

Разработка учебного кейса по теме: «Кухонная утварь и уход за ней»»

*Учитель технологии МОУ СОШ №14 «Зеленый шум» Г.
Волжский
Волгоградской области
Калашникова С. Н.*

ЦЕЛЬ:

ИЗУЧИВ ДАННЫЙ УЧЕБНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ, ВЫ УЗНАЕТЕ:

- ЧТО ТАКОЕ КУХОННАЯ УТВАРЬ,
ВИДЫ;
- КАК УХАЖИВАТЬ ЗА КУХОННОЙ
УТВАРЬЮ.

ситуация





Уточнение задания


1. Скажите, какое горе случилось с Федорой?

2. Проанализируйте, почему это произошло?

3. Предложите, как можно помочь?

4. Составьте план ухода за кухонной посудой





Мало кто откажется от аппетитного, мастерски приготовленного блюда — вкусно поесть любит абсолютное большинство. Но любая искусница-хозяйка хорошо знает, что для создания кулинарного чуда недостаточно набора свежих продуктов, умения готовить и хорошего настроения.

Необходимо иметь в своем распоряжении нужные принадлежности и аксессуары — все то, что принято называть **кухонной утварью**.

Кстати заметим, что, по мнению строгих филологов, такое название не совсем точно (старославянское слово "утварь" означает "убранство, украшение, краса" и было бы более уместно для обозначения посуды, подаваемой на стол); однако мы все же воспользуемся им в данном контексте. Ведь поварские принадлежности и посуда необходимы мастеру-кулинару для творчества, то есть для создания блюд, прекрасных во всех отношениях.

К сожалению, долгое время домашней кухонной утвари не придавалось должного значения. Было распространено мнение, что изобретения в этой области — большая редкость: мол, посуду, в которой готовится пища, усовершенствовать сложно, и нововведения могут даже привести к ухудшению качества хорошо известных вещей. Действительно, многовековое употребление способствовало отбору наиболее совершенных с точки зрения кулинарии видов и форм посуды, и сегодня даже на кухне, оснащенной по последнему слову техники, можно встретить предметы, внешний облик которых не изменился с глубокой древности. Это, например, сковороды, которые были изобретены человеком десятки тысяч лет назад, или глиняные горшки (а они появились в домашнем обиходе примерно за 3 тысячи лет до нашей эры). Да и самая "юная" кухонная утварь, многие виды которой имеют немецкое происхождение, появилась на отечественных кухнях несколько столетий назад, как, например, кастрюли (впервые они были введены Морским уставом 1720 года на судах российского флота, а к концу века попали и на кухни простых обывателей).

Ориентируясь на среднестатистическую семью из четырех человек, специалисты советуют составить следующий комплект посуды.

- ❖ 2 кастрюли вместимостью 4—5 литров каждая для варки первых блюд, макарон или пельменей.
- ❖ кастрюли поменьше (на 2-3 литра) будут полезны для приготовления каш, тушеных овощей и мяса.
- ❖ индивидуальную кастрюлю с решеткой на дне и крышкой (для приготовления грилей).
- ❖ одна кастрюля потребуется, чтобы варить компоты и кисели.
- ❖ кастрюлю эмалированную или из нержавеющей стали для сбивания яиц и приготовления массы для бисквита, пудинга, крема, самбук.



- В жаровне принято жарить птицу, кроме того она прекрасно подходит для приготовления мяса и овощей в тушеном виде. В наборе кухонной посуды нужно держать две чугунные сковороды, чтобы печь пирожки, оладьи, зажарить мясо, рыбу и одну из алюминия для омлета. Для выпекания в духовке необходимо приобрести 2 железных листа и 1 противень. Должна быть также посуда для хранения соли и специй. Ну и не оставьте без внимания чайник и кофейник, они просто незаменимы в домашнем хозяйстве. Кухонная утварь – это и обязательно стол и две необходимые рабочие доски должны присутствовать в кухонной комнате. Для обрабатывания теста одна из них, вторая доска для раскатки и растяжки теста. Требуется иметь также скалку или валик для раскатки теста для пирогов, два кухонных ножа. Один большой – для резки мяса, другой маленький для резки и чистки овощей. Для качественной рубки костей небольшой топорик или рубак Для разливки ложку. Для того, чтобы извлекать из кастрюльки вареные пельмешки, вареники и овощи - шумовку. Для процеживания жидкой пицци и просевки - волосяное сито. Чтобы выливать горячую воду после варки разных овощей и пицци из крупы и мучных продуктов, дуршлаг. Для мясорубку. Для шинковки моркови- метелка.



