

Дата: 05.05.2025

Клас: 7– А

Предмет: Технології

Урок №: 32

Вчитель: Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності:

Основна технологія: Технологія приготування їжі

**Інструктаж з БЖД. Технологія приготування тіста для вареників та способи їх формування.
Повторення. Види пластмаси**

Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

- розкрити особливості української національної кухні;
- продовжити знайомство з технологією приготування вареників та видами начинки для вареників;
- знати види борошняних виробів, класифікацію тіста;
- ознайомити з приготуванням вареників– 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.

Сьогодні
05.05.2025

Перевірка раніше набутих знань

Які існують типи борошна?

Як правильно вибрати борошно
при покупці?

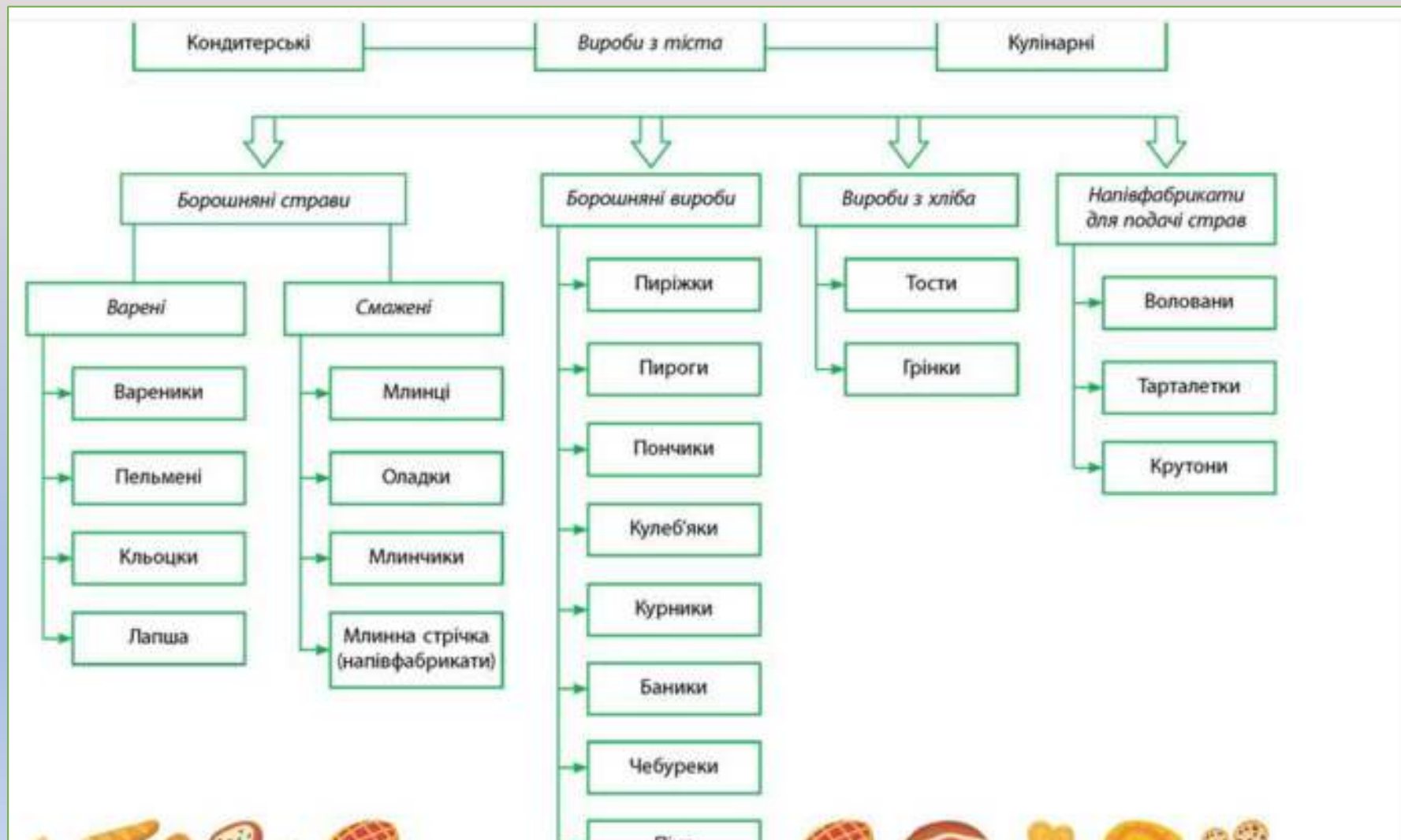
Як класифікують страви з борошна?

Якими порадами слід скористатися
щодо приготування млинців?

Яких правил безпеки слід
дотримуватися під час приготування
млинців?



Страви та вироби з борошна



Група борошняних виробів:

- Група 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.

