

План уроку

Тема. Технологія приготування борщів

Мета. Ознайомити учнів з видами борщів та їх загальними способами приготування

Тип уроку. Комбінований

Міжпредметні зв'язки. Санітарія та гігієна виробництва , устаткування підприємств харчування, організація виробництва, охорона праці

Методичне забезпечення. Кольорові малюнки, плакат "Подача I страв", таблиця "Класифікація I страв", мультимедійні відеоролики, презентації: «Приготування борщу», «Технологічна схема приготування борщу»

Структура уроку

I Організаційна частина:

привітання;

перевірка присутності учнів;

перевірка готовності учнів до уроку.

II Актуалізація опорних знань. Повторення пройденого матеріалу.

Ми продовжуємо вивчати тему «Перші страви»

Перше запитання постає само собою, **а навіщо вживати перші страви?**

- ☞ При варінні в бульйон (відвар) переходить значна частина розчинних білків, екстрактивних речовин, органічних кислот, мінеральних солей, а також смакових ароматичних речовин, які стимулюють діяльність травних залоз.
- ☞ Екстрактивні речовини сприяють підвищенню апетиту та поліпшенню засвоюваності їжі.
- ☞ Супи містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25 %.

А за якими ознаками класифікують перші страви, ми визначимо за допомогою хмарного сервісу LearningApps

Учням пропонується правильно розташувати таблички згідно класифікації

Перепроверить решение

За рідкою основою

- Прозорі
- на воді
- Заправні

За температурою подавання

- на відварах
- на ягідних відварах
- на бульйонах
- смачні
- Холодні

За способом приготування

- теплі

Не класифікується

- на хлібному квасі
- Гарячі
- Різні

Перепроверить решение

За рідкою основою

- на хлібному квасі
- на молоці
- на ягідних відварах
- на бульйонах
- на відварах

За температурою подавання

- Гарячі
- Холодні

За способом приготування

- Прозорі
- Заправні

Не класифікується

- теплі
- на воді
- смачні

Які відомі вам бульйони?

☞ М'ясний, м'ясо-кістковий, кістковий, з птиці, грибний, рибний

Яку назву мають перші страви, що приготовані без м'яса?

☞ Ветеранські

Які відвари використовують для приготування перших страв?

☞ Овочевий, з круп і макаронних виробів)

Яку температуру мають відповідно гарячі та холодні перші страви?

☞ Гарячі (температура 75 °С)

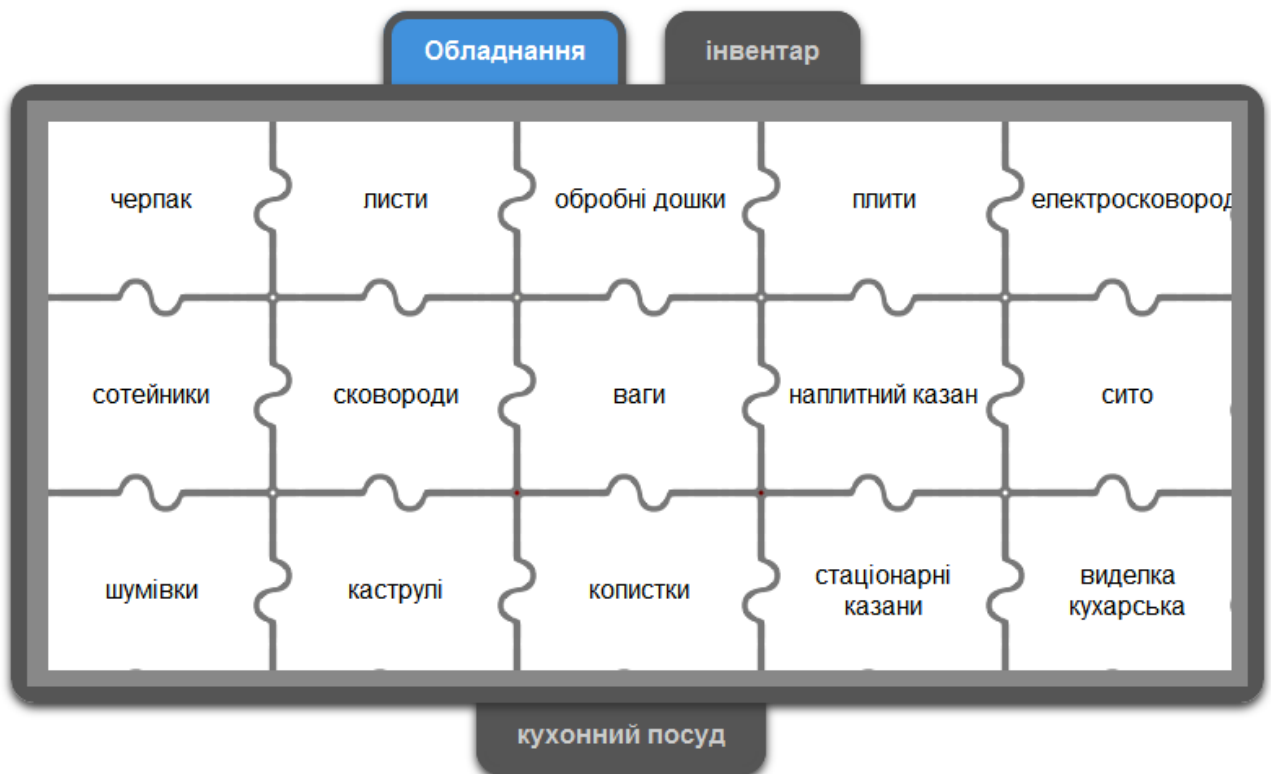
☞ Холодні (температура 14 °С)

