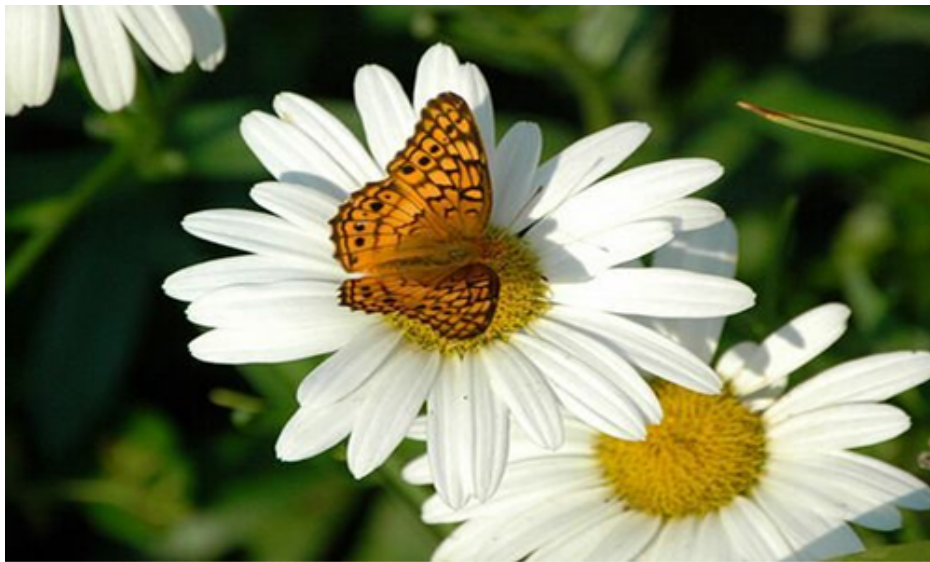


Міністерство освіти і науки України
Любешівський технічний коледж
Луцького національного технічного університету

Методична розробка бінарного позакласного заходу
із біології та технології приготування їжі на тему

«Бал квітів»



Підготували :
Т. Ф. Кравченко
В.Я. Буцук

Любешів 2018

Бал квітів

Мета заходу:

узагальнити і систематизувати знання учнів про різноманіття флори рідного краю, України, вказати цінність певних видів рослин у людському житті, способах їх використання в народних звичаях обрядах, медицині, побуті; ознайомити з технологією приготування напівфабрикатів для оздоблення тістечок і тортів;

розвивати пізнавально-професійні інтереси учнів, встановлювати зв'язки між природою та історією, медициною, літературою, формувати їх соціальну компетентність, розвивати вміння аналізувати і абстрагувати, вміння творчо поєднувати цілющі властивості рослин у своїй професійній діяльності;

виховувати любов до природи, бажання охороняти й примножувати її багатства і красу, сприяти вихованню в них почуття і розуміння прекрасного; виховувати в учнів любов до своєї майбутньої професії.

Тип заходу: бінарний позакласний захід

Обладнання: малюнки рослин, гербарні зразки, література, глечики для приготування настою з лікарських трав, українські рушники, насадки і трубочки, кондитерський мішок, електроміксер, набір продуктів для масляного крему, цукрової мастики і марципану.

План заходу

1. Перше знайомство з властивостями квітів.
2. Квіти – постійні супутники нашого життя .
3. Квітова вікторина.
4. Культурно-етнографічні властивості квітів.
5. Народно-історичні особливості квітів.
6. Короткі енциклопедичні властивості квітів.
7. Психолого-візуальний вплив квітів.
8. Цілющо-лікувальні особливості.
9. Естетична специфіка їх.
10. Творчий конкурс по приготуванню квітів.

Квіти – улюблені супутники людини з давніх часів.

Вони не лише милують зір, але й облагороджують душу...

Д. Хімчук

Вчитель: Квіти – одне з найпрекрасніших творінь природи. Це своєрідний еквівалент всього найсвітлішого, найзаповітнішого, невимовного, що приховано в глибинах людської душі. Віддавна квіти були для людини символом її почуттів, думок. Вони пробуджують в нас людяність і доброту, щирість і сердечність.

Ведучий: Народи різних країн мають свої улюблені квіти:

- греки – обожнюють гіацинти і лілії,
- англійці – незабудки,
- французи, болгары – шанують троянди,
- японці – хризантеми,
- нідерландці – тюльпани,
- українці – барвінок, мальву, калину.

