

Пахомова Наталья Николаевна
учитель технологии
ГБОУ школа № 579
Приморского района Санкт-Петербурга

План–конспект урока

Предмет: технология. 7 класс

Тема раздела: Кулинария.

Тема урока: Состав теста для пельменей и способы их приготовления. Варка пельменей.

Тип урока: комбинированный.

Цель урока: познакомить учащихся с процессом приготовления пельменей.

Задачи урока:

образовательные:

- приобщить учащихся к национальной русской культуре, познакомить учащихся с традициями русской кухни;
- познакомить с историей происхождения пельменей;
- ознакомить с составом теста для пельменей.

воспитательные:

- изучить способы приготовления пельменей;
- изучить правила варки пельменей;
- приготовить пельмени.

развивающие:

- развивать эстетический вкус при оформлении и подаче пельменей к столу;
- развивать аккуратность в работе.

Оборудование: мультимедийный проектор, кухонные инструменты.

Структура урока:

1. Организационная часть урока.
2. Повторение с учениками пройденного материала.
3. Сообщение познавательных сведений.
4. Вводный инструктаж.
5. Практическая работа. Текущий инструктаж.
6. Вопросы для закрепления.
7. Заключительный инструктаж.

Ход урока

- 1. Организационная часть урока**
- 2. Повторение с учениками пройденного материала**

При работе с горячей посудой и жидкостью:

1. Не наливайте жидкость в кастрюлю до края.
2. После закипания жидкости надо уменьшить нагрев.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать её от себя.
4. Крупу и другие продукты надо засыпать в кипящую жидкость очень осторожно.
5. На сковороду с горячим жиром продукты кладь от себя.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.
7. Нельзя пользоваться посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу

1. Пищу готовят в специальной одежде.
2. Руки должны быть тщательно вымыты.
3. Волосы должны быть спрятаны под косынку или шапочку.

Требования к качеству мяса

Органолептическим методом определяют внешний вид туши, цвет мяса, жира, консистенцию, запах.

Мясо не должно иметь загрязнение, сгустков крови, кровоподтеков.

На поверхности охлажденного мяса должна быть сухая корочка подсыхания, цвет от бледно-розового до бледно-красного. Мясной сок прозрачный, консистенция мяса плотная. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем на мясо, выравнивается быстро. Поверхность свежего разреза слегка влажная. Жир говядины твердый от белого до желтого цвета.

3. Сообщение познавательных сведений

Многие мучные изделия характерны для русской кухни: блины, пельмени, кулебяки, оладьи, пряники и другие. Мучные изделия входят в меню всех национальных кухонь нашей страны. Мы сегодня познакомимся с процессом приготовления сибирских пельменей и подготовим их.

Аккуратные ровные вареники с мясом в форме ушек и маленьких пирожков во всех кухнях мира блюдо сытное и любимое. Пельмени имеют множество национальных разновидностей – от итальянских равиoli до белорусских колдунов, от кавказских хинкали и дюшбары до китайских вонтонов и японских гедзы. Начинок у пельменей тоже много, кроме главной мясной, в тесто заворачивают овощи и грибы, фрукты и морепродукты.

Велико разнообразие пельменей по всему миру, уникален их вкус, однако блюдо при этом веками не теряет своей популярности (**слайд 2**).

Что такое пельмени? (**слайд 3**) Вопрос к ученикам.

Пельмени – замечательная русская пища, которой можно даже при умеренном потреблении съесть до ста штук. Изначально сибирские пельмени, да и вообще все пельмени, имели не только кулинарное, но и ритуальное значение. Они представляли собой символическое жертвоприношение всего скота. Вот почему пельмени готовились «на трех мясах», т.е. из трех видов мяса, взятых в равных пропорциях. Но, в связи с тем, что достать оленье мясо или мясо лося сложно, а баранина многим не нравится своим специфическим ароматом, количество «мясов» сократилось и сейчас классические сибирские пельмени делают из равных частей говядины и не слишком жирной свинины.

В Сибири пельмени всегда были чем-то вроде консервов. Их заготавливали в огромных количествах впрок при участии всей семьи. Процесс мог длиться несколько дней. Отправляясь надолго в тайгу, человек обязательно брал с собой запас твердокаменных сибирских пельменей, которые, несколько минут, проведенных в кипящей воде, превращались в прекрасный обед или ужин. Доподлинно известно, что первые исследователи Севера, землепроходцы, снаряжаясь в путешествие, не забывали прихватить с собой несколько мешков пельменей.

4. Вводный инструктаж

Для приготовления фарша нам понадобится (слайд 4):

300 грамм говядины;

300 грамм свинины;

2 крупные луковицы;

соль и специи по вкусу.

Технология приготовления пельменей (слайд 5)

Пропускаем через мясорубку мясо и лук. Лук стоит пропустить через мясорубку дважды, а вот мясо лучше оставить крупного помола.

Смешиваем измельченный лук и мясной фарш, добавляем специи по вкусу. Вкусы у всех разные, но черный перец в будущую начинку добавьте обязательно. Можно добавить в фарш для пельменей щепотку мускатного ореха, кориандр (осторожнее, эта специя обладает очень сильным ароматом!) и немного перца.

Всё тщательно перемешиваем и убираем в холодильник.

Раньше хозяйки добавляли в начинку для будущих пельменей даже толченый лед, но сейчас можно ограничиться охлаждением.

Приготовление теста (слайд 6)

500 граммов муки (2 стакана);

1 яйцо;

125 граммов воды (0,5 стакана);

щепотка соли.

