

Кулинария



Изделия из теста
Приготовление вареников,
ватрушек

Цель урока

- познакомиться с видами теста и способами его приготовления;
- научиться замешивать пресное тесто и готовить из него вареники с начинкой из картошки, вишни.

Классификация теста

Тесто

```
graph TD; A(Тесто) --> B(Бездрожжевое (пресное)); A --> C(Дрожжевое)
```

**Бездрожжевое
ое
(пресное)**

Дрожжевое

Бездрожжевое (пресное)

- Бисквитное
- Слоеное
- Заварное
- Песочное
- Сдобное пресное

Дрожжевое

- Несдобное
(безопарный способ)
- Сдобное (опарный способ)

Простое пресное тесто широко применяется при приготовлении вареников, хвороста, пельменей, лапши

Родиной вареников принято считать Украину. Сейчас они известны и любимы везде.

Восточное блюдо "дюш-вара" стало "вараниками", а затем варениками.

- Тесто для вареников довольно просто в приготовлении, но необходимо придерживаться ряда правил, которые предписывает украинская кухня, без соблюдения которых настоящие вареники не получатся.

Часто вареники подают со сметаной, считается, что «сметаной вареники не испортишь».

Состав теста таков.

Первый рецепт: 3 ст. муки, $\frac{2}{3}$ ст. воды, 2-3 яйца и 0,5 ч.л. соли.

Второй рецепт: 2,5 ст. муки, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли и 0,25 ст. воды или молока.

Холодный способ:

Если необходимо хранить тесто для вареников более продолжительное время, муку заливают холодной водой или молоком, добавляют яйца, соль и тщательно вымешивают тесто и также дают ему отдохнуть. Надо следить за тем, чтобы тесто не было очень крутым, так как оно тяжело раскатывается и из него трудно лепить вареники. Когда тесто готово раскатайте его толщиной 1 - 1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще) разрежьте на квадраты размером 5х5 см (из них лепят треугольные вареники, складывая противоположные углы квадратов) или вырежьте стаканом кружки (для полукруглых вареников).

Способ приготовления:

Муку просеять(она обогащается кислородом). Замесить крутое тесто из воды, яйца, соли.

Начинки

- Творог- творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, соль.
- Капуста- свежую капусту мелко нашинковать и с тушить до готовности, добавить круто сваренные яйца, жаренный лук, соль, перец.
- Картофель- очищенный картофель отварить, размять, добавить мелко нарезанный жаренный лук, соль, перец.
- Клубника- клубнику пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 минут, отцедить сок.

Приготовление вареников

После того, как тесто простоит 20 минут, тонко его раскатать, вырезать кружочки в зависимости от начинки: с капустой и картофелем- побольше, с творогом- поменьше.

На кружочки разложить начинку и защипать края.

Варить в подсоленной воде 7-10 минут, пока вареники не всплывут. Подавать на стол с растопленным сливочным маслом или сметаной.



Cooking



Готовим на уроке

- 1 бригада вареники с картошкой



- 2 бригада вареники с творогом





