье. Ее готовили на свадьбу, поминки, пиры и ... носили в школу учителю.

«ОДНОКАШНИКИ»



«ОДНОКАШНИКИ»

Чтобы учеба шла успешно, родители ребенка в старину всегда носили в школу угощение. Приводя первый раз ученика в школу, родители подносили учителю «хлеб-соль». Как правило, это были калачи, водка, и какая-либо живность.

«ОДНОКАШНИКИ»

Каждый четверг ученик нес в дом учителя «четверговое», а в праздники – «праздниковое»: сыр, масло постное или сливочное, куличи и калачи, яйца и даже бублики. Однако самым популярным подношением считалась КАША.

«ОДНОКАШНИКИ»

- По окончании изучения каждой книги ученик приходил в школу с родителями и приносил горшочек пшенной каши. Поверх горшка с кашей клали условленную сумму денег, о которой договаривались заранее, и платок. В особый узелок заворачивали угощение – калач и жаркое. Это угощение съедали родители вместе с учителем, а ученикам отдавали кашу.

«ОДНОКАШНИКИ»

Пустой горшок разбивали во дворе и в этот день уже не учились. Таких дней в году случалось не мало, так как дети поступали в школу в разное время и книги осваивали не одновременно. Так и стали называть тех, кто вместе ел кашу, «ОДНОКАШНИКАМИ».

ИЗ ЧЕГО ВАРИЛИ КАШУ



ИЗ ЧЕГО ВАРИЛИ КАШУ

Первоначально кашу варили из полбы кашу варили из полбы или из толокна. Со временем стали готовить гречневую и пшенную каши. Варили также каши из бобов и гороха, сухарей и остатков хлеба. В XVI веке существовало более двадцати разновидностей каш. «Княгиней кухни» считалась гречневая каша.

КРУПЫ ИЗ ПШЕНИЦЫ

- Из пшеницы вырабатывают:
 - Крупу пшеничную
 - Сечку
 - Манную крупу
- Полба - разновидность пшеницы с ломким колосом (при созревании распадается на колоски с члениками стержня) и не вымолачиваемым из пленок зерном.

КРУПЫ ИЗ ОВСА



- Овсяная недробленая
- Овсяная плющенная
- Овсяные хлопья «Геркулес»
- Толокно (овес промывали, варили, высушивали и толкли в ступе в мелкую крупу, отсюда и название)

ГРЕЧИХА

- Крупа-ядрица
- Гречневый продел



КРУПЫ ИЗ ПРОСА

- Пшено
шлифованное



КРУПЫ ИЗ ЯЧМЕНЯ

- Крупа перловая
- Крупа ячневая



КРУПЫ ИЗ РИСА



- **Рис шлифованный**
- **Рис полированный**
- **Рис дробленый**

КРУПЫ ИЗ КУКУРУЗЫ

- Крупа кукурузная



ЗАБЫТЫЕ СЛОВА



ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- Варгеня – наскоро сваренная каша из более мелкого и некачественного зерна (отсюда произошло слово «сварганить», то есть наскоро что-то приготовить).
- **Заспа** – каша (от слова засыпать).
- **Заспица** – глазунья – жидкая каша из смеси крупы и гороха (горох в сваренной каше выделялся желтыми крапинками, говорили: «глядит, как глазами»).

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Завариха** – для ее приготовления в накаленный докрасна глиняный горшок наливали кипяток, а затем подсыпали муку, постоянно помешивая. Сдабривали постным маслом, салом и сметаной

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Няня** – сильно упретая в русской печи гречневая каша с мозгами, бараньим мясом, луком и яйцом (обычно ее подавали со щами из кислой капусты).
- **Кулага** – хорошо пропаренная в печи смесь из ржаной муки и ягод калины.

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Сальник** – гречневая каша с мелко нарубленными печенкой, репчатым луком и яйцами.
- **Кутья** – ритуальная сладкая каша (сначала готовилась из пшена и меда, а затем стали добавлять мак).

БЛЮДА ИЗ КРУП



Наименование крупы	Вид крупинок			
	Целые или дробленые	Величина	Форма	Цвет
Гречневая ядрица продел	Целые дробленые (половинки)	Средней величины мелкие	Трехгранная —	серо - коричневый
Рис шлифованный дробленый	целые дробленые	крупные мелкие	овальная —	белый
Овсяная «Геркулес»	целые (сплюснутые)	крупные	овальная плоская	серо - желтый
Пшено шлифованное	целые	мелкие	круглая	желтый
Манная	дробленые	мелкие	—	бело - желтый
Перловая	целые	крупные	овальная	серо - белый
Ячневая	дробленые	мелкие	—	»»

Крупы	Витамин В ₁ , мг	Крупы	Витамин В ₁ , мг
Овсяная	0,60	Ячневая	0,20
Гречневая	0,50	Кукурузная	0,15
Пшено	0,39	Манная	0,10
Перловая	0,30	Рис	0,0

По качеству крупы должны удовлетворять следующим основным требованиям: иметь цвет, вкус и запах, присущие данному виду крупы, без посторонних привкусов и запахов.

Хранить крупы надо в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные и металлические банки, которые не следует плотно закрывать, чтобы крупа проветривалась и не приобретала затхлого запаха. Крупы, содержащие большое количество жира, такие, как пшено, овсяная, рекомендуется хранить в темном прохладном месте и не длительное время, чтобы они не прогоркли.

ПРИМЕРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ

Крупа	Расход воды (в стаканах)		
	рассыпчат.	вязкая	жидкая
Гречневая	3/4	1 1/2	-
Пшенная	1	1 1/2	2
Рисовая	1	1 3/4	2 1/2
Манная	1	1 3/4	2 1/4
«Геркулес»	—	1 1/2	2

КАША МАННАЯ НА КЛЮКВЕННОМ СОКЕ

▣ **На 4 порции:**

0,5 стакана манной
крупы

1 стакан клюквы

2,5 стакана воды

2 ст. л. сахарного песка

0,5 стакана сливок

Соль по вкусу



КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ С ИЗЮМОМ

- На 4 порции:
 - 1/3 стакана «геркулеса»
 - 2 стакана молока
 - 0,3 стакана изюма
 - 1 ст. л. меда
 - 2 апельсина



КАША ПШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

- ▣ **На 4- 6 порций:**
 - 180 г пшена**
 - 2,5 стакана овощного бульона**
 - 1 луковица**
 - 2 морковки**
 - 2 стебля сельдерея**
 - 180 г цветной капусты**
 - 0,25 стакана изюма**
 - Растительное масло, соль, перец.**



ПРОВЕРЬ СЕБЯ

□ Выбери правильный ответ:

«Однокашники» - это

1. Учитель и родители.
2. Ученики, вместе едавшие кашу.
3. Официанты.

Выбери правильный ответ:

- Полба – это
 1. Разновидность овса.
 2. Разновидность пшеницы
 3. Разновидность проса

Выбери правильный ответ:

- Толокно – это:
 1. Газета.
 2. Овсяная мука.
 3. Овсяное печенье.
 4. Овсяные хлопья

ЧТО ЗДЕСЬ ИЗОБРАЖЕНО?

1. **Рис**
2. **Просо**
3. **Овес**



ПРОВЕРЬ ВНИМАНИЕ

- Почему это блюдо такого цвета?



ОТВЕТЬ:

- **В какую кашу добавляли мак?**



Спасибо за внимание