

Дата: 28.04.2025

Клас: 7– А

Предмет: Технології

Урок №: 31

Вчитель: Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності:

Основна технологія: Технологія приготування їжі

Інструктаж з БЖД. Особливості української національної кухні. Технологія приготування страв із борошна.

Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

- розкрити особливості української національної кухні;
- ознайомити з технологією приготування страв із борошна;
- знати види борошняних виробів, класифікацію тіста;
- ознайомити з приготуванням млинців – національної страви українців та традиційними рецептами;
- закріпити правила безпечного користування приладдям для приготування страв із тіста;
розвивати вміння користування кухонними електроприладами з дотриманням правил безпеки;
- сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності;
- розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;
- виховувати зацікавленість до української національної кухні, сприяти збереженню традицій; охайність при роботі.

Перевірка раніше набутих знань

**Які основні правила сервірування
столу?**

Що належить до столової білизни?

Що таке траєкторія?

**Як ти дотримуєшся етикету під час
споживання страв?**



Українська кухня





- В українській кухні дуже багато продуктів зазнають складної теплової обробки — спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають. Це є найбільш відмітною рисою технології української кухні.

Характерні ознаки української кухні

- значне вживання борошняних виробів, зокрема виробів із кислого житнього й пшеничного борошна, пирогів, короваїв, калачів



- а також із прісного тіста: вареників, галушок, млинців,
- а також хліба з маком і медом, куті.



Борщ

- Це традиційна українська страва, яку їли бодай не щодня та подавали і на вечорницях, і на весіллі.
- Добре приготований у печі борщ не приїдався, а другого дня був навіть смачнішим, ніж першого.



Пампушки з часником

- Чудове доповнення до борщу. Ці маленькі пухнасті булочки готуються з житнього чи пшеничного тіста, перед подачею на стіл обов'язково затовкуються часником



Сало



- Сало вживають як самотійну їжу, головним чином, в сирому, запеченому вигляді, у вигляді шкварок або у вигляді різної приправи і жирової основи різних страв.

Вареники

- Вареники вважаються, нарівні з борщем, найтиповішою стравою української національної кухні



Напої

- З напоїв для української кухні характерні молочні, особливо користується популярністю пряжене молоко, кисляк та ряжанка. Одним з улюблених напоїв є також узвар — відвар із сухофруктів, який влітку часто заміняють компотом. Ну і з давніх давен в Україні надають перевагу квасу.



Сьогодні
25.04.2025

Гімнастика для очей

Гімнастика для очей



Технологія приготування страв із борошна

- **Борошно** — це продукт переробки зерна шляхом помелу. Залежно від помелу, виду зерна, розрізняють різні типи, види й сорти борошна.
- Вид борошна визначається тією культурою, з якої борошно виробляється. Існує величезна кількість видів борошна: пшеничне, житнє, вівсяне, соєве, горохове, кукурудзяне, гречане, ячмінне, рисове; існують і суміші із зерна різних культур, наприклад, житньо-пшеничне.
- **Робота за підручником** (с.128) Схема 14 Види борошна.

Типи борошна

- Тип борошна залежить від того, для чого буде застосовуватися це борошно.
- • Кондитерське (із пшениці)
- • Хлібопекарське (житнє, пшеничне)
- • Макаронне (пшеничне)
- • Продовольче (ячмінне, кукурудзяне)
- • Дієтичне (вівсяне, гречане, рисове)
- • Кулінарне (горохове)

