



Холодные напитки и коктейли

8 класс

Подготовила:

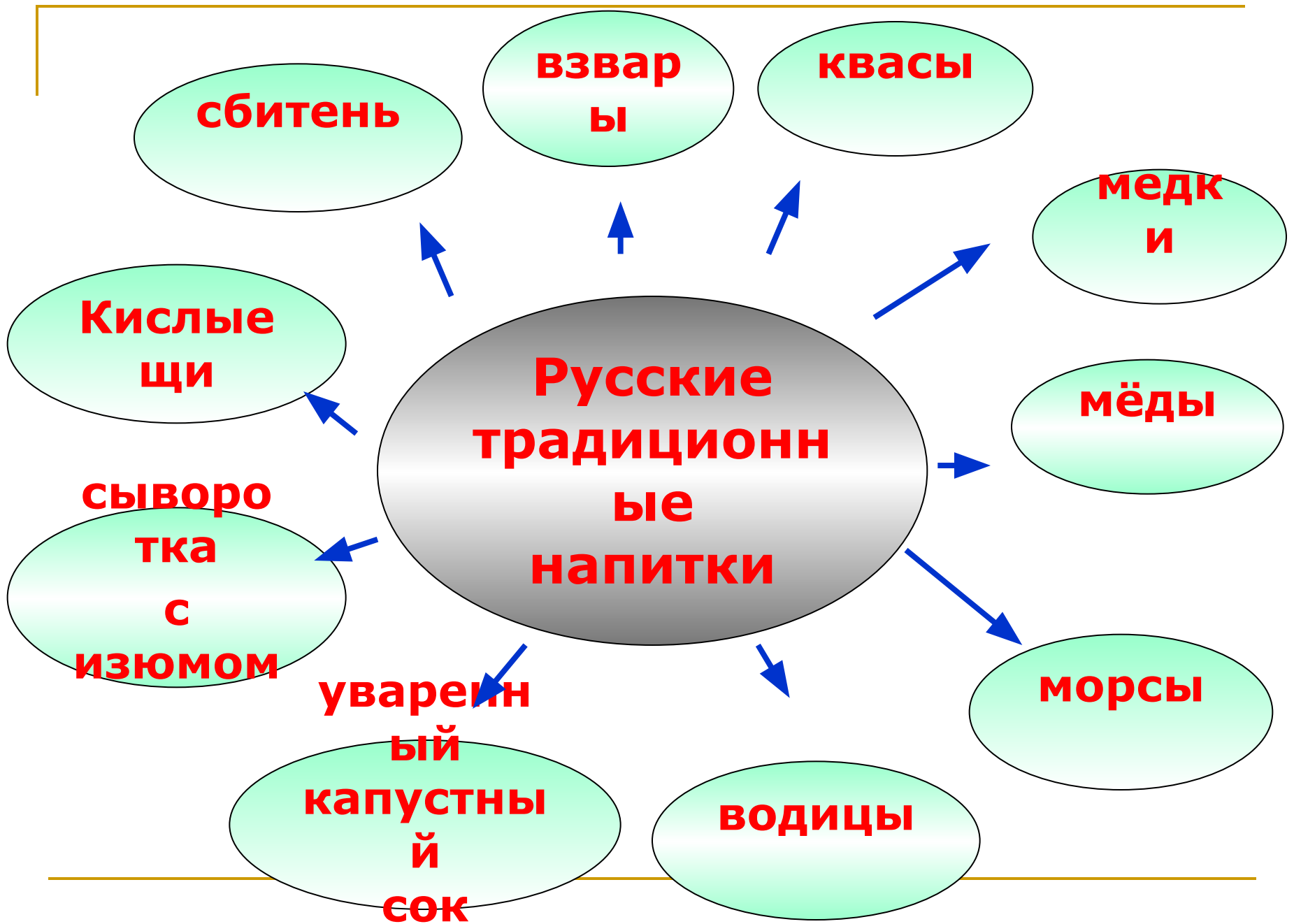
учитель технологии

МОУСОШ № 4 г.Ак-Довурак

А.М.Кужугет

Цель:

- **Ознакомить с традиционными видами напитков.**
- **Дать представление о коктейлях.**
- **Научить готовить коктейль, оформлять, подавать к столу.**
- **Воспитывать эстетичность, культуру общения, коммуникабельность.**



Берёзовица



До **X—XI века** она была основным русским напитком, затем уступила место квасу.

Рецепт:

5 л березового сока, 150 г ячменя или 200 г ржаных сухарей.

Приготовление:

Свежесобранный березовый сок процедить, налить в небольшой бочонок и поставить в темное прохладное место. Через 2—3 дня, когда сок чуть закиснет, добавить поджаренные на противне ячменные зерна или ржаные сухари, дать постоять еще сутки и процедить.

Квас



Самый распространённый напиток на Руси – *квас*.

