

**ГБОУ ЛНР «Стахановский политехнический колледж»**

**Мультимедийное  
сопровождение  
мастер-класса  
на тему :  
«Приготовление кофе по-  
восточному»**

**Годун Татьяна Григорьевна ,мастер  
производственного обучения 1  
категории**

# Цели мастер-класса:

- Ознакомление с историей, технологией приготовления кофе по-восточному, тонкостями приготовления и особенностями подачи.
- Приготовление и подача кофе по-восточному.
- Развитие интереса к профессии, творческих способностей, пространственного мышления, сноровки при приготовлении кофе по-восточному.

# Кофе



Кофе — напиток, изготавливаемый из жаренных зерен кофейного дерева.

Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие

# Кофе по-восточному



- **Кофе по-восточному** — один из самых распространённых и доступных на сегодня рецептов приготовления кофе. В различных источниках этот напиток называют по-разному: кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному.
- Благодаря приготовлению в открытой посуде, можно легко создать тот напиток и с таким количеством добавок, как вам нравится. В зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, этот вид кофе может быть горьким, сладким или очень сладким.





# Места выращивания кофе

- До XIV в. кофе произрастал в Эфиопии в диком виде. После кофейное дерево было привезено на Аравийский полуостров. В конце XIV в. европейские торговцы начали закупать кофе в арабских портах и привозить в Европу в 1600 гг. Согласно легенде, в середине XVII в. мусульманский пилигрим тайно вывез кофейные зерна в Южную Индию. Оттуда голландские торговцы тайно вывезли кофейное дерево на Яву и Суматру. Это послужило концом арабской монополии на выращивание кофе.









77

BILLARD  
CAFÉ BIÈRE

VINS LIQUEURS  
PLAT DU JOUR





Arabica



Robusta

# Виды кофе

Arabica



Robusta



# Помол



Грубый



Средний



Тонкий



Сверхтонкий



Галилео

АКАДЕМИЯ  
СПЕЦИАЛТИ  
КОФЕ

КОРІ ЛУНАК  
SPECIALLY PREPARED FOR  
INTERAMERICAN COFFEE

COFFEE IS GOD







# Турка

Турка представляет собой металлический сосуд с длинной ручкой, узким горлышком и широким дном. Турка может иметь различные размеры, но вне зависимости от этого всегда имеет одну и ту же форму. Самым лучшим вариантом считается медная турка с серебряным покрытием внутри — именно в такой турке должен получаться наиболее близкий к идеалу кофе по-восточному (кофе в турке). На дне каждой турки производителем ставится цифра, обозначающая количество чашек кофе, которое можно заварить в этой турке.





*Медная турка*



*Керамическая турка*



*Турка из нержавеющей стали*



*Глиняная турка*

## Материал

Джезву изготавливают из меди, реже из алюминия, латуни, керамики или глины. Турки традиционно варят кофе в кованой медной емкости — в такой кофе остывает медленно, а нагревается быстро. Изнутри турку покрывают серебром или пищевым оловом — металлами, не выделяющими вредных веществ при нагревании.

## Форма

Благодаря конической форме джезвы кофе полностью «раскрывается» и образуется густая пена. В процессе варки мелкие частицы поднимаются, но, встречаясь с наклонными стенками, останавливаются и постепенно опускаются на дно. Таким образом, гуща в джезве оседает в несколько раз быстрее, чем в другой посуде.

## Размер

Бывает разным: от 100 (на 1–2 чашки) до 600 миллилитров (8–10 чашек). На доньшке обычно указано возможное количество порций. Классический вариант — джезва на 100 миллилитров.

## Горло

Узкое. В нем образуется плотная пена, которая задерживает испарение ароматических веществ.

## Ручка

Длинная, направленная под углом вверх, что исключает возможность соприкосновения руки с горячей поверхностью жаровни. Изготавливается из материала, обладающего нулевой теплопроводностью. В идеале — из дерева.

## Дно

В 2–3 раза шире горлышка. Чем больше площадь доньшка, тем равномернее прогревается содержимое.





# Электрическая и ручная кофемолки



*prokofetam.ru*

# Общие требования безопасности

1. К работе с электробытовыми приборами допускаются лица прошедшие инструктаж по правилам их безопасной эксплуатации.
2. Работник должен знать инструкцию по эксплуатации каждого прибора.
3. Травмоопасность :
  - при включении электробытовых приборов в сеть
  - при выключении их из электросети
  - при работе с неисправными приборами
  - при несоблюдении инструкции по их эксплуатации.



# Базовый рецепт кофе по-восточному

Состав:

кофе молотый – 6-12 г;

вода – 120 мл;

сахар – по вкусу;

специи – по вкусу.





# Приготовление

- Основное правило — очень медленный нагрев кофе, для чего турки используют жаровню с песком и примесями гальки. За неимением такого приспособления можно, конечно, попробовать приготовить на плите, но установив самый маленький температурный режим



# Способ приготовления:

- Прогрейте турку
- Засыпьте в турку кофе, залейте его водой.
- Поставьте в песок, дождитесь, пока не начнет подниматься шапка, тут же снимите турку с песка.
- Ложкой снимите пенку и разложите по чашкам).
- Верните турку на огонь, дождитесь поднятия шапки, вновь снимите с огня и разложите пенку по чашкам.
- В очередной раз доведите кофе до начала закипания, разложите пену по чашкам.
- Добавьте в кофе при желании сахар и специи, размешайте.
- Разлейте кофе вместе с гущей по чашкам.







fotofoto  
by globe

#69521493



# Как пить кофе по-восточному



- Кофе по-восточному разливают в маленькие кофейные чашечки просто за столом, не процеживая, с гущей. Отдельно подают холодную воду. Иногда в чашку добавляют несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Кофе по-восточному принято пить небольшими глотками и запивать холодной кипячёной водой. Прежде, чем начать пить кофе, арабы обыкновенно выпивали немного воды.

## *Литература:*

- *Русских Г.А.* Мастер-класс – технология подготовки учителя к творческой профессиональной деятельности //Г.А.Русских //Методист.– 2002. – № 1. С. 38–40.
- *Русских Г.А.* Педагогическая мастерская как средство подготовки учителя к проектированию адаптивной образовательной среды ученика /Г. А. Русских //Методист. – 2004. – № 2. – С. 25–28.
- Творческая школа "Мастер-класс"/*Е. Долинина, Р. Рахмани, И. Мамаева* и др. //Учитель. – 2003. – № 5. – С. 44–74.
- *Комарь В. Д.* Повышение профессионального мастерства педагогов-воспитателей / / Научно-методический журнал заместителя директора школы по воспитательной работе. – 2005. – № 1. – С.84–87.
- Положение о "мастер-классе" как форме профессионального обучения учителей //Практика административной работы в школе. – 2004. – № 5. – С. 46.