

СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ



КАКОЙ ПРОДУКТ ДЕЛАЕТ БЛЮДО



Если пить чай вприкуску.

САХАР

НЕМНОГО ИСТОРИИ...



...Когда воины Александра Македонского вступили на индийскую землю, их внимание привлек один сюрприз: индийцы ели неизвестный белый продукт, обладающий приятным сладким вкусом. Один из сподвижников Александра Македонского писал по этому поводу, что в Индии растет тростник, который без пчел дает мед. Спустя некоторое время этот продукт попал в Китай, где его называли каменным медом, а в Египте называли индийской солью...

На Руси тростниковый сахар стал известен в XII столетии, а в XVI появился на царском столе.

- Сахар считался недоступным лакомством. Его продавали в аптеках по рублю за золотник (немногим более 4 г).
- В 1718 г. по приказу Петра Великого в Петербурге был построен первый в России сахарный завод. Сырьё для сахара ввозилось из-за границы
- В XVIII веке немецкий ученый Андрей Маркграф получил сахар из сахарной свеклы. Стало налаживаться производство сахара из отечественного сырья. С тех пор сахар и превратился в легкодоступный продукт.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О САХАРЕ



- В 1843 году Яков Кристофер Рад в Чехии изобрел станок для изготовления сахара-рафинада
- В 2003 году в Чехии, на месте, где находился сахарный завод, установлен памятник — белоснежный куб, символизирующий сахар-рафинад
- Памятники сахару-рафинаду есть также в г. Сумы (Украина) и в городе Москве (Россия)
- Среднее годовое потребление сахара на человека в Европе: середина XIX века — 2 кг,
1920 год — 17 кг,
2000-е — 37 кг
- Сахар в избыточном потреблении повышает риск развития заболеваний сердечно - сосудистой системы, вымывает кальций из организма

МУЗЕЙ САХАРА

Самый первый музей сахара был открыт 8 мая 1904 года в Берлине, Германия.



© 2010 Эдуард Гавайлер | gavailler.ru

Посвящён музей истории изготовления и технологии производства сахара.

ВИДЫ САХАРА ПО СЫРЬЮ



- **Сахар тростниковый** (Бразилия, Австралия, Индия, Америка)
- **Сахар свекловичный** (КНР, Россия, Франция, США)
- **Кленовый сахар** (Канада)
- **Сахар пальмовый** (Южная и Юго-Восточная Азия, Индия)
- **Сахар сорговый** (Китай, северные штаты США)

САХАР ВЫПУСКАЕТСЯ СЛЕДУЮЩИХ ВИДОВ:



- сахар-песок
- прессованный и кусковой
- сахарная пудра
- леденцовый сахар
- сироп
- в прошлом выпускался в форме «сахарной ГОЛОВЫ»



ДЕСЕРТ



Десёрт (от фр. *dessert*) - завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина



www.milagourmetcorner.blogspot.com

- Обычай употреблять после основных блюд сладости широко распространился в Европе только в 19 веке, когда выросло производство сахара.
- Как правило, десерт является сладким блюдом, но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, сыров, несладких кондитерских изделий.
- Классическим французским десертом считается сыр, а в русской кухне несладким десертом является черная икра.

МУЗЕЙ РУССКОГО ДЕСЕРТА



Музей Русского Десерта открылся в конце 2013 года в старинном купеческом доме Звенигорода. Задача музея - поддерживать интерес к русской кулинарной традиции, возрождать забытые рецепты и рассказывать о культуре и быте наших предков через призму традиционных сладостей

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ



- Фрукты и ягоды
- Фруктово-ягодные сиропы, соки
- Орехи, сухофрукты
- Молочные продукты
- Крупы
- Сахар
- Яйца
- Какао
- Пищевые кислоты
- Желирующие продукты
- Пряности, ароматизаторы (ванилин, корица, имбирь, мята, цедра цитрусовых и т.д.)

ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА



1. *Крахмал.* Основными источниками крахмала в мире являются картофель и кукуруза. Используется для приготовления киселей, блинов, заправок и соусов.
2. *Желатин.* Получают из продуктов, содержащих коллаген — костей, сухожилий, хрящей крупного рогатого скота. Не имеет ни вкуса, ни запаха. Используется для приготовления желе и муссов, кремов, мороженого, конфет, йогуртов, жевательной резинки и т.д.
3. *Агар-агар* (растительный заменитель желатина). Получают из красных и бурых водорослей, произрастающих в Черном и Белом морях, Тихом океане. Используется для приготовления пастилы, зефира, мармелада, суфле, джема, конфитюра.
4. *Пектин.* Получают в основном из яблочных и цитрусовых выжимок, жома сахарной свёклы, морской травы. Используют в производстве начинок для конфет, производстве фруктовых начинок, мармелада, майонеза, молочных продуктов, десертов.
И другие желирующие вещества.