Вчитель: А на сході існує ціла наука тлумачення мови квітів, за допомогою якої люди нечутно, але зрозуміло можуть висловити свої почуття. Квіти зустрічають новонародженого, проводжають людину в останню путь. Ними прикрашаються, йдучи на бал, в театр. Квітами вітають іменника, їх дарують артистам. Одне слово – не буває події, веселої чи сумної, що обійшлася б без квітів. Бо вони є виявом гарного ставлення до того, кому призначені. Недаремно народ возвеличив їх у піснях, легендах, переказах, творах образотворчого мистецтва, віршах. Отож, прислухаймось до мови квітів.

Учень: Що скаже свіжих квітів жмуток?

Про що їх мова непроста?

Верба – одвертість, айстра – смуток,

Лілея біла – чистота.

Конвалія – любов таємна,

Мак – юний цвіт, не згаса.

Лавр – завжди успіх, слава певна,

А мальва – холодність, краса.

Дзвіночок польовий – то вдячність,

То любов свята.

Учень: Нарцис – то горда необачність,

Волошка – ніжність, простота.
Саранка – лілія – сміливість,
Півонія – життя сто літ,
Фіалочка – сором'язливість,
Любов минуща – первоцвіт.
Ми любим квіти дарувати
Й коли настане слухний час –
Все те, що хочемо сказати.
Букетик висловить за нас.

Учень: Квіти – постійні супутники нашого життя. Вони на клумбах, в кімнаті, у вазонах. Вони на вишиваних рушниках скатерках. Ними розмальовували печі, стіни, осель. Їх клали на образи, на них робили різні цілющі відвари. А ще квіти – неодмінна краса нашого національного одягу. Палахотять вони біля українських осель животрепетним вогнем мальви і жоржини, чорнобривці і маки. Буяють різнобарв'ям нагідки. Ромашки, пригорнулася до криниці калина. Це вічні обереги нашої духовної спадщини. Усім, хто вирушив в дорогу, хто волею опинився далеко від Батьківщини, вони пахнуть в ікебанах, нагадуючи про рідну землю.



Учень: Український віночок. Оспіваний в піснях. Оповитий легендами та переказами, опоетизований майстрами пензля і слова, він був і є символом добра і надії. Віночок – це плетене коло із квітів, листя, гілочок. Український віночок символізує життя і кохання, може визначити долю. Дівочий віночок носять юнки кожної весни. Весільний віночок одягають лише один раз - на весілля. А чи знаєте ви ці квіти? Давайте спробуємо відгадати квіти, які вплітають у вінок.

Загадки для вікторини:

- 1) Цвіте синьо, лист зелений, квітник прикрашає.
Хоч мороз усе побив, - його не займає. (барвінок)

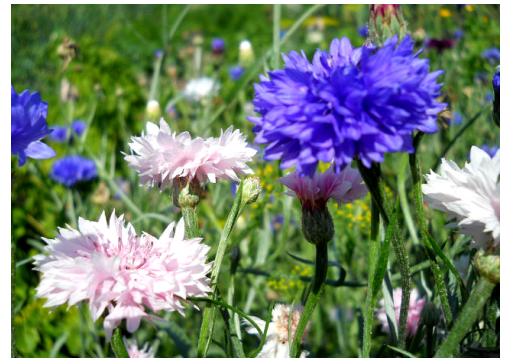


- 2) На городі тичка, а на тичці – півень у червонім
ковпаку сидить. (мак)



- 3) Стоять у полі сестрички :
Жовте очко, білі вічка. (ромашка)

- 4) Які квіти, що вміють так гарно цвісти,
Що хлібороби клянуть працюваті.
(волошки)



- 5) Чудова квітка така, чорними брівками морга.
(чорнобривці)

Вчитель: Квіти не тільки в вінки вплітають. В Україні віддавна поширився звичай класти в першу купіль дитини різні ароматичні рослини, примовляючи при цьому побажання. Використовували для цього квіти, які за народними розуміннями, давали силу, здоров'я, доброту, прихильну долю. Так у купіль хлопчика клали любисток - щоб любили, гілочку дуба - щоб був міцним, барвінок – щоб довго жив, чорнобривець – щоб був чорнобровим. А в купіль дівчинки клали: ромашку – щоб була рум'яна, калину – щоб була красива, любисток – щоб була люб'язна, яблуко – щоб була ніжна.