Вареники

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



Вареники- національна страва українців

- Вареники є однією з найбільш популярних та улюблених національних страв в Україні. Їхній рецепт вражає своєю простотою, а смак готового продукту завжди радує. Ця страва посідає особливе місце в кулінарній традиції та серцях багатьох поколінь українців і українок.



З історії

- У давнину цю страву наділяли певними магічними властивостями. Трипільці вірили, що символом молодого місяця й роду є вареник на різдвяному столі. У жнива прадавні українці їли вареники як ритуальну страву. Вареник не випадково за формою нагадує місяць, йому в народі приписували відповідні функції місяця: сприяти добробуту й зміцнювати здоров'я. Така їжа мала надати жінцям «місячної» наснаги.
- У щоденному меню українського селянина вареники траплялися нечасто. Вони були окрасою недільного й святкового столу. Їх подавали також на весіллях, хрестинах, поминках, гостинах, присвячених храмовим святкам, варили на толоку й обжинки.

Сьогодні
05.05.2025

Гімнастика для очей

Гімнастика для очей



Види начинок для вареників

- Начинка могла бути пісною або скоромною залежно від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, товчену варену картоплю, мак, калину, вишні й інші ягоди, варені й товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну або гречану кашу й навіть борошно.
- **Борошняна начинка** була типовою для Полтавщини й південної Чернігівщини. Для її приготування підсмажували сало доти, доки воно не перетворювалося на суху шкварку жовтого кольору, і до киплячого смальцю поступово додавали борошно, розмішуючи, допоки воно не вбирало всього смальцю. Засмажку охолоджували й начиняли нею вареники, які називали «варениками з піском».

Начинки для вареників

- Начинки для вареників мали також особливі прикмети. Так, начинки з круп, бобових і маку мали сприяти родючості землі й примноженню людського роду. Тому не випадково на весіллях подавали вареники, начинені бобами (Західна Волинь), вареною квасолею та запареним пшоном (Центральне й Західне Полісся), пшоняною кашею, яка була символом єднання задля життя (Волинь).

- Полюбляли й люблять нині українці вареники із сиром, які посідали важливе місце в українських обрядах. Уважалося, що ними можна задобрити духів: добрих — щоб допомагали, злих — щоб не шкодили.
- Для цього ж готували вареники із сиром на весілля (Львівщина й Закарпаття) та хрестини (Лемківщина), ними частували матір після народження дитини, пригощали на толоці, обжинках і обов'язково — на Масницю (Сиропуст, бо не вживають м'ясних страв).
- Вареники із сиром, змащені сметаною, і сьогодні є неодмінною стравою на Масницю разом із млинцями, оладками й налисниками.

Технологія приготування вареників

Ліниві вареники

- Ці вареники звуться лінивими, бо готуються простіше, ніж вареники класичні. Начинку (найчастіше сир) змішують із тістом, потім розкочують у джгут і нарізають як на галушки, після чого відварюють у киплячій воді. Подаються вони зазвичай зі сметаною, але можна використати згущене молоко, варення, мед тощо.



Інструктаж з БЖД

- ✓ З електроприладами забороняється працювати мокрими руками.
- ✓ 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.
- ✓ 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!**

Приготування вареників з різними начинками



Тісто для вареників

Для вареників готують прісне тісто. Воно може готуватись з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші. Тісто для вареників готують на воді, сметані, кефірі, молоці. У тісто для вареників по-домашньому додають соду.

Просіяне тісто насипають гіркою, в середині роблять заглиблення, в яке вливають рідину, проціджений розчин солі і цукру, додають сирі збиті яйця і замішують круте тісто.

Тісто накривають серветкою і залишають на 30-40хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності.



Способи формування вареників

- ❖ Тісто розкачують завтовшки 1-1,5мм, потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині кладуть начинку, краї заліплюють.

При цьому способі залишається багато тіста, яке знову треба переробляти.



Способи формування вареників

- ❖ Тісто розробляють на валик діаметром 2-3см, ріжуть його на шматочки (масою 10-11г), кожен обкочують у борошні і розкочують на варениці завтовшки 1-1,5мм, посередині кладуть начинку (12-13 г на 1шт.), краї з'єднують, защіпують, надають форму півмісяця.



Способи формування вареників

- ❖ Тісто розкачують завтовшки 1-1,5мм, ріжуть на смужки, потім на квадрати розміром 5 х 5см. Начинку кладуть посередині квадрата і зліплюють два протилежні кінці у трикутник.
- ❖ Тісто розкачують у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викладають начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної. Краї змащують яйцем, накривають начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізають вареники. Обрізки тіста з'єднують і повторно розкачують.



