

Урок технологии Блюда казачьей кухни

Тема урока: «Блюда казачьей кухни».

Цель урока: познакомить с технологией приготовления борща постного, кулеша степного, взвара.

Задачи:

- расширять знания детей о применении овощей и фруктов в рационе питания; формировать умения нарезать овощи различными способами (соломкой, квадратиками, дольками);
- формировать навыки экономного ведения домашнего хозяйства;
- воспитывать эстетический вкус при сервировке стола.

Оборудование: кастрюля эмалированная (3 литра), кастрюля алюминиевая (2 литра), кастрюля эмалированная (2 литра), ножи кухонные – 4 штуки, доски разделочные – 4 штуки, ложка-шумовка; тарелки глубокие – 6 штук, тарелки мелкие – 6 штук, стаканы – 6 штук, ложки столовые – 6 штук, вилки столовые – 6 штук.

Продукты для приготовления блюд: капуста, морковь, пастернак, картофель, лук репчатый, чеснок, зелень, масло растительное, сухофрукты, пшено, сало солёное.

Ход занятия:

I. Организация класса и рабочих мест учащихся.

II. Сообщение теоретических сведений.

Особенности любой национальной кухни зависят от климатических условий, от бытового уклада, от местных традиций и, наконец, от личных пристрастий. Говоря о пище донских казаков, следует сказать, что она была достаточно разнообразна и обильна. Её употребление регулировалось соблюдением церковных постов. Продукты казаки покупали в станичных магазинах, на рынках.

Казачий стол трудно себе представить без рыбы. Дон в то время изобиловал рыбой, вылавливались такие сорта как белуга, севрюга, осётр, сазан, стерлядь, карп, судак, окунь, ёрш, тарань, синьга, чехонь, белизна, щука, сом, сельдь и другие.

1. Из теста казачки пекли огромное количество пирогов различной величины: от больших кульбак или Кругликов до самых маленьких пирожков. Пироги пекли с мясом, рыбой, овощами, кашей, и со сладостями: яблоками, курагой, ежевикой, творогом, изюмом.
2. Пили казаки взвар, сваренный из сухофруктов. Особенно этот напиток был популярен в верховьях Дона. На нижнем Дону любили пить чай, обычно это индийский или цейлонский. Ну, и, конечно, любили пить кофе. Этот напиток казаки вывезли из Турции.
3. Из сладких блюд популярен был нардек, ныне практически забытый. Варили его из мякоти арбузов. Мякоть и семечки кипятили и цедили через сито. Потом арбузный сок ставили на медленный огонь и долго его варили. Получалось варенье. Его ели с пышками, или делали нардечные пряники (из муки и нардека).

На экране презентация данных блюд.

III. Сообщение темы и цели урока.

Сегодня на уроке мы с вами будем готовить «казачий обед».

- Сколько блюд включает в себя обед? *(Три блюда: первое – борщ или суп, то есть горячее блюдо; второе – каша или картофель или макаронные с гарниром; третье блюдо – обычно компот или другой напиток).*

Мы с вами сегодня будем готовить казацье блюдо. На первое мы приготовим постный борщ, на второе – узнаем про кулеш степной, на третье приготовим будет взвар.

IV. Подготовка к практической работе. Техника безопасности.

- Перед тем, как приступить к практической работе, мы с вами повторим правила техники безопасности.

1. Техника безопасности при работе с электроплитой.
2. Техника безопасности при работе с колющими и режущими предметами.
3. Техника безопасности при работе с горячими жидкостями.

V. Практическая работа.

1. Приготовление борща постного.



- Рассмотрите внимательно схему приготовления борща постного.

- Какие продукты вам необходимы для работы? *(капуста, лук репчатый, морковь, пастернак, зелень, растительное масло).*

- Расскажите последовательность приготовления борща постного по технологической карточке.

- Какую операцию вы выполните в первую очередь? *(очистим луковицы и положим их вариться в кастрюлю).*

- Что будете делать в это время? *(чистить картофель, морковь, пастернак и всё это шинковать, то есть мелко резать соломкой).*

- Луковицы проварились. Теперь можно закладывать картофель.

- В это же время можно обжарить на растительном масле лук.
- После картофеля закладываем порезанные соломкой пастернак и морковь.
- Заправляем обжаренным луком.
- Добавляем мелко порезанную зелень.

2. Приготовление кулеша степного.



- Рассмотрите схему приготовления кулеша степного.
- Какие продукты понадобятся для приготовления кулеша степного? (*сало солёное, пшено, лук, зелень*). Давайте рассмотрим последовательность приготовления кулеша по технологической карточке.
- Какую операцию вы выполните в первую очередь?

В кипящую воду положим кусочки солёного сала, чтобы они проварились,

промоем пшено, мелко порежем репчатый лук, далее опустим лук, чтобы он проварился, и добавим пшено. Варим на медленном огне до готовности. Кулеш готов.

4. Приготовление взвара



- Приходилось ли вам когда-нибудь варить компот из сухофруктов?

- Такой компот у казаков называется взвар?

- Кто из вас может описать последовательность приготовления взвара?

- В кипящую воду опустить предварительно промытые фрукты, проварить их в течение 15 минут и оставить настаиваться. Взвар обычно несладкий, поэтому сахар в него не добавляли.

VI. Сервировка стола к обеду.



- Вспомните правила сервировки стола к обеду. В этом вам помогут карточки.

- Задание каждому: сервировать стол для обеда одному человеку.

VII. Дегустация блюд.

Учащиеся дегустируют блюда, высказывают свои мнения.

Приятного аппетита.

VIII. Подведение итога уроков.

- Какие блюда мы учились готовить на сегодняшних уроках?

- К какой кухне относятся эти блюда?

Сколько умельцев в школе у нас!

По кулинарии вы показали высший класс!

Победителей профи-шоу давайте приветствовать,

Лучших учеников аплодисментами чествовать!