В настоящее время очень широк выбор кухонной утвари и посуды. Из большого разнообразия предложенной кухонной посуды вы сможете безошибочно подобрать себе любой, устраивающий вас по стоимости предмет. Столовая посуда Luminarc - востребованная среди сервизов и стеклянной посуды.



Кухонная посуда швейцарского производителя Vinzer и бельгийской марки Berghoff – это предметы для кухни высочайшего качества в наборах кастрюль, ковшей, столовой посуды.



Среди сковородок лучший - Rondell. Также неплохая и довольно добротна по качеству кухонная посуда Gipfel, а так же GreenPan - изготовитель самой безвредной посуды и сковородок с антипригарным покрытием.

Кухонная посуда- трудный выбор для тех, кто конфузится спросить у продавца магазина посуды не только о том как она готовит, но и о том, как ухаживать за ней.



Ну и нельзя забывать и про **уход** за всеми этими принадлежностями.

Вот несколько полезных **народных советов** по уходу за кухонной утварью, которые могут очень пригодиться хорошей хозяйке. Ведь чистота и порядок на кухне такое же лицо хозяев, как и красота гостиной.

- ❑ Черноту, которая частенько образуется на алюминиевой посуде можно удалить с помощью уксуса.
- ❑ Добавьте несколько небольших капель нашатырного спирта во время мытья алюминиевой кастрюли, она станет чистой и блестящей
- ❑ Пригоревшие пятна на посуде проще всего удалить с помощью только, что разрезанного яблока, протерев им место с пятном.
- ❑ Еще один способ: вскипятите в посуде воду с луком.
- ❑ После просеивания муки, сито лучше сразу прочистить щеткой.
- ❑ Посуду из-под варенья, сырых яиц, теста, рыба сначала следует промыть в холодной воде, а затем в горячей.
- ❑ Хорошо чистятся ножи пробкой.
- ❑ Прежде чем начать точить ножи, лучше сначала замочите их в раствор поваренной соли на полчаса.
- ❑ Для чистки мясорубки, пропустите через нее корочку хлеба или белую бумагу.
- ❑ Для того чтобы ваша щетка для пола всегда оставалась пушистой, следует ставить или вешать ее щетиной вверх.
- ❑ Растрепанному венику можно придать былой вид, подержав его над кастрюлей с кипящей водой.



Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.

Посуду надо мыть сразу же после её использования. Ее сначала сортируют, отдельно ставят стаканы, тарелки ит.д. для мытья кухонной утвари посуды лучше всего использовать 72% хозяйственное мыло. Выпускаются специальное мыло, порошки для мытья посуды и специальные губки, ерши, щетки, мочалки.



Пригоревшую пищу в посуде необходимо отмачивать, а не соскабливать. Посуду, в которой было молоко, сырые яйца, тесто, сначала моют холодной водой, а затем горячей.

Чугунные сковороды перед мытьем нужно вытереть бумагой, а затем промыть горячей водой с мылом.

Пригоревшие к сковороде остатки пищи можно оттереть сухой солью. Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего ополоснуть чистой водой.

Стаканы нельзя ставить один в другой: остыв, они могут треснуть.

Вымытую посуду не рекомендуется вытирать полотенцем, лучше поместить в сушку.



*Такие незамысловатые советы и способы
очистки и поддержания
порядка наверняка окажутся полезными
в хозяйстве. И тогда, случай с Федорой
не повторится у вас.*



Глоссарий



Бокал — тонкостенный стеклянный сосуд для напитков

Венчик - приспособление для взбивания продуктов, например яиц.