Учень: Народна мудрість увібрала в себе виплекану століттями красу, поетичні погляди на природу та найдавніші легенди, якими овіяне існування рослинного світу. Тож

прикладімося серцем до живлющих джерел народної мудрості, не даймо замулитись, не забуваймо їх.

Учень: Квітів як піску у морі,
Листя у зеленім борі.
Щоби їх перелічити,
Треба двісті років жити.
Чорнобривці, орхідеї,
Гладіолуси, лілеї,
Магнолії, гвоздики,
Квіти дрібні і великі.
Серед них царівни гожі –
Пелюсткові ніжні рожі.



Учень: Троянда кохання, троянда душі
Все це заслуги прекрасні її.
Тендітність і ніжність, любов і краса –
Все об єднала ця квітка ясна.
Вона королева і вдома, й в саду.
Її благородність, як сон наяву...
Троянда струнка й романтична завжди,
Колючки її – це порізи душі...

Учень-історик: Троянда, як окраса наших садів з'явилася ще за Петра I і особливо за імператриці Катерини, про що свідчить такий курйозний випадок. Квіти вважались настільки цілющими і цінними, що біля їх куща була виставлена цілодобова охорона.

Учень: Чи існує в світі яка інша рослина, котра б була б так широко відома й користувалася такою славою як невеличка, скромна, з твердим, немов у брусниці, листям, синя квіточка, що має назву барвінок. Колись у давнину його вважали провісником весни, символом радісної життєвої сили, невмирущості. Не знайдеться на Україні села чи міста, де б не росли квіти мужності – барвінок.

Вчитель: Багато легенд склав народ про барвінок. Розповідають, що ще в ті часи, як на Україну нападали турки і татари, парубку і дівчині вдалося втекти з розгромленого села в ліс. Але й там не вдалося їм врятуватись: їх наздогнали вороги й вбили. Ото з парубочої крові і з'явився барвінок.



Інша легенда запевняє, що барвінком став хлопець – чужинець, який так закохався в українку, що покинув рідну землю, але її так і не знайшов. Просить він у Господа: «Впусти мене туди, де вона лишилася.» Милосердний Бог впустив його квітом синім нев'янучим.

Учень: З барвінком пов'язано багато обрядових дій. Існував звичай ще малим дітям дати з'їсти по одному листочку барвінку з одного стебла, якщо їх батьки хочуть, щоб вони побралися дорослими.

Барвінком часто квітчають вишиванки, його вплітають дівчата до віночка, бо барвінок – це символ незайманості, дівочої честі. Барвінок використовується у весільному обряді: ним квітчали весільне гілице, вінок одягали нареченій. Його вплітали в обжинковий вінок, коли закінчувалися жнива. Барвінок – це символ краси, відваром з нього, дівчата вмивалися, щоб бути гарними. Як символ безсмертності, нев'янучий барвінок висаджували на могилах померлих, вплітають у поховальні вінки. Посаджений в саду барвінок приносить щастя.

Учень: Чи знаєте ви, що барвінку приписували властивість відганяти нечисту силу. Для цього його потрібно було зібрати між двома святими днями: днем Успіння Пресвятої Богородиці (28 серпня) і Різдом Пресвятої Богородиці (21 вересня). Якщо такий барвінок носити при собі, то над тим, хто його носить, не матиме ніякої влади ні диявола, ані нечиста сила. Цікавим є те, що крім символу невмирущії, барвінок ще має силу квітки заздрощів.

Вчитель: Я гордо голову тримаю,

І перед вітром не схиляю,

І, наче яблуко, рум'яний,

В саду я квітну навесні,

Скажіть, яке ім'я мені?

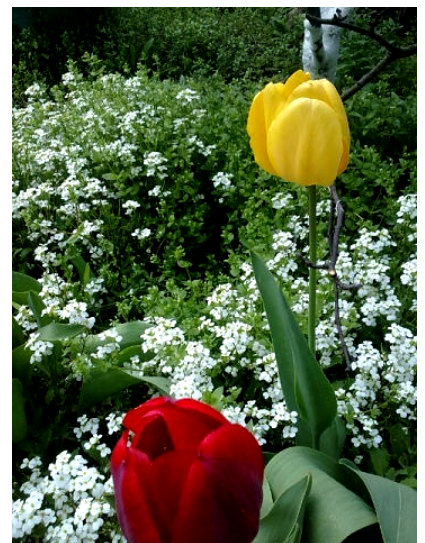
(*тюльпан*)

Учень: Дивлячись на ці квіти ми мимоволі пригадуємо своє дитинство, маленькі витівки і, звичайно, Дюймовочку, яка жила в тюльпані. Але насправді в цих квітах живе наше щастя...