Из воды, муки и солода готовят жидкое тесто — к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и всё подвергают брожению.

Как вкусовую добавку вносят соки фруктов и ягод -

брусничный, вишневый, малиновый, лимонный, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый.

Ароматические добавки - имбирь, мята.

Готовили квас сладкий, кислый, северный, весенний, ароматный, крестьянский, белый, мятный, крошечный и др.

Кислые щи



(кислые шти) — старинный русский медово-солодовый напиток, разновидность шипучего кваса. Гиляровский в книге о Москве: «кислые щи — напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет».

Морсы

Клюквенный морс



Морс - само слово "морс" имеет византийские корни и происходит от слова «мурса», что в переводе означало «вода с медом».

Морс - это освежающий напиток из сока ягод, фруктов, и воды с добавлением сахара или меда. Множество рецептов предлагают приготовить напиток не из одного сока, а из смеси различных ягодных, фруктовых, овощных соков, достигая тем самым более необычного интересного вкуса.

Морс брусничный



Ягоды перетирают (или измельчают в блендере), процеживают. Жмых, оставшийся после процеживания, доводят до кипения. приправляют по вкусу сахаром, мёдом. Сок смешивают с остывшим напитком и больше не кипятят, процеживают. Готовый морс горячим или охлажденным разливают по стаканам. В некоторых рецептах предлагается добавить в напиток кусочек лимона, апельсина, цедру. Иногда доводят эти смеси до легкого забраживания

Виды морсов:

яблочный морс



смородиновый морс



вишневый морс



черничный морс



Компот



Компоты стали широко распространены в России в XVIII веке. Десертный напиток, блюдо, из смеси свежих или сухих фруктов, ягод отваренных в подслащенной воде. Компот является традиционным напитком для стран Восточной Европы, России. В России компот является, прежде всего, северным напитком.

Взвар



Взвар от компота отличается более высокой концентрацией. Его варят из сушеной вишни и малины, черники и мяты, Melissa и яблок, груш и чернослива, шиповника и кураги, сваренные в небольшом количестве воде и подслащенные медом или сахаром. Взвар — чрезвычайно полезный и питательный напиток, поддерживающий энергетику.

Сбитень



Сбитни получают путем уваривания меда и заваривания приправ (пряностей, соков), затем части соединяют.

Сбитни пьют только горячими — это зимний напиток.

Само слово «сбитень» происходит от глагола «сбивать», но только в смысле «соединять, собирать воедино, разнородные части».

Медовуха



Из древних времен медовуха считалась истинным напитком русской знати. В кипящую воду клали мёд, добавляли дрожжи, оставляли для брожения. Для улучшения вкусовых качеств к ним добавляли различные ягоды и фруктовые соки. Медовухи, которые не содержат алкоголя и разведены с соком издревле считались отличными витаминными напитками.

ИСТОРИЯ КОКТЕЙЛЯ

Согласно легенде, в Америке, хозяин таверны "Виноградная ветвь" был большой любитель петушиных боёв.

Однажды он обнаружил пропажу своего лучшего бойца, а вскоре в их городок въехал верхом на лошади молодой лейтенант, державший под мышкой драгоценного беглеца. Хозяин обрадовался возвращению любимца и приказал дочери приготовить для молодого человека самый лучший освежающий напиток.

Она смешала немного горькой настойки и домашнего вина, виски, добавила несколько больших кусков льда, и все подняли тост за "Петушиный хвост" (Cock's Tail), поскольку легендарный петух не потерял ни единого пера в бою.

Тогда лейтенант предложил назвать этот напиток "коктейлем" и через его товарищей-офицеров весть об этом освежающем напитке облетела всю армию.

Джулепы

Составная
часть - мята

Шербеты

Основа – сок с
сахаром, ягоды

Крюшоны

Основа – лёгкое
столовое вино и
газированная
плодовая вода с
ягодами

Виды коктейлей

Физы

«шипучий»,
«игристый»
Составная часть –
газированная вода

Айс-кримы

Основа -
мороженое

Эг-ног

Основа – яйца,
молоко, сироп

По способу приготовления:

- Коктейли бывают:
 - безалкогольные
 - алкогольные
 - горячие
 - холодные
 - замороженные (почти снег, но со вкусом любимого напитка).
- Коктейли могут подаваться как в больших стаканах, так и в маленьких стаканчиках.
- Коктейль может употребляться после еды.
- Может быть самостоятельным блюдом – как десерт.

