



Холодные напитки и коктейли

8 класс

Подготовила:

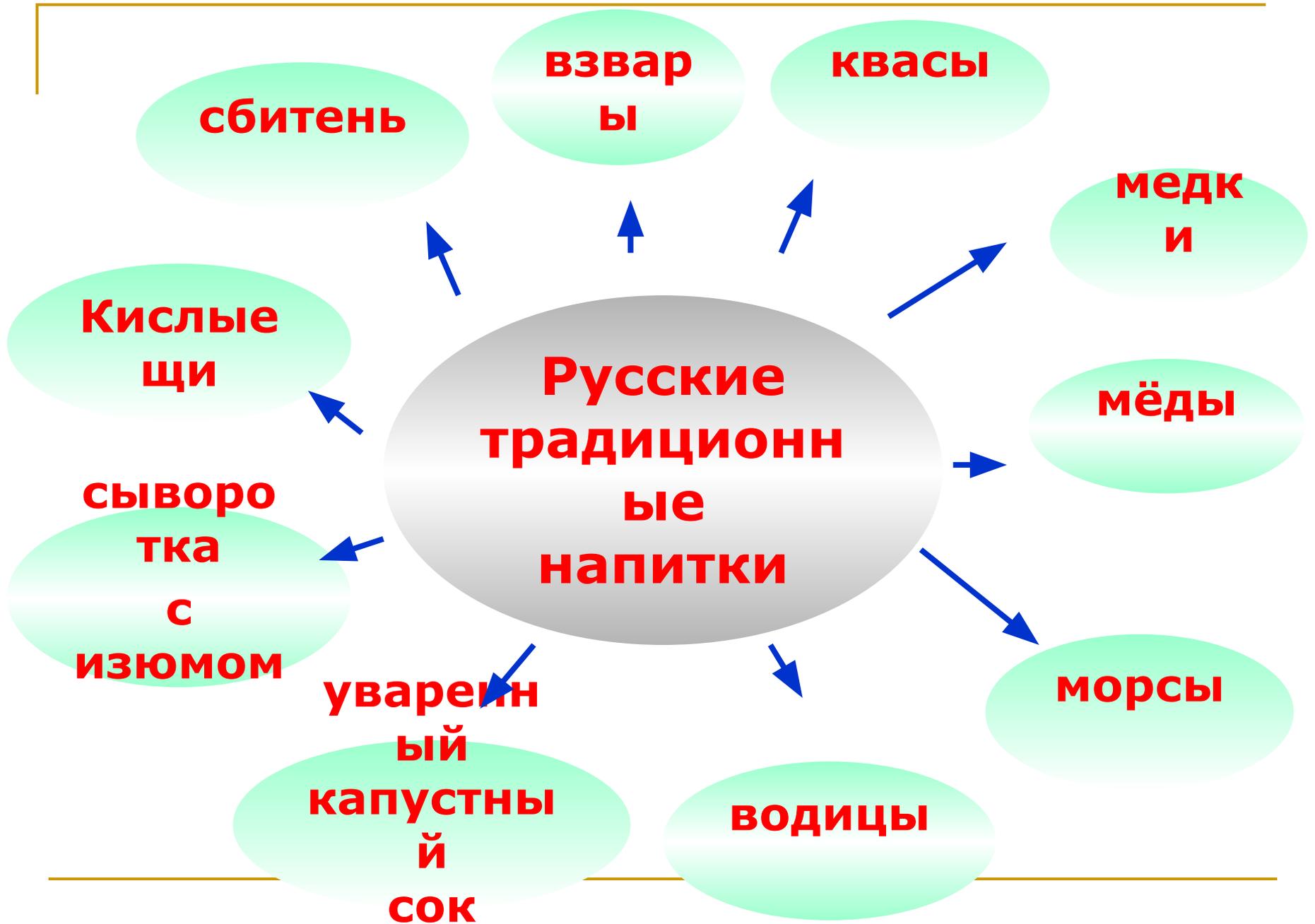
учитель технологии

МОСШ №21

О.В. Притуловская

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-кремы

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



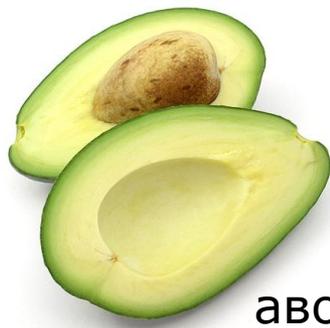
мята



ОЛИВКИ



лайм



авокадо

Украшения из фруктов