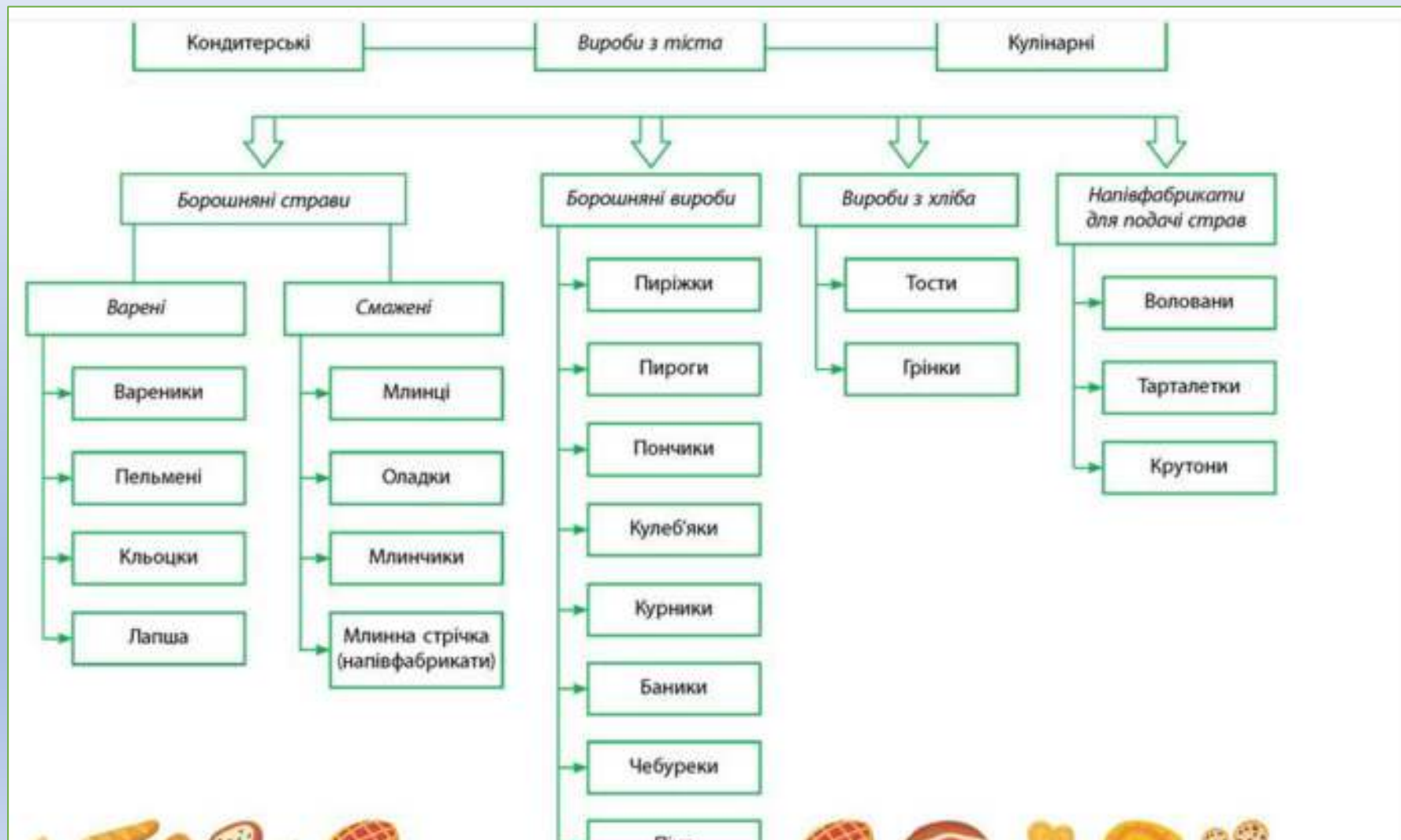


- **Робота за підручником** (с.128-129) Як правильно вибрати борошно та на що звертати увагу при покупці?



