

Тема: Кисели



«Что знаете полезного, того не забывайте, а чего не умеете, тому учитесь»

Владимир Мономах

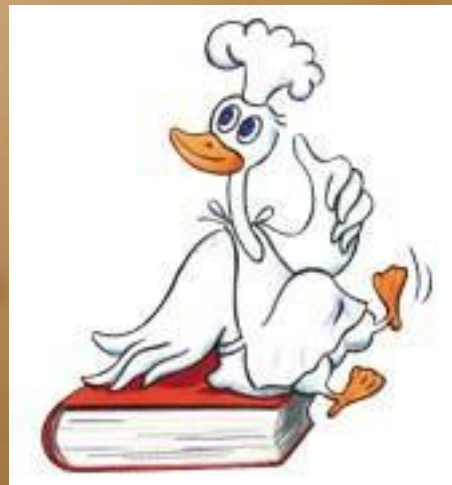
Вопросы к уроку

почему
кисель так
называют

какой
кисель был
раньше

из чего
готовят
кисель

как готовить и
подавать к столу
кисель



Листая страницы истории

Овсяные, ржаные, пшеничные кисели относятся к древнейшим русским кушаньям. Им более 1000 лет. Название кисель пошло от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя.



Повесть временных лет

**Кисель на
Руси славится
издавна,
овсяный
кисель спас в
X веке город
Белгород от
печенегов**





**Фруктовые и
ягодные сладкие
кисели
появились
сравнительно
недавно, в
начале XIX в.,
вслед за
распространение
м картофеля и
началом
производства
крахмала**

Чем полезен кисель

Кисель – очень питательное, калорийное блюдо из-за содержания в нем крахмала, но, при этом, сохраняет множество витаминов (А, В1, В2, В5, РР).

Кисель из клюквы – лучший напиток при простуде и гриппе.

Черника в киселе эффективна при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, инфекционных заболеваниях, а также для улучшения остроты зрения.

Яблочный кисель рекомендуется для профилактики анемии, гиповитаминозов и для улучшения пищеварения.



Продукты для киселей



**Ягодный кисель:
Клубника
Вода
Сахар
Картофельный
крахмал**



Технология производства киселей

Для производства киселей используют свежие и сушеные плоды и ягоды, консервированные соки, сиропы, все виды варенья, джема, повидла, а также из молоко.

Сочные ягоды (клубнику, малину, смородину, клюкву) протирают и отжимают сок.

Из мезги (выжимки) готовят сироп, который соединяют с соком и заваривают крахмалом, разведенным кипяченой водой или частью сока.

Кизил, сливы, крыжовник, абрикосы, яблоки варят в небольшом количестве воды, затем протирают и, добавив сахар, заваривают раствором крахмала.

КАЛОРИЙНОСТЬ КИСЕЛЯ, ККАЛ НА 100 Г.

Клюквенный кисель

53

Яблочный кисель

97

Кисель из кураги

54

Вишневый кисель

78



Для приготовления жидкого киселя
нужно 2 ст. л. крахмала на литр,
для густого – 3,5-4 ст. л. на литр жидкости.

Подготовка крахмала

Для приготовления фруктово-ягодных киселей лучше использовать картофельный крахмал, который образует прозрачный, почти бесцветный клейстер. Вкус молочных киселей нежнее, если их заваривать кукурузным крахмалом, клейстер которого более пластичный, непрозрачный,

Крахмал для киселя разводят холодной кипяченой водой, отваром, соком, молоком. Вливают сразу весь крахмал в кипящую жидкость и, быстро перемешивая, доводят до кипения. Кипятить кисель нельзя, так как от этого он разжижается



Правила охраны труда и «Вредные советы» Григория



Если с грязными ногтями
Две недели походить,
То под каждым грязным ногтем
Заведется жуткий яд.
И когда во время драки
Пощараешь врага,
Молча он в мученьях страшных
На глазах твоих умрет.

Требования к качеству

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей - сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов - прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре - мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях — запах подгорелого молока.