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ДЕСЕРТЫ ДЕЛЯТ НА



- Горячие - 65–70 С (пудинги, шарлотки, запеканки, каши)
- Холодные - 10–14 С (компоты, желе, муссы, взбитые сливки, мороженое)

ПОДАЮТСЯ ДЕСЕРТЫ ОБЫЧНО В СПЕЦИАЛЬНЫХ ДЕСЕРТНЫХ ТАРЕЛКАХ. ЕДЯТ ДЕСЕРТЫ ДЕСЕРТНОЙ ЛОЖКОЙ — ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ПО РАЗМЕРУ МЕЖДУ СУПОВОЙ ЛОЖКОЙ И ЧАЙНОЙ. ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ ТАКЖЕ СЕРВИРУЕТСЯ ДЕСЕРТНЫМ НОЖОМ И ДЕСЕРТНОЙ ВИЛКОЙ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕТАННОГО ЖЕЛЕ С БАНАНАМИ

Цель работы: научиться готовить желе из сметаны

Оборудование и приспособления: миксер, емкость для взбивания, терка, кастрюли, стакан, ложка, бокалы или креманки.

Ингредиенты:

сметана: 400г

желатин: 20г

сахар: 100г

шоколад: 25г

вода: 100мл

бананы: 2 шт

ванильный сахар – 5г



ХОД РАБОТЫ:



1. ЖЕЛАТИН ЗАЛИТЬ 100 МЛ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ (НЕ КИПЯТКА), ТЩАТЕЛЬНО РАЗМЕШАТЬ ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ ЖЕЛАТИНА. ОСТУДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОМЕШИВАЯ.



2. СМЕТАНУ, САХАР И ВАНИЛЬНЫЙ САХАР ВЗБИТЬ МИКСЕРОМ.
3. ВЛИТЬ ЖЕЛАТИН К СМЕТАНЕ (СМЕТАНА И ЖЕЛАТИН ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИМЕРНО ОДИНАКОВОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ЧТОБЫ ЖЕЛАТИН НЕ СВЕРНУЛСЯ РАНЬШЕ ВРЕМЕНИ), ВЗБИТЬ.



4. БАНАНЫ ПОЧИСТИТЬ, ПОРЕЗАТЬ
КРУПНЫМИ КУБИКАМИ.
РАЗЛОЖИТЬ ПО ПОРЦИОННЫМ
БОКАЛАМ ИЛИ КРЕМАНКАМ.



5. РАЗЛИТЬ СМЕТАНУ ПО БОКАЛАМ,
ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ
ЗАСТЫВАНИЯ.



6. ШОКОЛАД НАТЕРЕТЬ НА МЕЛКОЙ
ТЕРКЕ



7. УКРАСИТЬ ЗАСТЫВШЕЕ СМЕТАННОЕ
ЖЕЛЕ ШОКОЛАДОМ.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ТЕМЕ:

1. В какой стране впервые воины Александра Македонского увидели тростник и узнали о тростниковом сахаре?
2. В каком городе по приказу Петра Великого был построен первый сахарный завод?
3. Какое открытие сделало сахар легкодоступным продуктом?
4. В какой стране был изобретен станок для изготовления сахара-рафинада?
5. Чем грозит человеку избыточное потребление сахара?
6. Назовите виды сахара по сырью.
7. Какое желирующее вещество необходимо для приготовления киселя?
8. Какие бывают десерты по температуре подачи?

СЕГОДНЯ НА УРОКЕ

- ❖ Я впервые узнала ...
- ❖ Мне было интересно ...
- ❖ Я приобрела ...
- ❖ Я поняла, что ...
- ❖ Я смогла выполнить...
- ❖ Мне захотелось ...
- ❖ Я впервые услышала ...
- ❖ У меня получилось ...
- ❖ Урок дал мне для жизни ...

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

- 1) <http://receptvmeste.ru/%D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8B/%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D0%B5/%D1%84%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5.html>
- 2) <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%B4,%D0%AF%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%9A%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%84>
- 3) <http://pmvd.info/ru/museum-of-russian-dessert/>
- 4) <http://yasnodar.ru/frantsuzskie-desertyi-ndash-retseptyi-romanticheskoy-frantsuzskoy-kuhni.html>
- 5) <http://belkablog.com/saxar/>
- 6) <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82>
- 7) <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B3%D0%B0%D1%80-%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D1%80>
- 8) <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB>
- 9) <http://zagadochki.ru/zagadka-kto-nyryaet-v-kiptyatok.html>
- 10) <http://kamelena.ru/recipe/Smetannoe-zhele-s-bananami/>