Для приготовления теста взбиваем яйцо с солью и водой до получения однородной массы. Вода должна быть очень холодной. Затем к полученной смеси постепенно подсыпаем просеянную муку и вымешиваем гладкое плотное тесто. Перестаем подсыпать муку, когда тесто перестает приставать к рукам. После этого накрываем полученный шар теста перевернутой миской или салфеткой и оставляем для набухания на полчаса или минут на 40 (**слайд 7**).

Лепка пельменей

Способ первый – лепка пельменей с помощью пельменницы (**слайд 8**).

Чтобы вылепить из теста маленькое аккуратное ушко, начиненное ароматным мясным фаршем, существует множество способов.

Многие считают, что слово «пельмень» означает то ли медвежье, то ли просто «ушко». И это очень близкая к правде версия.

Ученые считают, что само слово «пельмень» – это искаженное «пель-нянь», слово с финно-угорскими корнями.

Первая часть слова – «пель» – означает «ухо», а вторая – «нянь» – имеет значение «тесто» или «хлеб».

Вот и получаем «тестяное ушко». Со временем слово трансформировалось в привычное нам слово «пельмень», а вот форма его осталось неизменной – маленькое, морщинистое тестяное «ушко».

Пельменница – это такая металлическая или пластиковая форма на много пельмешков, которая посыпается мукой (обязательно, чтобы не прилип пласт теста!) и покрывается пластом тонко раскатанного теста. Сверху слегка прокатывается скалкой, чтобы обозначились ячейки, в которые закладываем фарш (**слайд 9**).

Когда все ячейки заполнены, раскатываем второй слой теста Края теста автоматически слипаются, пельмешки продавливаются через ячейки наружу, мы обрываем излишек теста и вытряхиваем из перевернутой пельменницы готовый продукт. Выкладываем «ушки» в один слой на доску, присыпанную мукой, и замораживаем.

Что вы можете отнести к плюсам этого способа?

- скорость изготовления пельмешек;
- они получаются одинакового внешнего вида и малая трудоемкость этого способа.

К минусам?

- получается много непригодных к использованию тестяных излишков;
- между фаршем и тестом нет свободного пространства, которое важно, чтобы фарш в тесте варился в собственном бульоне во время отваривания пельмешка.

Сибиряки заготавливают пельмени впрок, пересыпают их слегка мукою, чтобы не слиплись, замораживают и, когда понадобится, варят в соленом кипятке (**слайд 10**).

Лепка пельменей

Способ второй – безотходный (**слайд 11**).

Поэтому истинные ценители продукта признают только ручную лепку. Из теста раскатывается тонкая колбаска, от которой отрезаются небольшие кусочки размером с вишню. Затем каждый кусочек раскатывается в тонкий пласт или раздавливается равномерно пальцами. В центр получившейся тестяной пластиинки кладем фарш, а затем, придавливая его пальцем, защипываем края теста вверху. Получаем в результате такой полумесяц, края которого сводим вместе и защипываем, чтобы получилось маленькое «ушко».

Что вы можете отнести к плюсам этого способа?

- соблюdenы тонкости технологии;
- выдержана правильная форма, нет тестяных отходов.

Какие минусы?

- очень сложно добиться одинакового размера.

Если же разнокалиберность пельмешек вас не пугает, то это способ для вас.

Лепка пельменей

Способ третий (**слайд 12**).

Способ третий, с соблюдением технологии и достижения внешнего вида. Здесь все просто: раскатываем тонкую пластину теста, из которой рюмкой подходящего диаметра (чем меньше - тем лучше) вырезаем кружочки. Далее действуем как в предыдущем способе: кладем начинку, защипываем, соединяем углы.

Обратите внимание, как красиво защипнуть пельмени или вареники (**слайд 13**).

5. Практическая работа. Текущий инструктаж

Ученики лепят пельмени третьим способом.

И вот сибирские пельмени налеплены, хорошо заморожены. Теперь их можно извлекать из морозилки и отваривать. Попробуйте воду посолить, поперчить, добавить пару лавровых листиков, немного сливочного масла и мелкую луковицу, причем с шелухой. Пусть все это покипит минут пять, и только после забрасывайте в бульон пельмени. Пельмешки всплывают, варить их надо пару минут, а доставать можно тогда, когда все пельмени надуются. Пельмени вылавливают шумовкой и поливают топленым маслом, либо добавляют понемногу сливочного масла в порции.

Подавать пельмени можно с бульоном, в котором они варились или отдельно.

Самой вкусной и популярной заправкой для пельменей является сметана, а из специй – черный перец.

И все же попробуйте в бульон добавить пару капель уксуса, и закусывать пельмешки со сметаной сочными перьями зеленого лука (**слайд 14**).

Каждая бригада придумывает, как оформить готовое блюдо (**слайд 15**) и отвечает на вопросы учителя.

6. Вопросы для закрепления

1. Каково значение мясных блюд в питании человека?
2. Какие блюда готовят из мяса?
3. Назовите разновидности пельменей.
4. Когда и где появилось блюдо «Пельмени»?
5. Какое тесто называют пресным?
6. Из каких ингредиентов изготавливают фарш для пельменей?
7. Назовите инструменты и приспособления, применяемые при приготовлении пельменей.
8. Назовите 3 способа лепки пельменей.

7. Заключительный инструктаж

Проверка сервировки стола для готового блюда – пельменей. Отметить положительные стороны в работе и выполнение требований санитарии, гигиены, поведения. Подведение итогов в целом и по бригадам. Выставление оценок.

Дополнительное задание на дом:

Рассчитать стоимость затрат.

1. Сколько стоит 0.5 кг пельменей, сделанных руками? (просчитать стоимость фарша, муки, яйца, соли, лука)
2. Сколько стоит 0.5 кг пельменей из магазина?

Сделать вывод, какие пельмени выгоднее.

Спасибо за урок! Урок окончен. До свидания.