Горшок — низкий устойчивый керамический сосуд с широким горлом, предназначенный главным образом для варки пищи (каши).

Дуршлаг — предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковша с отверстиями на дне (а иногда и по бокам).

Ёршики - предмет для ухода за посудой, бывают конической или цилиндрической формы. Отличаются по диаметру, длине и жёсткости.

Жаровня - Печка в виде железного сосуда, наполненного горячими углями.

Кастрюля — ёмкость для приготовления пищи, как правило с ручками и крышкой.

Ложка — столовый прибор, отдалённо напоминающий небольшую лопатку в виде небольшого плоского сосуда соединённого перемычкой с рукояткой.



Миксер -техническое устройство, предназначенное для механического перемешивания.

Нож – режущий инструмент

Противень — тонкий металлический лист (или из стекла) с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).

Розетка— вид посуды для подачи варенья, джема, мёда, лимона, сахара.

Скалка —предмет кухонной утвари. Основным назначением является раскатка теста перед готовкой.

Тарелка — вид столовойпосуды. Обычно круглой формы, служат для подачи пищи на стол.

Утварь - совокупность предметов, принадлежности какого-нибудь обихода.

Утятница - посуда для приготовления пищи

Фритюрница – сковорода для жарки картофеля в большом количестве масла.

Хлебница - столовый прибор для хранения нарезанного хлеба или небольших булочек.

Чайник — небольшой закрытый сосуд с носиком, крышкой и ручкой для подогревания и кипячения воды.

Электрогриль –жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента

Яйцезрезка – прибор для нарезания варенных яиц.



● Устаревшие слова

- Корыто - продолговатый сосуд из выдолбленного широкого бревна для стирки белья или других домашних надобностей.
- Кочерга - толстый железный прут с загнутым концом для перемешивания топлива в печи.
- Кадушка - небольшая кадка-бочка с прямыми боками из дерева и одним днищем.
- Ушат - небольшая кадка с ушами.



Анаграммы

Лэкертгоирьл, ямосуркба, лэкерттосоетр, окфмронтсоьт, лишусак.

Метаграммы

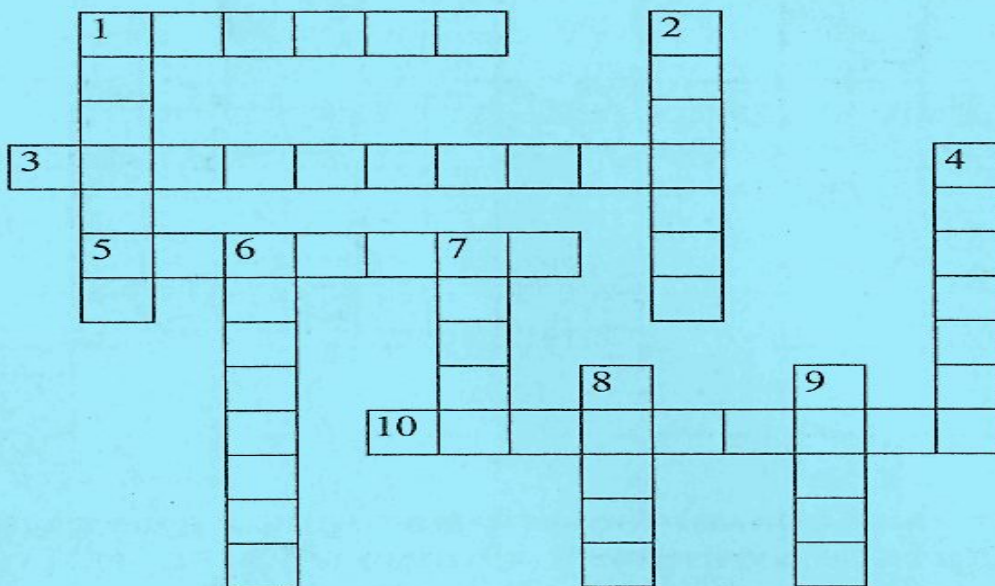
1. С буквой **О** – сидим за ним,
С буквой **У** – на нем сидим
2. Посуду моем в **М...**
А отдыхаем в **К...**
3. С буквой **К** – агрегат для нагрева воды,
С буквой **С** - сосуд для столовой соли.

