

11.02.22

Технология

5 класс

Тема урока: «Бутерброды и горячие напитки».

1. Повторение пройденного материала.(устно)

1. Каково значение блюд из яиц в питании?
2. Какие блюда готовят из яиц?
3. В чем заключается первичная и тепловая обработка яиц?
4. Как проверить доброкачественность яиц?
5. Каким требованиям должны отвечать приготовленные из яиц блюда?

2. Изложение нового материала.

- В меню завтрака обычно входит горячее блюдо - это может быть блюдо из яиц, которые мы с вами изучили на прошлом уроке, а также горячий напиток, хлеб, масло.

Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Он не только в значительной мере покрывает энергетические затраты организма, но и обеспечивает нас большинством незаменимых пищевых веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.

Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копченую рыбу, сельдь, сыр, брынзу, плавленые сырки. Различные паштеты, пасты, соусы, селедочное и сырное масло, рубленую сельдь, свежие овощи и зелень. Очень аппетитны бутерброды, приготовленные из обжаренных ломтиков хлеба, так называемые тосты или гренки. Они популярны во многих европейских странах.

3.Просмотр видеоурока

<https://youtu.be/xYyoqqrY4kE>

Виды бутербродов

Виды бутербродов



По способу приготовления:

1. Холодные и горячие;
2. Простые;
3. Сложные;
4. Открытые;
5. Закрытые;
6. Слоистые;
7. Закусочные.



Открытые бутерброды могут быть простыми, если используют один вид продуктов, и сложными, когда используют несколько видов продуктов. На слегка черствый хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты, можно украсить зеленью.

Закрытые бутерброды готовят с двумя ломтиками хлеба, между ними укладывают продукт, такие бутерброды готовят только с твердыми видами продуктов.

Закусочные бутерброды (канапе). Это маленькие бутербродики, размером 3х3. Канапе можно приготовить из различных продуктов. Хлеб нарезают острым ножом тонкими ломтиками, их можно поджарить на сковороде. Бутерброды подают на блюдах или в вазах. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпательками, с помощью которых берут бутерброд.

Бутерброд сандвич - берут 2 ломтика хлеба, намазывают маслом, на один укладывают начинку. Это могут быть помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, сваренные вкрутую яйца и т. д. Ломтики между собой скалывают специальной палочкой или вилочкой-шпателькой, а сверху украшают ломтиками редиса, огурца, зеленью петрушки, дольками помидора.

Чай - тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами. Он оказывает положительное влияние на организм человека, придает ощущение бодрости.

Чайное растение - вечнозеленый кустарник, культивируемый в районах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая используют в основном молодые листья растения. Более 95 % всемирного производства чая приходится на долю черного.

Помимо черного чая, есть еще зеленый (обладает нежным ароматом, напоминает запах свежего сена); красный (является наиболее ароматным сортом чая); желтый (относится к наиболее высококачественным видам чая).

Кофе - тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психическую активность человека. Натуральный кофе - это семена (зерна) плодов тропического

кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский, его называют «Мокко». Он отличается прекрасными вкусовыми качествами. В настоящее время Бразилия является крупным производителем кофе, там его готовят по особенному, смешивают различные сорта, благодаря чему поддерживается высокий стандарт.

В продажу кофе поступает в зернах, молотый и растворимый. Если кофе в зернах, его перед размалыванием обжаривают. Варят кофе в кофейнике, в электрической кофеварке и специальном сосуде - турке.

Детям лучше пить не кофе, а кофейные напитки, в состав которых, в основном входят такие продукты, как соя, ячмень, цикорий, каштаны и др.

Какао. Знаете ли вы, что за растение какао? Откуда оно? Какова его история?

Вернувшись в Европу после открытия им Америки, Колумб привез разные диковинки. В числе прочих были и бобы какао. Но что с ними нужно делать, европейцы тогда не знали.

Родина какао - тропические леса Южной Америки, берега Амазонки и Ориноко.

Позже Колумба испанец Кортес завоевал в Южной Америке государство ацтеков. Он описал национальный напиток ацтеков – *чоколатль*, который они готовили из бобов какао. Готовился этот напиток так: бобы какаоового дерева обжаривались и мололись в порошок, затем туда добавлялись ваниль и перец. Напиток все время помешивали, пока он не начинал пениться. Употребляли его в холодном виде.

Испанцы впервые стали готовить какао в кипящей воде, добавляя в него сахар.

Великий шведский ботаник Карл Линней, создавший в XVIII веке классификацию растений и животных, дал какао латинское имя, которое в русском переводе означает «пища богов». Какаовое дерево - типичное растение влажного и тенистого тропического леса.

Плоды какао весят около полукилограмма каждый. Они очень похожи на огурцы. Под мясистой оболочкой у них расположены плоские семена, похожие на бобы. Когда плоды какао собраны, они должны быть не позднее следующего дня вскрыты, а бобы отделены от мякоти. Затем бобы какао подвергаются брожению, сушатся, сортируются, упаковываются и отправляются на шоколадные фабрики.

До середины XIX века какао считалось величайшей роскошью, его пили лишь очень богатые люди.

Теперь, когда ты увидишь в кондитерском магазине плитку шоколада или небольшую баночку, на которой написано «какао», вспомни, что Колумб открыл не только Америку, но и первый привез в Европу бобы какао. И еще вспомни, сколько тысяч километров приходится проехать какао, прежде чем попасть к тебе на стол.

4. Практическая работа Вводный инструктаж:

Перед началом практической работы повторяются правила безопасной работы с ножом и с горячими жидкостями. Повторяем технологию приготовления бутербродов и чая.

Для закрепления изученного материала учащиеся выполняют практическую работу: приготовление бутербродов и чая с сахаром

5. Подведение итогов.

Сегодня на уроке мы познакомились с приготовлением бутербродов и горячих напитков, посмотрели видеоурок, повторили предыдущую тему

6. Домашнее задание: прочитать материал, написать что вам больше всего запомнилось, продолжить работу над поделкой к 8 Марта