В якому цеху готують перші страви?

☞ гарячий цех, соусне відділення

А яке застосовують обладнання, посуд та інвентар при приготуванні перших страв, розглянемо за допомогою пазла, створеного також у хмарному сервісі LearningApps

Учні розділені на 3 групи. Кожній групі довільно пропонується визначити обладнання, інвентар та кухонний посуд, що використовують у гарячому цеху. Перемагає та група, яка надасть більше правильних відповідей.



Обладнання

інвентар

Технологія приготування борщів



кухонний посуд

III Повідомлення теми і мети (запис на дошці)

Склавши успішно пазл, ми підійшли до теми уроку «Технологія приготування борщів»

IV Формування нових знань Теоретична частина

Працювати будемо за наступним планом:

1. Загальні правила приготування борщів
2. Технологія приготування борщів
3. Вимоги до якості борщів

Чи любите ви борщ так, як люблю його я ?

Без нього я жодного дня не можу прожити:

З часничком і пампушками,

З цибулькою і грибами,

З морквою, квасолькою,

Перцем, бараболькою.

І пісенький, і жиренький,

Ой же, який смаченький!

Наш борщ є своєрідною візитною карткою країни - України. Подейкують : страву вигадали осілі на хуторах козаци. І вже 300 - 400 років ласують цією добреною стравою і у великих містах, і у маленьких селах.

А для чого треба знати технологію приготування борщів?

☞ Що б правильно приготувати

☞ Почувати впевнено на роботі

А ще, для того, щоб не попасти у таку ситуацію (демонстрація відеоролику «Пекельна кухня»)



Здавна в Україні існувало три різновиди борщу:

☞ перший - **червоний**, наче налитий полум'ям, готували з капустою, буряком, морквою, пастернаком, картоплею. У святкові і недільні дні наші предки варили борщ на м'ясній ющі, а у будні засмажували салом з часником чи цибулею:

☞ як приходила довгождана весна - **варили щавлевий, зелений**, або весняний борщ з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи круто звареним яйцем і сметаною. Так само як і червоний, зелений борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою:

☞ борщ, так званий **холодний**, готували винятково влітку. Молодий городній буряк різали соломкою, заправляли квасом, чи сироваткою, додавали зелень петрушки, кропу, часнику, цибулі, круто зварене яйце. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

В залежності від достатку, наявності тих чи інших продуктів, досвіду господині, борщ міг бути густим: аж хвилі встають, такий, що за туманом дітей не видно; рідким: хрущі в борщі, а жаба в юшці. Були борщі із свищами - майже зовсім порожні, жонаті - ті, що з кашею, перелякані - бліді, лисі - це ті, що без м'яса.