- При покупці борошна краще віддавати перевагу паперовій упаковці

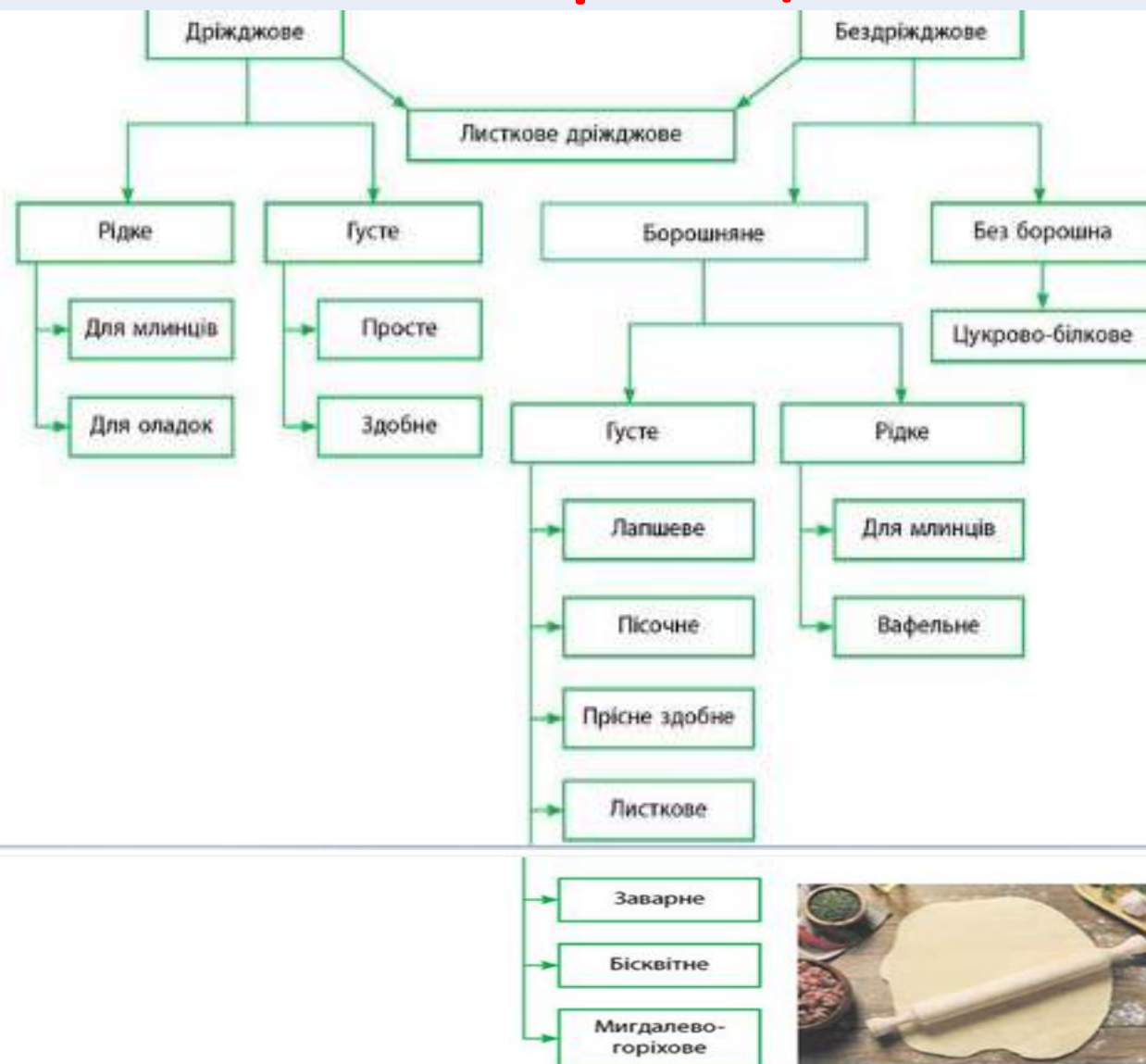
Страви та вироби з борошна



Групи борошняних виробів:

- Групи борошняних виробів:
- а) борошняні страви — пельмені, вареники, млинці, млинчики та ін.;
- б) борошняні кулінарні вироби — пиріжки, пончики, розтягаї, ватрушки, кулеб'яки тощо;
- в) борошняні гарніри — галушки, локшина домашня, профітролі, кошики та ін.
- У кулінарії тісто використовують для приготування:
- борошняних страв: варених (локшини, пельменів, вареників, галушок) і смажених (оладок, млинців);
- борошняних кулінарних виробів (пирогів, пиріжків, кулеб'як);
- напівфабрикатів для подачі страв (тарталеток, волованів, флюронів-крутонів із листового тіста для подачі котлет із філе курей та ін.) (Підручник. Схема 15, с. 132).

Класифікація тіста



Сьогодні
25.04.2025

Фізкультхвилинка





Млинці — улюблена страва багатьох

- Млинець має надзвичайно давню історію. Це була одна з перших страв, яку люди навчилися готувати зі злакових рослин.
- Класичні млинці були популярні ще в часи Київської Русі. Вони готувалися різними способами, для їх створення використовували різні інгредієнти, такі як дріжджі, свіже або кисле молоко, з яйцями або без них. Млинці могли бути макові, і вони за століття підкорили серця українців та українок.
- Міжнародний день млинця, або Масляний вівторок, — особливе свято, яке відзначають у багатьох країнах світу.
- **Робота за підручником**, (с. 135). Інтелект-карта «Види млинців»