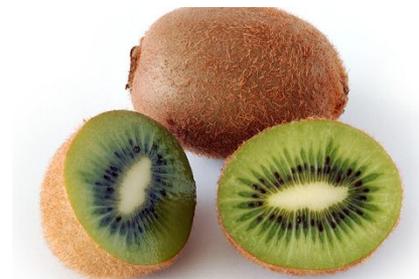
клубника



апельсин



ЛИМОН



КИВИ

Дополнительные декоративные украшения



Мешалка для коктейля



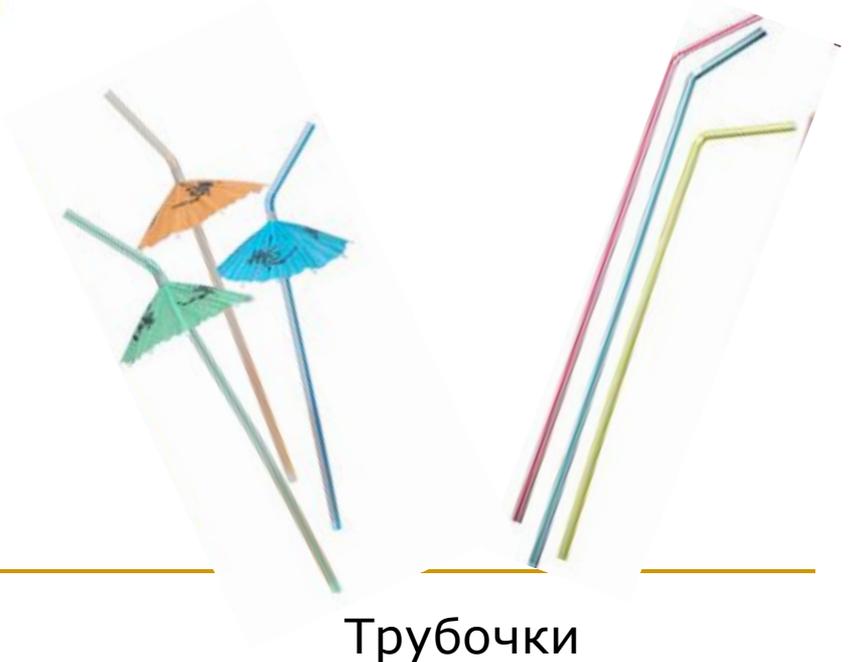
шпажки



пикеры



пикеры



Трубочки

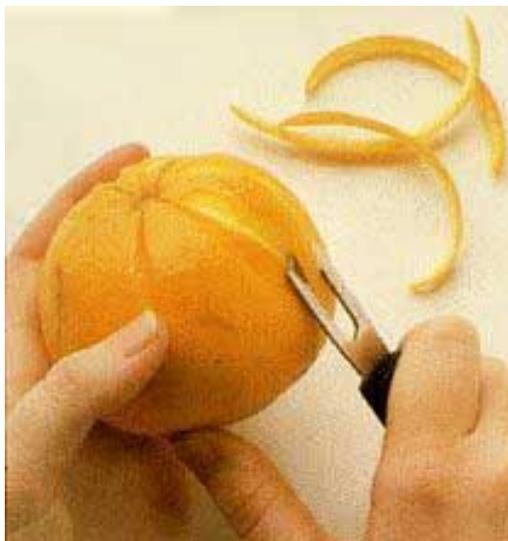
Украшение «Кромка»



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?