Начинки для вареників

Як начинку використовують сир, смажену капусту, картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені і товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну або гречану кашу, гриби.



Особливості приготування

Варять вареники у крутому підсоленому окропі (на 1кг вареників 4л води).

Коли вареники спливають, нагрівання зменшують і доводять їх до готовності при помірному кипінні 5-7хв.

Готові вареники виймають шумівкою. Обсушують зварені вареники в друшляку. Обсушена поверхня вареників не тільки буде утримувати масло і сметану, а й просочиться ними.



Правила подавання вареників

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть вареники (7-8 шт. на порцію) і заправляють пасерованою із салом цибулею.

Вареники із солодкою начинкою поливають розтопленим маслом і додають сметану чи ряжанку.



Сьогодні
05.05.2025

Фізкультхвилинка



Технологія приготування

- Замісити ідеальне тісто для вареників можна з усілякими рідкими компонентами, такими як вода, мінеральна вода, молоко або кефір. А ще можна зробити заварне або пісне тісто.
- Та який би рецепт ви не обрали, борошно перед приготуванням слід обов'язково просіяти, щоб наситити його киснем. Для еластичності можна додати в тісто трішки олії. Обов'язково потрібно добре вимісити тісто, щонайменше 10 хвилин. Можете скористатися допомогою кухонного комбайна або хлібопічки.
- У будь-який спосіб вимішеному тісту обов'язково слід «відпочити» близько 30 хвилин, це допоможе стати йому більш еластичним, «слухнянішим». Для цього сформуєте тісто в кулю, накрийте рушником із натуральної тканини й залиште в теплому місці

-



Практична робота

Приготування вареників із картоплею на заварному тісті

- Підручник с.211-212
- Покрокова послідовність виготовлення.
Інгредієнти:
- *для тіста: 1 яйце; 1 чайна ложка солі; 1 склянка окропу; 3 столові ложки олії; 3 склянки борошна;*
- *для начинки: 700 г картоплі; 20 г вершкового масла; одна велика цибулина; олія для смаження; за смаком сіль, перець.*
- *Посуд та обладнання для приготування: каструля 2 л; каструля 5 л; сито; склянка; сковорідка; чайник; ложки; миски; ніж; дошка для нарізання; чашка; качалка; товкачка; шумівка.*

Крок 1

- **1. Приготуйте начинку:**
- картоплю почистити, помити, нарізати та зварити до готовності, з додаванням солі;
- цибулю нарізати на кубики й обсмажити на олії;
- зварену картоплю, відцідити, додати вершкове масло та пом'яти в пюре.
- До картоплі додайте підсмажену цибулю,
- чорний мелений перець, ретельно перемішайте.



Крок 2

- **2. Приготуйте тісто:**
- просіяти борошно;
- до борошна додати сіль і перемішати;
- у борошно влити окріп і перемішати;
- додати олію та продовжити вимішувати;
- коли тісто вистигне, додати яйце;
- почати замішувати тісто;
- вимішувати, доки тісто не стане еластичним.



Крок 3

- **3. Сформуєте вареники:**
- тісто, що відпочило, розкачати в тонкий млинець;
- вирізати чашкою кружечки;
- покласти в середину кожного по чайній ложці начинки, защипнути краї, формуючи вареник.
- Готовий вареник покладіть на підготовлену поверхню.
-



Крок 4

- **Зваріть вареники:**
- в окремій каструлі закип'ятити воду, додати трохи солі й опустити вареники;
- після того, як вони спливуть на поверхню, варити ще три хвилини;
- готові вареники виловити шумівкою, викласти на тарілку;
- подавати, поливши розтопленим вершковим маслом, або сметаною, або смаженою цибулькою.
-



8 жовтня- день вареників



Ода варенику

- *СЛАВА УКРАЇНСЬКИМ ВАРЕНИКАМ!*
- *...Що у світі найсмачніше? Може, краби чи ікра?*
- *Може, ще щось, найдивніше? Є багато різних страв.*
- *Креми, соуси, салати, ще — рулети та супи...*
- *В українську теплу хату завітай, будь ласка, ти.*
- *Тільки в хаті українській покуштуєш диво з див:*
- *Ось півмісяці у мисці, а над ними в'ється дим,*
- *Бо гарячі — масло тане... Чи ж ви знаєте, що це?*
- *Це — вареники в сметані,*
- *Найсмачніші над усе!*

Контроль знань

- 1. Вареники є однією з найбільш популярних та улюблених національних страв в Україні. Вкажи види начинок для вареників.
- 2. Як приготувати ліниві вареники?
- 3. Правила подачі вареників до столу.
- 4. Які побутові кухонні електроприлади використовують для приготування страв з борошна?

Домашнє завдання

- Підручник с.209-212, опрацювати.
- Приготувати **вареники** 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>