Корисні поради

- Щоб забезпечити правильну консистенцію тіста для млинців, найкраще використовувати пшеничне борошно. Однак, якщо ви прагнете отримати пухкі млинці, використання вівсяного або гречаного борошна може бути варіантом.
- • Щоб уникнути утворення грудочок, додавайте борошно поступово, помішуючи тісто.
- • Для надання ніжності млинцям рекомендується просіяти борошно два-три рази.
- • Вода є основою для отримання тонких і щільних млинців, але млинці, приготовані на молоці, мають більш насичений смак. Змішування молока й води дозволить отримати більш щільні та смачні млинці.
- • Якщо випікати млинці на кефірі, вони будуть пухкішими. Такий самий ефект можна отримати, використовуючи дріжджове тісто для млинців.
- • Рекомендується мати окрему сковорідку для випічки млинців, це сприятиме кращому результату при приготуванні.
- • Важливо також дотримуватися точних пропорцій і рецептів. Адже приготування млинців — це велике мистецтво, яке передається з покоління в покоління й завжди принесе радість і задоволення всій родині

Інструктаж з БЖД

- ✓ Не можна залишати включену плиту без нагляду.
- ✓ *Не можна зберігати поруч з плитою легкозаймисті предмети.*
- ✓ Під час роботи з плитою не варто забувати, що вона сильно нагрівається, і треба бути дуже акуратним, щоб не отримати опіки.
- ✓ З електроприладами забороняється працювати мокрими руками.
- ✓ Використовувати непошкоджене обладнання. В першу чергу потрібно перевірити, чи в хорошому стані кухонний інвентар, чи немає сколів та тріщин на посуді.
- ✓ Перед тим, як поставити посуд на плиту, треба переконатися, що він сухий. В іншому випадку може статися замикання.
- ✓ *Не можна ставити на плиту пластиковий посуд, бо він швидко розплавиться.*
- ✓ Щоб зняти посуд з плити необхідно скористатися рушником або спеціальною ганчіркою, щоб уникнути опіків.
- ✓ Під час готування потрібно обов'язково включати вентиляцію.
- ✓ Сковорідки і каструлі потрібно ставити і знімати з плити за допомогою спеціальних ганчірок або рушників.
- ✓ Продукти різати можна тільки на спеціальній дошці і добре заточеними ножами.
- ✓ включену плиту без нагляду.

Пам'ятай! Поверхня столу має бути чистою. Руки ретельно вимиті!

Практична робота

Заварні млинці на окропі

- Підручник с.216-219
- Покрокова послідовність виготовлення.



Приготування млинців

Варіант II

Посуд та інвентар: сито,
миска для змішування
продуктів, сковорода, ложка
столова, дерев'яна лопаточка,
міксер, ніж.

Норма продуктів:
борошно пшеничне -300 гр.
яйце - 3 шт.
цукор - 3 ст. л
молоко – 700гр.,
рослинна олія –3 ст. л
сіль - за смаком,
масло вершкове – 100гр.

Технологія приготування

У глибоку миску вбийте сирі курячі яйця і покладіть до них потрібну кількість цукру з сіллю.

Збийте інгредієнти до пишної піни з допомогою міксера, на великій швидкості протягом 4 – 6 хвилин, до повного розчинення цукру.

Потім додайте в загальну масу молоко і збивайте інгредієнти ще протягом 3 – 4 хвилин, до утворення на її поверхні білої пишної піни.

Після додайте соду і рослинне масло і збивайте складові тіста протягом 3 – 4 хвилин.

І останній інгредієнт просіяне пшеничне борошно. Всипайте її в рідку масу порціями і, не перестаючи збивайте тісто міксером до однорідності. Консистенція готового тіста, повинна бути схожа на сметану середній густоти.

Технологія приготування (продовження)

- Увімкніть плиту на середній рівень, поставте сковороду і розжарте її. Тепер вам знадобиться вся спритність ваших рук. Нахиліть сковороду з одного боку і влийте в неї ополоник, з рідким тістом починаючи з вершини. Поставте сковороду назад на плиту і обсмажуйте тісто до того моменту, поки по краях млинця не залишиться рідкої маси і вони стануть злегка засмаженими, світло бежевого кольору. Кожен підсмажений млинець, після того як ви поклали його на тарілку, змащуйте невеликим шматочком вершкового масла з допомогою ножа. Приблизно з 5 – 7 грам масла на 1 млинець.

Технологія приготування млинців



Домашнє завдання

- Підручник с.128-134, опрацювати.
- Приготувати млинці під наглядом батьків
- Фото виконаної роботи надіслати на перевірку.
- Зворотній зв'язок Human або ел. пошта valentinakarusta55@gmail.com

Використані ресурси

- <https://naurok.com.ua/prezentaciya-tehnologiya-prigotuvannya-mlinciv-material-do-urok>
- <https://uahistory.co/pidruchniki/hodzicka-technology-7-class-2024/19.php>