Приспособления для приготовления коктейля:

«Прямо в бокале»



Бокал для смешивания



Шейкер – ручной миксер барменов



www.chasniki-tareлки.ru





Миксер
смеситель,
смешивающий
аппарат



Миксер для коктейля



Блендер
Разновидность
миксера

Украшение коктейлей – это искусство



ананас



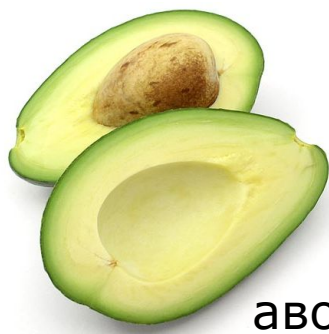
мята



оливки



лайм



авокадо

Украшения из фруктов



клубника



апельсин



лимон



КИВИ

Дополнительные декоративные украшения



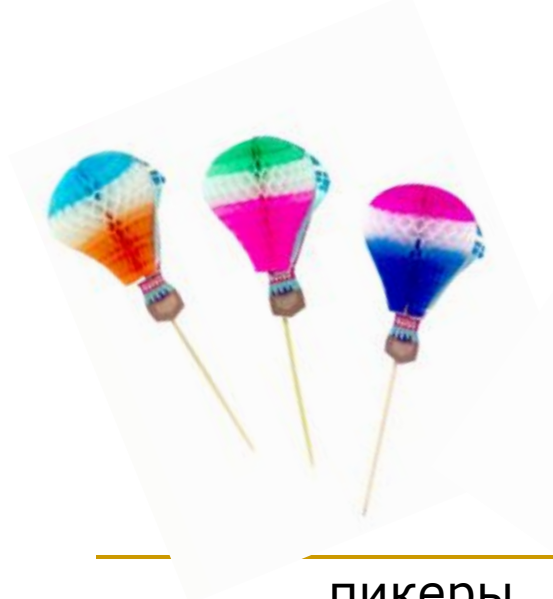
Мешалка для коктейля



шпажки



пикеры



пикеры



Трубочки

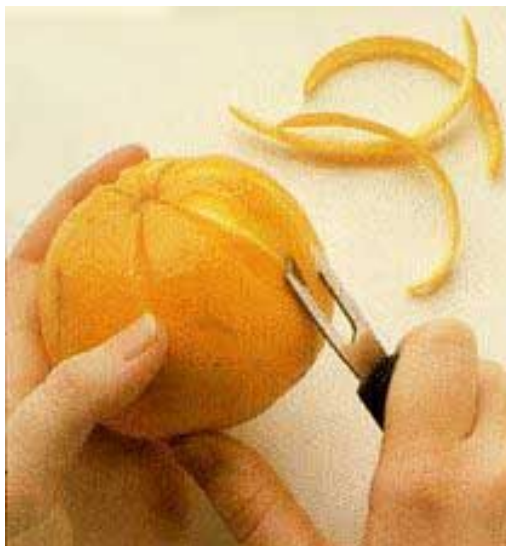
Украшение « Кромка »



Протрите край бокала ломтиком лимона или апельсина и поставьте этот бокал «вниз головой» в сахарную пудру или в соль.



Украшение «спиралька» из цедры цитрусовых



Подача коктейлей







Варианты оформления молочных коктейлей





Правила подачи:

- Коктейли готовят перед подачей к столу
- В бокал или высокий стакан коктейль наливается не до краев.
- Холодный коктейль подается в стакане или бокале, тогда как для горячего напитка больше подходят чашка с ручкой и блюдце.
- Холодный коктейль лучше пить через соломинку, особенно если вы положили в него кусочки льда, или если напиток получился пенистым (например, в случае, когда молоко заменяется кефиром).
- Время для банкета-коктейля, как вида приема гостей - с половины шестого до семи вечера.
- По воскресеньям и в праздники, особенно за городом, коктейли часто подают днем, до ленча или обеда которые не обязательно устраивать дома.

Банановый коктейль

Ингредиенты:

2 спелых банана
500 мл молока
100 мл сливок или ванильного
мороженого
1 пакетик ванильного сахара
молотой корицы на кончике
ложки

Приготовление

Все ингредиенты положить в миксер и взбивать ок. 2 минут до однородной массы и растворения сахара. Подавать в высоких стаканах с трубочкой - так вкуснее!!!!



Клубничный коктейль



Ингредиенты:

250г кипяченого охлажденного молока, 100 г клубничного сиропа, 50 г сливочного мороженого, 50 г взбитых сливок, 25 г сахара.

Приготовление

Мороженое, сироп и охлажденное молоко взбить в миксере или вручную до образования однородной пенистой массы. Разлить по бокалам. Отдельно взбить сливки и ложкой разложить по бокалам.

Задания к теме «Холодные напитки, коктейли»

- Какие виды традиционных напитков вы знаете?
- Как приготовить морс?
- Чем отличается приготовление компота от отвара?
- Какой компонент добавляют в рецепт приготовления кваса для придания резкого вкуса?
- Кислые щи – это напиток или еда?
- Какова история коктейля?
- Назовите другие виды коктейлей
- Какие бывают коктейли по способу приготовления?
- Какие инструменты используют для приготовления коктейля?
- Как можно украсить коктейль для подачи к столу?
- В чем подают коктейли, когда?