Вчитель: Кожна квітка – це не лише прекрасне створіння природи, а й красномовні символи.

Учень:

ЧЕРВОНИЙ – колір квітів символізує хвилювання, збудження, піднесений настрій, святковість, свободу, вогонь, пристрасть, кохання.



ЖОВТИЙ – випромінює сонячний настрій, відчуття тепла, радості, світла, легкості. Він символізує честь, багатство, повагу до старості.

ОРАНЖЕВИЙ – колір викликає почуття святковості, повноти життя. Він символізує тепло, владу, міць, пихатість, гонористість.

РОЖЕВИЙ – ніжність, чарівність, безпосередність, довір'я.

БУЗКОВИЙ – дружба, велич, розкіш, гідність.

СИНІЙ – сприймається, як тихий, суворий, холодний колір. Він символізує далечінь, безмежжя, тугу, вірність, довіру.

ЗЕЛЕНИЙ – символізує мир, спокій, надію, тугу.

ЧОРНИЙ – тугу, траур.

БІЛИЙ – світло, чистота, вірність.

Учень-психолог: Омріяна квітка, яка вона у кожної людини вона своя. Потрібно врахувати вік особи, якій призначені квіти, подію, особисті уподобання. Для побачення підійде невеликий скромний букетик пролісків чи фіалок, волошок чи гвоздик, який не буде предметом особливої уваги до вас. Не варто дарувати квіти, які сильно пахнуть, швидко в'януть. Ну а для освідчення в коханні – неодмінний атрибут – це бутони нерозквітлих троянд. Підбір квітів має бути за певними кольорами, висотою і сумісністю. Врахуйте, про які квіти людина мріє, які їй подобаються.

Учень-енциклопедист: Квіти краще всього зрізувати для букета вранці, у фазі забарвленого бутона, або після розкриття двох перших квіток на гілці. Щоб квіти ожили, якщо вони прив'язали, потрібно їх потримати в холодній воді кілька годин, занурені. Бузок і жасмин – у теплу воду 50-60 градусів, на 20-30 хвилин. У вазі розміщувати квіти слід так як у природі. А щоб довше зберігали свою свіжість варто додати борну кислоту, аспірин, цукор.

Учень-метеоролог: А ще з рослинами пов'язано багато прикмет. Візьмемо, наприклад, папороть звичайну, якщо побачите у неї листя загорнуте до низу – буде сонячний день. А якщо листя випростане – не забудьте взяти парасольку. Придивіться до білої акації: якщо квіти сильно пахнуть і над ними в'ються комахи – бути негоді. Чи таке вранці розпустилися квіти мальви – на дощ. Це саме віщують опущені і стулені квіти конюшини та квасениці. Згорнуте суцвіття кульбаби, сплюснені пелюстки паничів.

Вчитель: Споконвіку люди вивчали цілющі властивості квітів, їхній вплив на людську душу, наділяли їх магічною силою, чарівною символікою, створили квітковий гороскоп. Квітковий календар створено на основі 12- річного циклу сонячної активності. Кожен цикл проходить під знаком певної квітки.

Кожна квітка дарує вам снагу до життя, силу, напоїть ваше серце ніжністю і любов'ю.

БЛАКИТНА ТРОЯНДА – 2000

МАЛЬВА – 2001

РОМАШКА – 2002

КАЛИНА – 2003

ПІВОНІЯ – 2004

БАРВІНОК – 2005

БІЛА ЛІЛІЯ – 2006

ОРХІДЕЯ – 2007

ГОРИЦВІТ – 2008

ХРИЗАНТЕМА – 2009

ФІАЛКА – 2010

СОНЯШНИК – 2011.

Учень-лікар: А які чудові ліки виготовляють з квітів, про це варто теж дізнатися. Це і витяжки, відвари, екстракти, настоянки, суха речовина.

(Розповіді дітей про лікарські властивості рослин)

Певно краще поета ніхто про роль квітів не сказав:

Немає жита без колосся,
Немає ночі без роси,
Якби в нас квітів не було б,
То й не знали б ми краси.

Вчитель: Всі ми знаємо, що на зміну ранній весні приходить літо, яке змінює зріла осінь, а там не горами зима. Часто знайти необхідні квіти стає дуже важко і проблематично. Тому ми навчимося сьогодні робити квіти власними руками. Так як це вміють наші професіонали. Отож, надамо їм слово.