Тесты

К каждому термину подбери верное описание

термины	Усл. обозн	описание
1. дом	А	Помещение для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи
2. электрогриль	Б	Прибор для быстрого перемешивания холодных напитков
3. кухня	В	Прибор для приготовления гренков
4. электромиксер	Г	Место, где человек живет и отдыхает
5. электротостер	Д	Набор столовой и чайной посуды
6. электроростер	Е	Оборудование для очистки и приведения в порядок использованной посуды
7. мойка	Ж	Шкаф для хранения продуктов и приготовленной пищи, фруктов и овощей
8. плита	З	Жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента
9. сервиз	И	Прибор для приготовления слоеных тостов с маслом, сыром и т.п
10. холодильник	К	Кухонный прибор для приготовления пищи.

Кроссворд № 3



По горизонтали: 1. Набор посуды. 3. Процесс очистки воздуха (воды). 5. Газовое устройство для нагрева воды. 10. Прибор для приготовления фаршей, размельчения различных продуктов.

По вертикали: 1. Шкаф для вымытой посуды. 2. Правильное расположение чего-нибудь. 4. Поддержание чистоты. 6. Синтетическое напольное покрытие. 7. Помещение для хранения, обработки продуктов и приготовления пищи. 8. Приспособление для мытья посуды. 9. Внешний вид.

СКАНВОРД

Из него течет вода →			⑥		В нем готовят сухари ↓		В нем хранят посуду ↓		В ней жарят картошку ↘
	В ней моют посуду ↙								
	Через него просеивают муку ↙	⑤	На нее ставят посуду →	①					
			Электро-нагревательный прибор →						
Взбивательный прибор →							Ею мешают чай ↓		④
Сосуд на тонкой ножке ↓			Разновидность раковины ↓				②		
Оконная ... →					Углубление в стене ↓				
				Режущий прибор →					
					③				

Из букв в клеточках, отмеченных цифрами, сложите слово.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

ОТВЕТЫ:

Анаграммы: Электрогриль, мясорубка, электротостер, комфортность, сушилка.

Метаграммы: стол –стул; мойка- койка; колонка –солонка

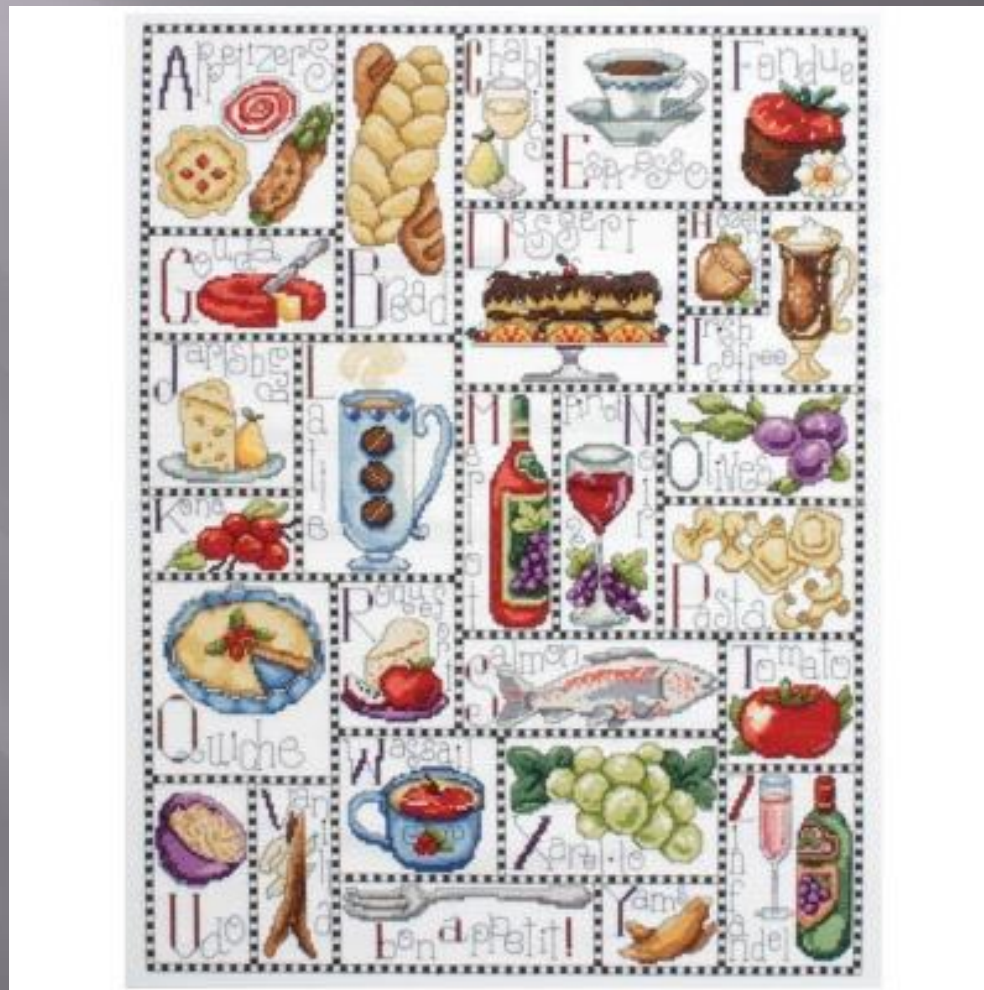
Головоломка: плита, колонка, стол, вентилятор, таймер, мебель, сервиз, керамика.

