

Раздел «Кулинария»

6 класс

Сладкие блюда и напитки. Напитки из ягод Сибири.



Разработал: учитель технологии,
МБОУ СОШ № 150
г. Красноярск
Леонтьева Марина Алимпиенва
2012 г.

Содержание

- Классификация напитков
- Посуда для подачи напитков
- Ягоды, произрастающие в Сибири
- Напитки и сладкие блюда

Классификация напитков

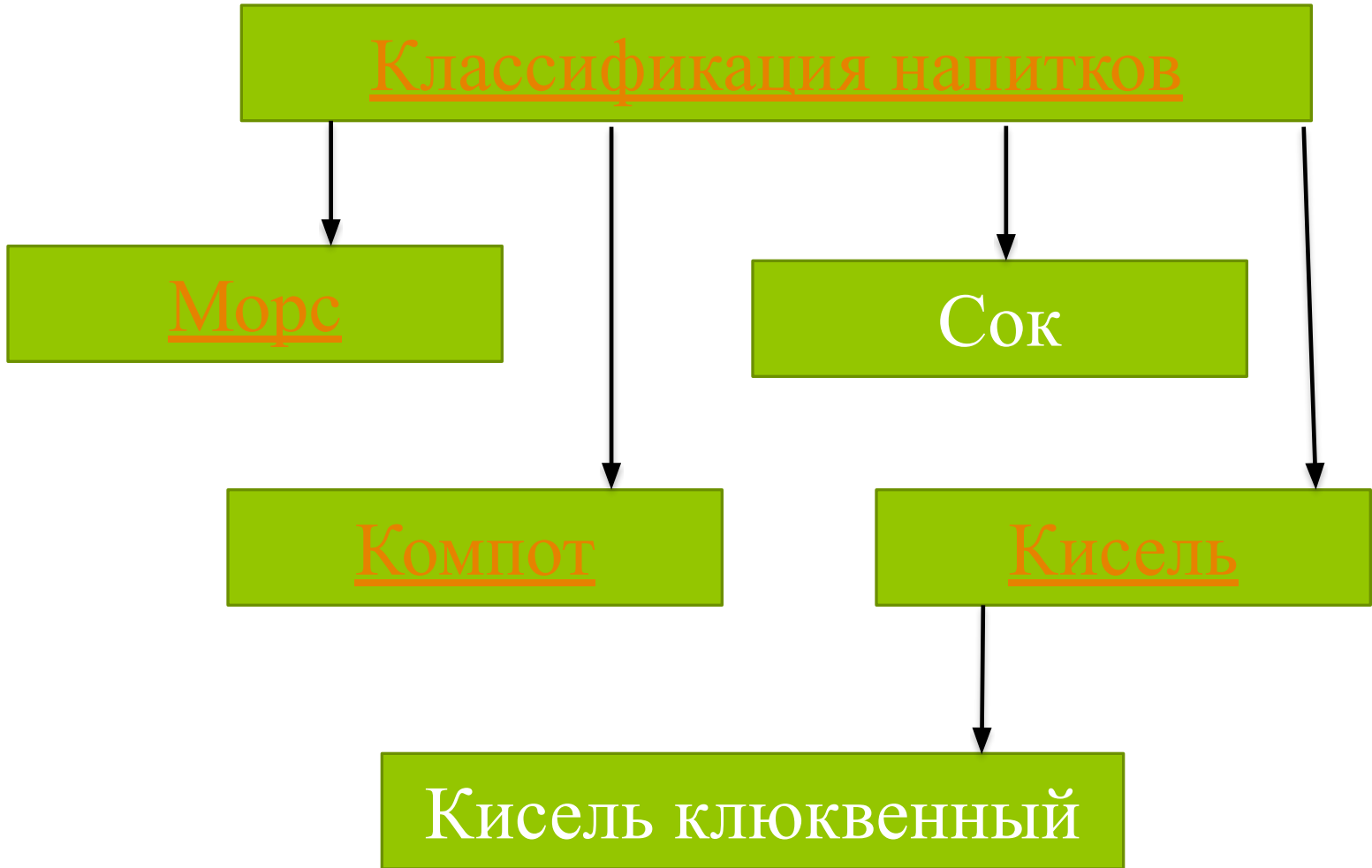
Морс

Сок

Компот

Кисель

Кисель клюквенный



Ягоды Сибири

Клюква

Брусника

Черника

Кустарники

Рябина

Клюква



Ягоды клюквы содержат в 100 гр:

- Воды - 88,5 %
- Золы - 0,3 %
- Белков - 0,5 %
- Углеводов - 5 %
- Пектиновых вв. - до 0,7 %
- Органических кислот около - 3 %
- Клетчатки - 15 мг %
- Доли мг % витаминов **С, В1, В2, РР.**

Микроэлементы:

- Калий – 116 мг. %
- Кальций –14 мг. %
- Натрий –12 мг %
- Магний –8 мг %
- Фосфор –11 мг %
- Железо –0,6 мг %
- Р- витаминное вещество до 250 мг % (укрепляет стенки сосудов и принимает участие в обменных процессах вместе витамином С)

Брусника



Малина



Черника

Саянская ягода



Кустарники

Облепиха



Шиповник



Рябина



Черноплодная



МОРС

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ.
Напиток русской кухни.