Учень-кондитер 1: Гарним оздобленням тортів і тістечок є різноманітні квіти з крему чи глазури, марципану чи цукрової мастики. При виготовленні квітів дуже важливо підібрати кольори, не використовуючи надто яскравих барвників. За допомогою різних насадок і трубочок можна зробити гілку конвалії, розанчик, хризантему, маргаритки, жоржини, петунію, квіти яблуні. Як це зробити, ви зараз почуєте і побачите.

Вчитель: Зовнішній вигляд кондитерських виробів є їх рекламою. Вони привертають увагу, викликають бажання придбати їх. Майстрами-кондитерами створюються унікальні елітні вироби з великою фантазією. Тортам, тістечкам та іншим борошняним кондитерським виробам надають красивий зовнішній вигляд, використовуючи прикраси, виконані з різних кондитерських мас і заготовок, – квіти, листя, бордюри, фігурки, орнаменти і написи. Обробка кондитерських виробів найчастіше проводиться різними

кремами, які характеризуються відмінними смаковими якостями, високою калорійністю і пластичністю.

Залежно від рецептури і технології приготування креми можна розділити на такі групи: масляні, білкові, вершкові, заварні, сметанні, вершково-сметанні. Найкращим у цьому відношенні є масляний крем.



Гарним оздобленням для тортів і тістечок є різноманітні квіти з крему чи глазурі. Для їх виготовлення використовують кондитерські мішки з металевими насадками. Це може бути: духмяний горошок, пуп'янок троянди, маргаритка, троянда, дзвіночки, петунія, жоржина, квітка яблуні.

Учень-кондитер 2:

Основою масляних кремів є вершкове масло. Масляні креми мають вигляд пишної пластичної маси, виготовленої шляхом збивання вершкового масла з цукровою пудрою, згущеним молоком, з додаванням

ароматизаторів. Висока пластичність крему, здатність набувати будь-які кольорові відтінки дозволяє створювати з нього найрізноманітніше оздоблення.

Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно мати температуру 10-12С. Велику кількість масляного крему (2кг і більше) готують у стаціонарних збивальних машинах, невелику (до 1кг) – за допомогою ручного електроміксера.

Крем масляний основний на цукровій пудрі

Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5-7хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240-300 об/хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання – 15хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18-20С.

Учень-кондитер 3:



Крем масляний основний на згущеному молоці

Готують так само, як і крем на цукровій пудрі. Але після цукрової пудри у масло поступово вводять порціями згущене молоко.

Вимоги до якості: консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло-кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

Похідні масляного основного крему – це креми, які готують за технологією масляного крему на згущеному молоці, але з додаванням різних смакових домішок. До них відносять:

- крем масляний кавовий
- крем масляний шоколадний
- крем масляно-горіховий
- крем масляний «Новий».



Учень-кондитер 4: Торти і тістечка також прикрашають квітами з мастики. Прикраси із цукрової й молочної мастики можна готувати заздалегідь. Свіжа мастика пластична. З неї, як із пластиліну, можна зробити будь-які прикраси. Саму мастику можна підфарбовувати у різні кольори, а вироби з мастики можна оздоблювати або розмальовувати кремом чи глазур'ю.

Вироби з мастики, покриті харчовим лаком, мають святковий вигляд і подібні до порцелянових.

Цукрова мастика

Желатин заливають холодною водою (20-25С), дають йому набрякнути 2 год, ставлять на слабкий вогонь і нагрівають до повного розчинення.

Просіяну цукрову пудру насипають гіркою на стіл, роблять у ній заглиблення, у яке виливають розчинений желатин, фруктову есенцію, розчин лимонної або оцтової кислоти. Швидко перемішують, щоб вийшла однорідна біла або сіривата маса.

Молочна мастика

Цукрову пудру, змішавши із сухим молоком, висипають гіркою на стіл. Роблять у ній поглиблення, вливають згущене молоко, додають ванілін, перемішують до однорідної маси. Вона не повинна прилипати до рук.

Молочна мастика застигає не так швидко, як цукрова. Вона смачніша і поживніша. У зроблених з неї прикрас натуральний блиск.

Виготовлення квітів з мастики

На посипаному цукровою пудрою столі розкачують мастику шаром в 1-1,5мм. Формочками вичавлюють квіти або пелюстки.