Тесты: 1-Г, 2-З, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-И, 7-Е, 8-К, 9-Д, 10-Ж

Кроссворд №3: по горизонтали: 1. сервиз, 3. фильтрация, 5. колонка, 10. мясорубка. По вертикали: 1. сушилка, 2. порядок, 4. гигиена, 6. линолеум, 7. кухня, 8. мойка, 9. облик.

Сканворд: по горизонтали: кран, полка, утюг, миксер, рама, нож. По вертикали: сито, раковина, тостер, шкаф, фритюрница, рюмка, мойка, ниша, ложка. **Слово:** плитка.

Составь свой алфавит из кухонной утвари



Методические рекомендации

Данный кейс предназначен для занятий на уроках технологии в 5 классе. Освещает школьные вопросы по теме «Кухонная утварь и уход за ней» в занимательной игровой форме. Основная задача - помочь активно усвоить учебный материал, свободно ориентироваться в изучаемых вопросах, самостоятельно узнать о качестве знаний. Преодоление трудностей, попытка подумать, поразмышлять доставят не только глубокое познавательное удовлетворение, но и большую радость.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. [HTTP://RU.WIKIPEDIA.ORG/](http://ru.wikipedia.org/)
2. ТЕХНОЛОГИЯ. УЧЕБНИК ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССА/ПОД РЕД. В. Д. СИМОНЕНКО – М., 2005.
3. И. П. АРЕФЬЕВ. ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ УРОКИ ТЕХНОЛОГИИ. 5 КЛАСС. М., «ШКОЛЬНАЯ ПРЕССА», 2005. - 80С.
4. А. М. КАУНОВ «УЧЕБНЫЕ КЕЙСЫ В ТЕХНИЧЕСКОМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ», ВОЛГОГРАД, «ПЕРЕМЕНА» 2010
5. ОТРЫВОК ИЗ МУЛЬТИПЛИКАЦИОННОГО ФИЛЬМА «ФЕДОРИНО ГОРЕ», КИНОСТУДИЯ «СОЮЗМУЛЬТФИЛЬМ», РЕЖИССЕР Н. ЧЕРВИНСКАЯ
6. [HTTP://WWW.HOZDOM.COM/POSUDA-DLYA-KUHNI---188](http://www.hozdom.com/posuda-dlya-kuhni---188)
6. [HTTP://DA42.RU/PUBL/1-1-0-157](http://da42.ru/publ/1-1-0-157)