Запитайте француза, японця, англійця, ефіопа і бразильця що таке борщ і одержите 5 різних відповідей. Навіть на батьківщині борщу рецепти відрізняються великою різноманітністю, адже, як і господинь, двох однакових борщів не буває: і до цих пір у кожному регіоні України збереглися свої рецепти борщу:

Географія борщу не має меж



☞ на Полтавщині разом з товченим салом борщ заправляли куриними патрохами;

☞ на Хмельниччині - смальцем і розведеною гарячою сметаною;

☞ Житомирщина славиться борщем із в'яленими в'юнами та грибами;
☞ в Чернігові борщ готували на польський манер - з чорносливом;
☞ на Поділлі для заправки борщу додавали спеціальний квас із запарених житніх висівок – грис;

☞ на крайньому заході борщ варили дуже рідким, лише з буряком, заправляючи засмажкою, а для кисло – солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук;

☞ на Півдні, для гостроти у борщ додають червоний стручковий перець;

☞ Віруючі хазяйки готувати пісні борщі з карасями, квасолею та грибами.

Навіть борщ Вінницький має два різновиду: один з свинячими реберцями, капустою і томатами та без картоплі, а інший – з цукровим буряком, квасолею, та картоплею.

Борщ - справа дуже делікатна. Коли він вариться - Боже борони, не можна лихословити, бо борщ вийде недобрим. Ця страва готується здебільшого "на око". Головне вкласти в приготування душу, тоді навіть борщ із сокири буде здаватися вишуканим делікатесом.

Чи згодні ви з цим, як кухарі?

☞ Так – без душі не можна готувати страви

☞ Ні – на підприємствах ресторанного господарства є технологічні карти, по яким повинен готувати кухар. Тому, що від закладки сировини залежить не тільки смак, але й ціна страви.

Викладач звертає увагу учнів на технологічні карти, в яких зазначена не тільки технологія приготування борщу, але й норми закладки сировини, згідно діючих стандартів

Сьогодні на уроці ми розглянемо з вами загальну технологію приготування борщу з капустою та картоплею.

Багато хто вважає, що борщ починається з приготування бульйону. Та це далеко не так. І хоч до складу борщу може входити близько 20 продуктів, борщ починається з буряка, він головний у цій страві, тому і назва борщу походить від слов'янського слова "борщі", що означає буряк.

Демонстрація презентації

Буряк нарізають соломкою



І для того, щоб борщ мав бурячковий колір, є декілька способів підготовки буряку.

Буряки **варять** цілими, необчищеними без оцту, обчищеними з оцтом. В останньому випадку після варіння з буряків обчищають шкірку. Варені буряки нарізають, з'єднують із пасерованими овочами, томатним пюре і тушкують.

Буряки **тушкують** у товстостінному посуді з додаванням бульйону (15-20% від маси буряків), жиру, томатного пюре, оцту, цукру протягом 1—1,5 год, періодично помішуючи.

Буряки **пасерують** разом з цибулею і корінням у глибокому посуді при незначному нагріванні, періодично помішуючи. Потім додають оцет, цукор і прогрівають протягом 10—15 хв. При цьому способі збільшуються витрати

жиру, завдяки чому скорочується тривалість варіння, краще зберігаються барвники і ароматичні речовини.

Печуть буряки у жаровій шафі. Для цього їх миють, обсушують, кладуть у розігріту жарову шафу і печуть до готовності. З печених буряків обчищають шкірочку, нарізують.

Буряки тушкують у товстостінному посуді з додаванням бульйону (15-20% від маси буряків), жиру, томатного пюре, оцту, цукру протягом 1—1,5 год, періодично помішуючи.



Цибулю нарізають соломкою



Моркву нарізають соломкою



Капусту шаткують



Цибулю пасерують,



Додають моркву та продовжують пасерувати



Картоплю нарізають часточками



У киплячий бульйон закладають картоплю, варять 10-15 хв



Звертається увага учнів на послідовність закладки продуктів у борщ

Якщо капуста рання (м'яка), спочатку закладають картоплю, а потім капусту, якщо пізня (щільна) – навпаки. Квашена капуста – після картоплі.

Чому?