Вони виходять більше природними, якщо, поки мастика не затверділа, викласти їх на лист із борошном, а в середині квітки зробити пальцями невелике поглиблення. Через годину застигли прикраси виймають, змітають щіточкою з них борошно.

З білої або рожевої мастики можна зробити гвоздику. Розкачують мастику качалкою (ширина 3,5 - 4см) так, щоб один край був тоншим. Тому його додатково треба розпластати руками й неглибоко надрізати ножом. Смужку мастики складають так, щоб вона нагадувала квіти.

Учень-кондитер 5:

Мастика із маршмеллоу

Маршмеллоу-цукерки із зефіру. Мастика має вигляд пластичної маси і не пристає до рук.

Склад:

1. маршмеллоу – 90-100 г (одна пачка цукерок із зефіру),
2. лимонний сік або вода – 1 ст. ложка,
3. цукрова пудра – 1-1,5 стакана.

Приготування: В маршмеллоу одного кольору додати столову ложку лимонного соку або води і нагріти в мікрохвильовій печі (10-20 секунд) або на водяній бані до збільшення в об'ємі. Потім порціями додати просіяну цукрову пудру і розмішати масу ложкою або лопаткою. Коли розмішувати ложкою буде важко, викласти масу на посипаний цукровою пудрою стіл і продовжити розминати руками до тих пір, поки мастика не буде приставати до рук. Отриману мастику завернути в харчову плівку або тонкий поліетиленовий пакет (так, щоб плівка щільно прилягала з усіх сторін до мастики і повітря не попадало всередину пакета) і покласти в холодильник на 30хв. Усі види мастики готують невеликими порціями і зберігають у поліетиленовому пакеті. Це необхідно тому, що мастика швидко твердне, після чого стає непридатною до використання. Якщо мастика затвердне у поліетиленовому пакеті, то перед використанням її розминають руками, доки вона не стане пластичною. Формують і розкачують мастику на столах з пластиковим покриттям, які посипають цукровою пудрою. Красивою прикрасою торта є троянда, мак, тюльпан, квіти шипшини виготовлені з мастики.

Учень-кондитер 6:

Марципан



Марципан – це напівфабрикат білого кольору і пластичної консистенції, що нагадує пластилін. Використовують його для виготовлення різноманітного оздоблення: фігурок тварин, птахів, імітації фруктів, овочів, квітів. Оздоблення з марципану виготовляють за допомогою спеціальних форм або виліплюють фігурки руками, чи розкачують масу і штампують з неї заготовки спеціальними виїмками. Сформовані фігурки розфарбовують харчовими барвниками, лакують, що надає їм художнього і натурального вигляду.

Після застигання фігурки можна зберігати досить тривалий час. При цьому вони залишаються їстівними.

Марципан можна готувати двома способами: сирцевим і заварним.

Марципан густий сирцевий

Підготовлений мигдаль подрібнюють у млинку до утворення крупки. Мигдальну крупку перемішують разом з цукровою пудрою і патокою, суміш 2-3 рази пропускають через млинок до утворення однорідної тістоподібної маси (вдруге і втретє кладуть решітку з меншими отворами). Масу перекладають у діжу тістомісильної машини і вимішують з коньяком чи міцним десертним вином.



Вчитель: Надіємось, здобуті знання і вміння принесуть радість спілкування, здійснення солодких дитячих мрій, відчуття свята у кожен дім, кожную оселю, на кожне свято, на кожен стіл. Хай квіти кохання, добра, вірності, впевненості супроводжують вас завжди і усюди.

Використана література

1. Антоненць Л.І., Куба О.М., Старовойт С.І. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі та організація виробництва». - Київ: Факт, 2003.
2. Домодедова О. Золотая енциклопедія хазяюшки.— Донецк: ПКФ «БАО», 2002.
3. Доцяк В.С. Українська кухня. - Львів: Оріяна-Нова, 2002.
4. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів.- К.: Вікторія, 2002.
5. Кугенев П. В. Молоко й молочные продукти.— М.: Россельхозиздат, 1981.
6. Кудян А. Н. Хазяйке о продуктах питания.— Минск: Ураджай, 1980.
7. Молочная кулінарія.— Днепропетровск, 2003.
8. Мотузний В.О. Біологія.- К. : Світ успіху, 2009.
9. Новікова О.В., Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: Ліра, 2009.
10. Тагліна О.В. Біологія. - Х.:Ранок, 2010.