

МАОУ «ООШ №2»

Презентация по предмету технология.  
Тема «Рыба»  
«Приготовление салата «Сельдь под шубой»

Подготовила ученица 6 класса  
Стрельникова Ирина

# Сегодня на уроке

- \* Вспомним: санитарно-гигиенические
- \* требования при приготовлении пищи и правила безопасной работы с режущими предметами.
- \* Узнаем: рецепт салата «Сель под шубой».
- \* Будем учиться: готовить салат «Сельдь под шубой»,
- \* пользуясь технологической картой, соблюдая санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы с режущими предметами.

# «Селедка под шубой»





# САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ:

- \* - Овощи и мясо тщательно мойте теплой проточной водой.
- \* - Яйца следует мыть под теплой проточной водой с использованием мыла.
- \* - По окончании мытья все продукты ополаскивайте кипяченой водой.
- \* - Подвергайте продукты тщательной термообработке.
- \* - Многократно мойте руки.
- \* - Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках.
- \* - Для каждой разделочной доски существует своя маркировка, например: «РС» (рыба соленая), «ВО» (вареные овощи). После использования доски моются без предварительного замачивания и устанавливаются в ячейки для просушки и хранения.

# Правила безопасной работы с режущими предметами:

- \* Работать с ножом осторожно, на разделочной доске.
- \* При работе с теркой избегать работы с мелкими кусочками.
- \* Не касаться режущей поверхности руками.
- \* Передавать нож (или вилку) ручкой вперед.



# История создания «Сельдь под шубой»

- \* Легендарное новогоднее блюдо с политическим подтекстом. Оно появилось в переломном 1918 году и примирило пролетариат с крестьянством. Кстати, мало кто знает, что «шуба» — это аббревиатура. По крайней мере, если верить народной легенде.
- \* По преданию, эта «Венера в мехах» родилась в 1918 году. В это, мягко говоря, не очень спокойное время народ всячески доискивался исторической правды. Еще со времен Достоевского излюбленным местом правдоискателей был трактир — именно там и затевались самые горячие споры: с битьем посуды, обвинениями в контрреволюции и пением «Интернационала» на столах. Одному из московских купцов, хозяину сети популярных закусовых, Анастасу Богомилову, такая «нездоровая» атмосфера совершенно не нравилась, и он искал способ избежать гражданской войны хотя бы в собственных заведениях.
- \* На помощь Анастасу пришел один из его поваров — Аристарх Прокопцев, который предложил проложить путь к сердцам бунтарей через желудок. Он придумал «блюдо мира», каждый ингредиент которого был символичен: сельдь обозначала пролетариат, так как была одним из любимейших его кушаний; картофель, морковь и лук — как вышедшие из земли — олицетворяли крестьянство; а свекла — красное знамя революции. Салат был щедро сдобрен французским соусом майонезом — то ли в знак уважения к творцам Великой французской буржуазной революции, то ли, напротив, в напоминание о внешнем враге большевиков — Антанте, в состав которой входила и Франция. Название блюда было соответствующее: «Шовинизму и Упадку — Бойкот и Анафема», а сокращенно — «Ш.У.Б.А.». Салат этот необыкновенно понравился посетителям: они активно им закусывали, в связи с чем меньше пьянели и, соответственно, меньше дрались. А презентована «шуба» была как раз в канун Нового, 1919 года.
- \* Насколько правдива эта легенда — неизвестно, однако ее составители были людьми, безусловно, талантливыми: мало того, что они «наградили» селедку под шубой скрытым смыслом, так еще и нашли оправдание ее новогоднему статусу.

«Сельдь под шубой» можно сделать формой в виде рыбы, сделать рулетом и в виде торта





# Кулинарное стихотворение



- \* Селедка, просто объеденье,
- \* Под шубой сытная она.
- \* Рецепт за мною запишите
- \* И дома сделать поспешите!
- \* Берем селедку, лук, морковку,
- \* Картошку, свеклу, майонез.
- \* И вот из этого набора
- \* И будет чудо из чудес!
- \* Селедку рубим, лук нарежем
- \* И это будет первый слой,
- \* Добавим сеткой майонеза,
- \* Картошку терочкой натрем
- \* И майонезом все польем.
- \* Морковку вновь мы натираем,
- \* А сверху майонез опять ...
- \* И свекла тертая на терке
- \* Последним слоем ляжет ловко.
- \* Вновь майонез....
- \* Салат готов! Совсем не трудно!
- \* «Селедку в шубу» ..... одевать!



# Ингредиенты салата «Сельдь под шубой»:

- \* Продукт Количество
- \* Свекла 2 шт.
- \* Морковь 4 шт.
- \* Картофель 4 шт.
- \* Лук белый 1 шт.
- \* Куриные яйца 4 шт.
- \* Слабосоленая сельдь 1 шт.
- \* Майонез 80 г
- \* Соль, специи по вкусу



Шаг 1  
Очищаем селедку



## Шаг 2

Селедку режем кубиками и укладываем на тарелку, промазываем майонезом



### Шаг 3

Натираем морковь на терке и укладываем слоем на селедку, промазываем майонезом



## Шаг 4

Натираем на терке картошку и укладываем слоем на морковь, промазываем майонезом



## Шаг 5

Натираем на терке свеклу и укладываем слоем на картошку, промазываем майонезом



Наш салат «Сельдь под шубой» готов, можно украсить зеленью





Мы молодцы! Салат удался на славу!