Рання капуста вариться швидше, в кислому середовищі картопля «дубіє» і погано розварюється.

**У киплячий бульйон додають капусту,
при слабкому кипінні варять 5 хв,**



додають буряк, варять 5 хв,



всипають пасеровані овочі, варять
до готовності



За 7-10 хв до закінчення варіння
вводять сіль, перець, лаврове листя



Заправляють часником



Настоюють 15-20 хвилин

При подачі покласти сметану,
посипати зеленню



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - Форма нарізки овочів збережена, на поверхні краплі жиру помаранчевого коліру, сметана розміщена, зверху посипано дрібно посіченою зеленню

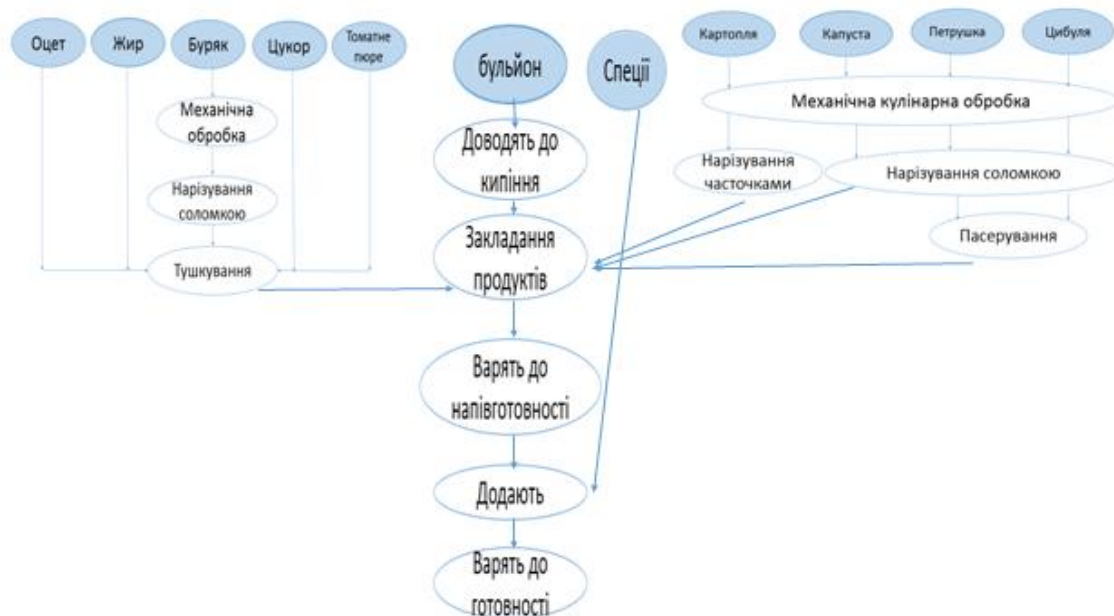
Колір - Малиново- червоний

Консистенція - Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна

Смак і запах - Кисло-солодкий з ароматом бульйону, пасерованих овочів

V Узагальнення і систематизація знань учнів в вигляді повторення основних понять

Учням пропонується скласти технологічну схему приготування борщу. Презентація «Технологічна схема приготування борщу»



VI Підведення підсумків уроку:

Крім всіх своїх заслуг, борщ ще й лікує. Дієтологи стверджують, що людина, яка регулярно обідає борщем, не знає проблем з :

- ☞ Травленням - велика кількість овочів благотворно впливає на роботу шлунку і кишечника;
- ☞ З зайвою вагою - капуста, яка має в собі тартронову кислоту, перешкоджає відкладенню жиру;
- ☞ З імунітетом - в борщі багато не тільки вітамінів, а й противірусних компонентів (все це знаходиться в цибулі, часнику, перці).

Борщ передає нам силу, наснагу, здоров'я від рідної землі. Він поживний, багатий вітамінами і калоріями.

Ось бачите яку силу має борщ. Недарма він визнаний одним із ста блюд, які люблять і залюбки їдять жителі планети Земля.

- ☞ Виставлення оцінок
- ☞ Мотивація виставлених оцінок

VII Видача домашнього завдання Пахолук О.М, Технологія приготування їжі п 8.4 стор 298