Изделия из теста

Урок-презентация по СБО

ГБС(К)ОУ шк-интернат113

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!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

Хлеб наш берегите!

Берегите хлеб,друзья!

С хлебом не играйте!

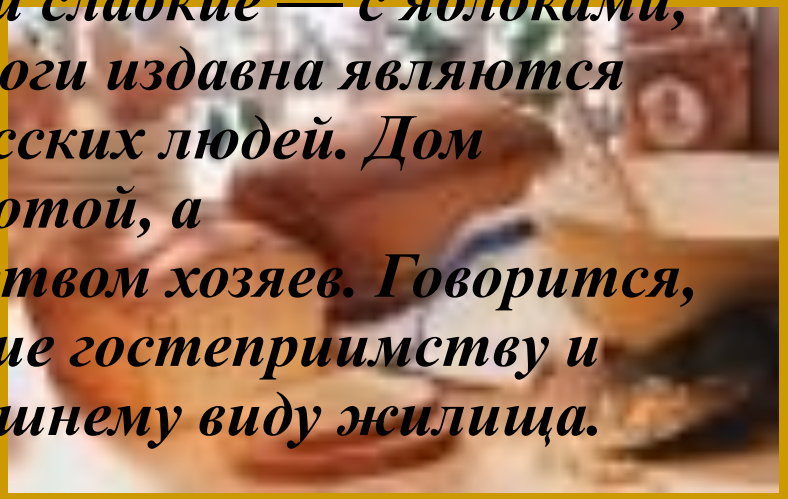
У хлеба значенье особое

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) сыпались 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 получаются.
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 жалей 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 « Пироги 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

МУКА

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-tvorenie-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&__utmc=209362003&p_back=1
- http://phl.ua/_site/src/result.aspx?p=1&_keyword_name=&_author_idd=&_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!