Время приготовления — 40 минут.

1 способ приготовления.

Отобранную и промытую клюкву кипятить в воде 10 мин., процедить отвар, добавить в него сахар, довести до кипения и охладить.

2 способ приготовления.

Бланшированные ягоды размять, залить водой, кипятить 5...10 мин., отвар процедить, добавить в него сахар, снова довести до кипения, охладить и дать постоять 10...12 ч.



Приготовление морса

Клюквенный сок – 1 стакан клюквы
отжать соковыжималкой или размять ягоды

Добавить 1 литр кипяченой воды,
И процедить через марлю

Выжимки залить горячей водой,
сварить и процедить.

В процеженный отвар
добавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара

Остудить

Влить сырой сок

Положить ломтики
лимона.

КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ.

Русский напиток.

Технология приготовления.

Рецепт:

- 300 г брусники,
- 3-4 яблока,
- 1,3 стакана сахара,
- 5 стаканов воды.

1. Яблоки зимних сортов промыть, очистить, нарезать дольками, удалить из них сердцевину.
2. Из отвара яблочной кожуры, сердцевины и сахара приготовить сироп.
3. Сироп процедить, положить в него дольки яблок, довести его до кипения.
4. Добавить моченую бруснику и охладить.

КИСЕЛЬ

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ.

Блюдо кухни православного поста.

Рецепт на 1 л воды:

- 1-1,5 стакана клюквы,
- 3 /4 стакана сахара,
- 3 ст. ложки крахмала.



Технология приготовления:

1. Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать его в закрытой посуде в холодильник.
2. Выжимки залить горячей водой, сварить, а затем процедить.
3. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести при помешивании разведенный в холодной воде крахмал.
4. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить отжатый сок.
5. Кисель размешать.

Клюква в сахаре



Рецепт:

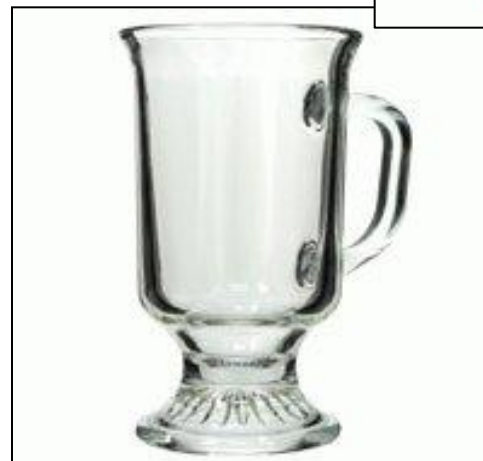
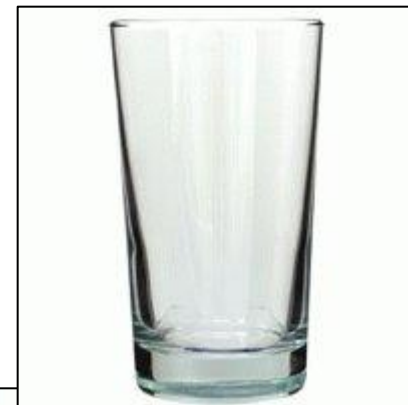
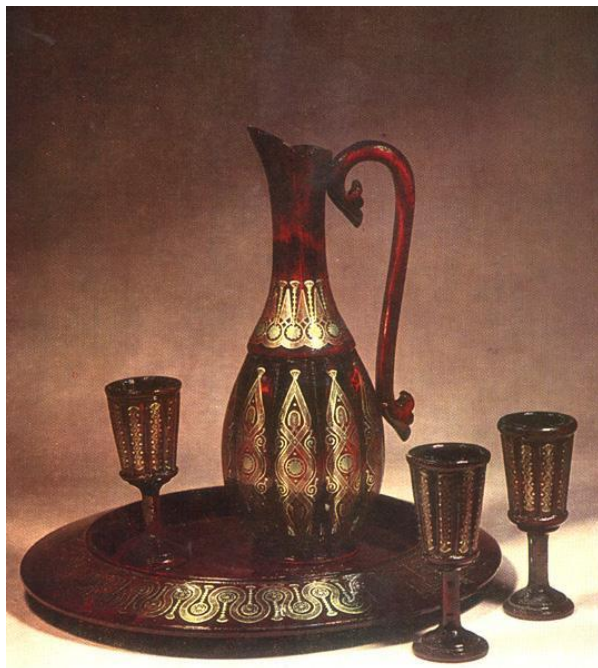
1/2 килограмма клюквы;
200 грамм сахарной пудры;
белок двух-трех яиц;
ванилин на кончике ножа.

Технология приготовления:

1. Ягоды клюквы вымыть и высушить на бумажных полотенцах.
2. Каждую ягоду поочередно обвалить в белке и сахарной пудре.
3. Подсушить на листках белой бумаги. Повторить эту процедуру несколько раз.
4. Готовую клюкву в сахаре выложить на плоское блюдо.

Посуда для подачи напитков

Кувшин и бокалы.
Стекло.



Деревянная посуда
«Хохлома»

