

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА



*Урок-презентация
по СБО
ГБС(К)ОУ шк-
интернат 113*

Цели и задачи урока:



- **образовательная** - ознакомить учащихся с историей мучных изделий; составом дрожжевого теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;
- **воспитательная** – воспитывать бережное отношение к хлебу; внимательность во время занятия, доброжелательное отношение при работе в команде;
- **развивающая** – развивать логическое мышление и творческие способности при создании схем. УУД: Развитие регулятивных компетенций

Ожидаемый результат: учащиеся должны овладеть технологической компетентностью – готовностью к пониманию инструкции, описанию технологии, алгоритма деятельности; коммуникативной – получать в диалоге необходимую информацию. Учащиеся должны знать виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.

*У каждого народа, особенно у народа –
землепашца, всегда особо почитались зерно и
продукты его переработки. Это находило
отражение в мифах, сказках, верованиях.
Достаточно суровые природные условия в
России не способствовали широкому
возделыванию овощных и фруктовых культур.
Поэтому в питании русских людей именно хлеб и
изделия из муки всегда играли важную роль.*



Знаете ли вы?

А знаете ли вы, что дарить хлеб значило желать благополучия и богатства? Издавна хлеб и все хлебные растения считались священными. К хлебу надлежало относиться с особенным почтением.. У наших предков славян было принято держать буханку хлеба в красном углу. Хлеб, лежащий перед Иконами, символизировал связь между людьми и Богом.

Слово хлеб

Впервые слово хлеб появилось в Древней Греции. Там применяли для выпечки горшки специальной формы – «клибанос». Оно созвучно с нашим словом «хлеб».



Кусочек хлеба

В музее истории Санкт – Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба, величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паек для жителей осажденного немцами города. А людям нужно было жить, работать, нужно было выжить – назло бомбежкам и обстрелу.



Берегите хлеб, друзья!

Хлеб выбрасывать
нельзя!

Хлеб наш уважайте!

Хлебом не
сорите!

Хлеб наш
берегите!

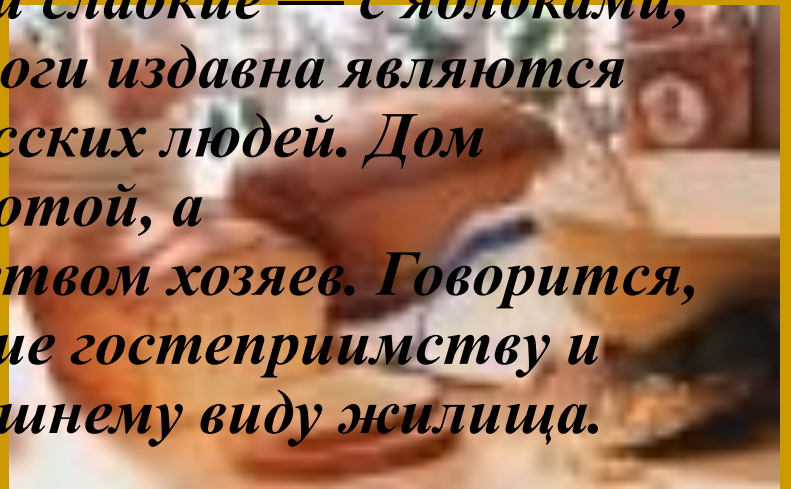
Берегите
хлеб, друзья!

С хлебом не
играйте!

**У хлеба значенье
особое
Державные держит
права.
И так повелось это
исстари,
Изба – пирогами
красна**



***Красна — 'прекрасный, красивый; радостный, приятный'.
Изба — бревенчатый крестьянский дом. Угол — здесь:
часть избы, которая находится в углу, где сходятся две
стены. Каждый угол имел своё назначение и название, в
частности, был в избе и красный (передний) угол —
парадный, лучший, куда приглашали сесть почётных
гостей. Пирог — изделие из тонко раскатанного теста
с разной начинкой (с капустой, морковью, с мясом,
рыбой, с рисом, грибами; пироги сладкие — с яблоками,
ягодами, вареньем и т. п.). Пироги издавна являются
одним из любимых кушаний русских людей. Дом
приятен не богатством и красотой, а
гостеприимством и хлебосольством хозяев. Говорится,
когда придают большее значение гостеприимству и
приветливости хозяев, чем внешнему виду жилища.***





Пироги — истинно русское, не имеющее себе подобных по разнообразию ни в одной из кухонь мира изделие. Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые и закрытые, круглые и прямоугольные, большие и маленькие. Исстари на Руси готовили праздничные пироги, которые славились своей начинкой. Без пирога не обходилось на Руси никакое праздничное застолье, никакой пир.

На Руси пироги любили и любят все. Их подавали даже на придворных обедах. Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро»- пшеница. Первоначально писали и произносили «пырог», что означало праздничных хлеб. А затем «ы» изменили на «и», так появился «пирог».

Было время, когда их подавали как самостоятельное блюдо, но в середине 19 века стали употреблять с бульонами или чаем. В нашем быту они стали символом домовитости. Они были ритуальными блюдами: о пшеничных пирогах, как и о молочных реках и кисельных берегах, рассказывается в сказках и былинах, поется в песнях.

