

План уроку

Виробниче навчання

Група № 14

Майстер в/н Репчук С.М.

Тема: «Приготування вареників з солодкою начинкою»



Солодкі вареники – прекрасний десерт, а може бути й основною стравою. Вареники з вишнями, чорницею, полуницею... ця вдала дружба тіста з ягодами та фруктами подарує вам справжній вибух літніх смаків!

Вареники з вишнями

Інгредієнти:

для тіста:

100 г борошна,

100 мл води,

1 ч. ложка цукру,

щіпка солі;

для начинки:

500 г вишні,

200 г цукру,

0,5 ч. ложки крохмалю.

Приготування:

Вишні перебрати, помити і видалити кісточки.

Засипати вишні цукром і залишити на 2 години, щоб з'явився сік. Утворений сік злити в окрему посудину.

Приготувати тісто для вареників із вишнею. Просіяне борошно висипати у миску гіркою, зробити заглиблення і всипати сіль та цукор. Влити у борошно трохи підігріту (не гарячу) воду і замісити тісто. За консистенцією тісто має вийти досить крутим.

Накрити тісто серветкою і залишити на 30 хвилин. Потім тонко розкачати і за допомогою склянки чи чашки з гострим краєм вирізати круглі варенички. Тепер можна приступати до ліплення вареників із вишнею. У середину кожної варенички викласти кілька ягідок, посипати цукром, змішаним з крохмалем.

Гарненько зліпити краї тіста звичайними защипами або косичкою – на ваш розсуд. Важливо, щоб у процесі варіння тісто не розійшлося, і начинка не випала назовні.

Зліплені вареники з вишнею викласти на дошку, посипану борошном.

Закинути порцію вареників у киплячу підсолону воду і варити до готовності, поки вони не спливають на поверхню.

Подавати вареники з вишнею гарячими, поливши їх сметаною та вишневим соком.

Вареники з полуницями

Інгредієнти:

500 г свіжих полуниць,

300 г борошна,

2 яйця ,

100 г цукру,

1 ч. ложка крохмалю,

щіпка солі,

150 мл води.

Приготування:

Просіяти борошно гіркою і зробити в ній заглиблення. Розбовтати яйця з водою та сіллю і обережно влити у борошно. Підгрібаючи борошно з усіх боків до центру, замісити тісто.

Місити тісто, поки воно не буде середньої густоти, стане еластичним і пружним. Накрити тісто серветкою і відкласти на півгодини, щоб воно полежало.

Тим часом підготувати полуниці для начинки. Ягоди перебрати, видалити хвостики, помити і обсушити. Якщо полуниця велика, розрізати ягідки на 3-4 частини.

Змішати цукор із крохмалем. З тіста сформувати ковбаску, розрізати на невеликі шматочки і з кожного розкачати тонкий коржик – вареничку. На кожен коржик покласти кілька полуничок і посипати крохмально-цукровою сумішшю, приблизно 0,5 ч. ложки.

Зліпити краї вареників та защипнути їх у будь-яким спосіб.

Зліплені вареники з полуницею опустити у підсолений окріп і після того, як вони спливають, варити 5-7 хвилин. У процесі варіння перевернути вареники

шумівкою.

Готові вареники з полуницею подавати гарячими зі сметаною, вершками, полуничним соком, йогуртом або згущеним молоком.

3. Вареники з чорницями

Інгредієнти:

2 склянки кефіру,
2 яйця,
6 склянок борошна,
4 столові ложки цукру,
½ чайної ложки солі,
3 склянки чорниць.

Приготування:

Змішати кефір з яйцями, окремо змішати борошно з цукром і сіллю. У борошно додати кефір і замісити тісто. Накриваємо його рушником і дати постояти 30 хвилин. Поділити тісто на 4 частини, кожен розкочати в пласт завтовшки приблизно 4 мм.

Склянкою вирізати з тіста кружечки-варенички, на кожен покласти 1 ч. ложку чорниць і трішки цукру. Акуратно защипати краї.

Відварити вареники в підсоленій воді, посипати цукром. Подавати вареники з чорницями з розтопленим вершковим маслом і сметаною.



Смачного!