

31.03.2022

9 класс

Технология

Добрый день, ребята!!!

Тема: «Приготовление национальных блюд»

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке:
<https://www.youtube.com/watch?v=H7b50G0ITfA>
2. Проработать конспект

БОРЩ. Это украинское блюдо. Сначала борщом называли похлёбку из борщевика. Это растение с острыми и пористыми листьями. Сегодня многие его считают сорным и не догадываются какую роль оно сыграло для появления в нашем меню одного из самых любимых кушаний.

Вкус борщевика мало кому знаком, борщ теперь готовят из свеклы. Вместе со свеклой используют и квашенную капусту. В богатых домах борщ варили с мясом. Блюдо стало настолько популярно в России, что в некоторых домах его едят 3 раза в день. Не отсюда ли пошло слово «переборщить», т.е. перейти меру. Борщ красивое блюдо.

Суп ХАРЧО. Суп харчо, пожалуй, можно считать самым ярким представителем национальной грузинской кухни. История сегодня не может найти самый первый рецепт этого супа, поскольку грузины его уже так давно готовят, что сами просто не помнят, когда он появился.

Переводится название супа как «говяжий суп», поскольку именно говядина тут является главным ингредиентом. Блюдо это очень пикантное, сытное и необычайно питательное.

ПЛОВ. Узбекское национальное блюдо. Плов известен с древнейших времен, он считался почетным блюдом и подавался в исключительных случаях: на праздник, свадьбу или похороны. В народной медицине это замечательное блюдо считали целебным и рекомендовали при различных недомоганиях, истощении организма и после тяжелой болезни

МАНТЫ. Любимое узбекское блюдо – манты. Наверняка, каждый хоть раз в жизни пробовал это чудо.

ВАРЕНИКИ. Это украинское национальное блюдо. Еще с древних времен принято считать, что вареники имели особенные магические свойства. Их обязательно готовили, когда в хозяйстве телилась корова, этим хозяева хотели обеспечить животному крепкое здоровье. А девушки на день ангела Андрея ворожили на варениках.

Кроме всего этого, если вам приснились вареники, это сулит вам много всего позитивного и хорошего. Если во сне вы лепете вареники вам подвернется выгодное дело, если вы их едите, вам обеспечен большой успех или даже свадьба. Что касается начинки, то чисто украинскими всегда считались вареники со шкварками, сыром и вишней. Так же были и вареники с картошкой, с капустой, гречневой кашей.

ПЕЛЬМЕНИ. Перед тем, как разбираться с тем, пельмени национальное блюдо какой страны, будет не лишним получить представление о содержании этого блюда и правилах его употребления. Это маленькие пирожки из пресного теста с начинкой из мяса, рыбы или овощей, которые отваривают, жарят или готовят на пару. Помимо внутреннего содержания в разных странах пельмени отличаются по размеру и форме. Их можно подавать к столу как вместе с бульоном, так и в чистом виде без жидкости. В этом случае в пельмени добавляют масло, сметану, различные соусы, что позволяет получать новый вкус блюда при изначально одинаковом его составе.

Название данного блюда в каждой стране разное. К примеру, в Японии - это гедза, в Италии - тортеллини, в Китае - цзяоцы и вонтоны. Это изделия маленького размера. Более крупные известны как манты и хинкали.

Достоверных данных, подтверждающих факт появления первых пельменей в той или иной стране не существует, зато легенд и версий на эту тему более чем предостаточно. Классические русские пельмени, так популярные в Сибири.

На что похож пельмень? / на ухо/ "пель" - ухо и "нянь" - тесто. По второй версии пельмени появились в период монголо-татарского нашествия и корни у них китайские.

САЛО. Соленое свиное сало, приправленное солью и перцем, стало символом украинской кухни. Сало – продукт весьма калорийный, так что, если съесть несколько кусочков на голодный желудок, можно быстро усмирить свой аппетит. Кроме того, в засоленном виде оно гораздо удобнее в хранении, чем мясо.

БЛИНЫ. Русское национальное блюдо. В России, или точнее еще за тысячу лет до образования страны, блины готовились во время старинных обрядов или праздников. Их использовали для гадания или приносили символические жертвоприношения. Блинами угощали нищих и малоимущих. Готовили именно такие блины, которые стряпают и сегодня, за исключением, разве что, начинки. Блин - является символом масленицы.

ДРАННИКИ— картофельные оладьи, блюдо белорусской кухни, популярное и у нас. Традиционно дранники подаются горячими со сметаной или чесночным соусом.

ПИЦЦА — итальянское национальное блюдо, в виде круглого открытого пирога, покрытого помидорами и расплавленным сыром, куда могут впекаться (в зависимости от рецепта и вкуса) различные начинки (мясо, ветчина, салями, морепродукты, овощи, фрукты, грибы, зелень и др.)

3. Самостоятельная работа

Определить к какой национальной кухне относится блюдо, расставить стрелки.

Суп « Харчо»	Русское
Блины	Грузинское
Манты	Узбекское
Дранники	Украинское
Плов	Итальянское
Щи	Белорусское
Борщ	Казахское
Пельмени	
Вареники	
Сало	

4. Присылайте фото своих работ личным сообщением в

VK <https://vk.com/id143332810>

Вайбер +380714259604

Эл.почта: e.luchschaya@yandex.ru