Когда-то пироги служили своеобразным приглашениями на именины, рассылали родным и близким. За праздничным столом разламывался специальный пирог над головой именинника. При этом начинка (обычно это был изюм или какие-то ягоды) сыпалась прямо ему на голову, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

ПОСЛОВИЦЫ!

- Евши пирог, вспомни и сухую корочку.
- Ешь пироги с грибами, а язык держи за зубами.
- На боку лежучи не пекутся калачи
- Без пирога именинника под стол сажают.
- Был бы пирог, найдется и едок.
- Весна красна цветами, а осень пирогами.

Русская народная игра-хоровод «Каравай-каравай!

Как на Колины именины

Испекли мы каравай!

Вот такой вышины

Вот такой нижины

Вот такой ужины

Вот такой ширины

Каравай, каравай,

Кого любишь –выбирай!

Я люблю, конечно, всех,

Ну, а ... больше всех!

Пальчиковая игра «Пирожки и плюшки»

Мама пироги печет,

Заинька не отстает,

(«печь пирожки»-сверху то одна ладошка,то другая)

Пальчики стараются,

Плюшки получаютя.

На дощечке нет уж места, (развести руками в стороны)

Мама снова месит тесто

**-Отдохни, - сказала мама. («месить тесто»,сжимая пальцы в кулак
то на одной руке, то на другой)**

Заинька твердит упрямо: (отрицательно качать головой)

- У слоненка день рожденья,

Очень любит он печенье, (прижать ладони друг к другу)

Рыбку любит кошка, (волнообразные движения кистями рук)

Бублики – Матрешка.(соединить большие и указательные пальцы)

Все я это испеку, («печь пирожки»)

Только не желей муку. (В. Мирясова)

В каких сказках упоминаются
пироги?



- *Красная шапочка*
- *Гуси- лебеди*
- *Маша и медведь*
- *Басни Крылова*
- *Сказка про Инге*

Реши задачку

- Посадила мама в печь
Пироги с капустой печь.
Для Наташи, Маши, Тани,
Коли, Оли, Гали, Вовы
Пироги уже готовы.
Да ещё один пирог
Кот под лавку уволок.
Сколько же пирогов
испекла мама?



Изделия из муки



- Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб и хлебобулочные изделия содержат минеральные вещества – это белки, жиры, углеводы; витамины, аминокислоты. Например: в пшеничном хлебе есть витамины В1 и РР.
- Калорийность их колеблется в пределах 200-400 ккал на 100 г. продукта, усвояемость – 90%.

Основные продукты для приготовления мучных изделий:

Мука – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы.

Качество муки определяют по цвету, запаху и вкусу.

В зависимости от вида теста используют различные жидкости – вода, молоко, кефир и др. Наличие в тесте молока повышает питательную ценность изделия, простокваша и кефир разрыхляют тесто.

Дрожжи могут быть прессованные, сухие и жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлителей.

Соль поваренная пищевая влияет на процессы, происходящие в тесте при брожении, используется как вкусовое вещество.

Дополнительные продукты: жиры, сахар, яйца.

Виды теста:

- Пресное (слоеное, песочное, бисквитное)
- Дрожжевое (опарное, безопарное)

Консистенция: жидкое, крутое.

Санитарно-гигиенические правила:

- Тщательно мыть руки с мылом.
- Волосы убрать под косынку, одеть спец. одежду.
- Рабочее место и инвентарь должны быть чистыми.
- К работе с пищевыми продуктами не допускаются учащиеся с ожогами, порезами на руках.
- *Для разделки теста:* доска, скалка, формочки для печенья, дисковый нож.
- *Для выпечки теста:* противень, формочки, жарочный шкаф, электровафельница и т.д.

Практическая работа

Рецепт « Пирог с капустой»

Дрожжевое тесто:

1ст.воды

11гр. сухих дрожжей

2ч.л. сахара

1ч.л. соли

1\2ст. растит.масла

3ст. муки

Начинка:

Капуста, яйца,лук









Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы.

Информационные ресурсы

- <http://www.bread.tj/history/>
- <http://relax.mignews.com.ua/articles/108126.html>
- <http://schooltask.ru/xleb-genialnoe-tvorenje-chelovechestva/>
- http://phl.ua/_site/src/result_page.aspx?p=14&_keyword_name=колосья%20пшеницы&_int_segment=1&_int_mod_segment_id=3&_sorting=4&rtn4p=5&pmc=3&__utmb=209362003.1.10.1242155721&__utm=209362003&p_back=1
- http://phl.ua/_site/src/result.aspx?p=1&_keyword_name=&_author_id=&_int_mod_source_id=&_rubric_id=1008&_rubric_child=1&_country_id=&_period_type=&_date_from=&_df=&_mf=&_yf=&_date_to=&_dt=&_mt=&_yt=&_period_site_type=&_date_site_from=&_dsf=&_msf=&_ysf=&_date_site_to=&_dst=&_mst=&_yst=&_ratio_vh=&_img_size=&_sorting=6&_int_segment=1&_order_type=1&_int_mod_segment_id=

Приятного аппетита!