

Бутерброды и горячие напитки.

Урок технологии в 5 классе

ЦЕЛИ УРОКА:

Узнать:

Когда появился хлеб в жизни человека.

Какие виды бутербродов бывают .

Какие горячие напитки присутствуют на нашем столе.

Научиться:

Готовить горячие бутерброды.

Заваривать вкусный чай.

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА



Хлеб появился более 15 тысяч лет назад, когда человечество находилось на первобытной стадии своего развития. Люди сначала ели зерна диких злаковых культур сырыми, а потом научились сами выращивать нужные им растения, и готовить из зерен кашу – растереть их в порошок и смешивать с водой.



Затем появился и прообраз нынешнего хлеба – лепешку из густой зерновой каши запекали на открытом огне. Конечно, это пригорелое кушанье мало напоминало современные калачи и батоны, но именно с него и началась история хлеба.

Во все времена люди отдавали дань важности хлеба в своей жизни, считали его даром Божиим и практически живым существом. Про него говорили:

«Хлеб всему голова»

«Любая пища приедается, хлеб никогда»

«Хлеб везде хорош – и у нас и за морем»

«Хлеба край – и под елью рай, хлеба ни куска – и в полатях возьмет тоска».

Хлеб никогда не выбрасывали – из зачерствевших корок сушили сухари, крошки сметали со стола и отдавали птицам или животным.

Существовал обычай встречать дорогих гостей на пороге дома с хлебом и солью. Хлеб и соль были символами достатка и благополучия, «оберега».



БУТЕРБРОДЫ

**«Бутерброд» - немецкое
Butterbrot -«хлеб с маслом»**

Инструменты и приспособления:

Острый нож для нарезки хлеба и доска для нарезки хлеба.

Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра.

Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов.

Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.

Виды бутербродов

ПРОСТЫЕ
СЛОЖНЫЕ



Виды бутербродов

ЗАКРЫТЫЕ
ОТКРЫТЫЕ
(сендвич)



Виды бутербродов

ХОЛОДНЫЕ

ГОРЯЧИЕ

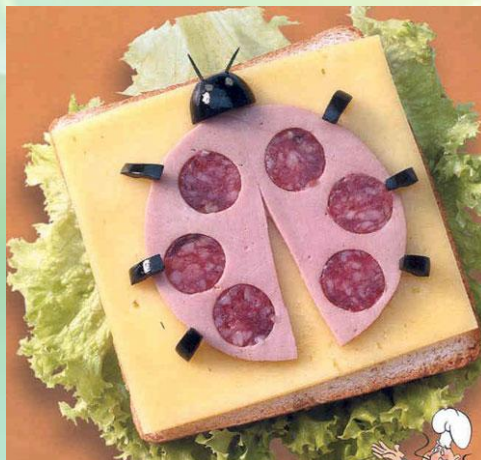
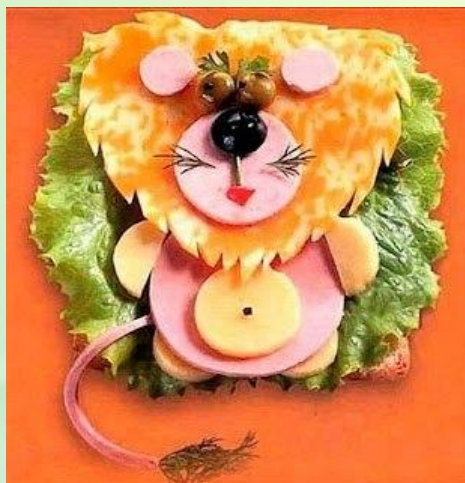


Виды бутербродов

ЗАКУСОЧНЫЕ (канапе)



**Бутерброд должен быть не только
вкусным, но и красивым!**



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ



КОФЕ



КАКАО



ЧАЙ

Чай (кит. 茶 — «ча́» на пекинском и гуандунском диалекте, «тэ́» на амойском и «тцай-е» на тайваньском) — напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.

На Руси появился около 300 лет назад и стал привычным л

Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре. Разливать чай и предлагать угощения должна была хозяйка дома.



ВИДЫ ЧАЯ

Черный чай - в процессе производства подвергается полной ферментации, что придает сырью (заварке) характерный черный цвет и особый «смолистый» (или «бальзамический») аромат.

Зеленый чай - очень полезный, он содержит много витамина С, РР и группы В. Зеленый чай поднимает настроение, уничтожает бактерии, выводит из организма тяжелые металлы (свинец, ртуть, цинк) .

Желтый чай - изготавливается только из сырья наивысшего качества, исключительно из «жирных» — плотных и тяжелых, неповрежденных молодых почек. Процесс изготовления желтого чая длится не более 72 часов

Белый чай - это чайные почки, которые покрыты белым ворсом. Такой чай собирают в начале весны, при этом людям, занятым сборкой чая, не разрешается употреблять до работы лук, чеснок и разные пряности, чтобы не испортить аромат листочков.

Красный чай - для красного чая верхние листочки собирают рано утром. Он повышает иммунитет, оказывает хорошее общеукрепляющее воздействие на организм. В этом напитке содержится большое количество калия.

КОФЕ

Ко́фе — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зёрен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (*Coffea*) . Насчитывается более 90 видов растений, относящихся к роду кофе.

Наиболее распространённым сорт кофе- арабика. Это кофейное дерево произрастает на высоте от 900 до 2000 метров над уровнем моря.



В некоторых странах существует праздник, посвящённый кофе. «День кофе» отмечается 12 сентября в Коста-Рике, 19 сентября в Ирландии и 1 октября в Японии.

КАКАО

Какао – это небольшое дерево , растущее в тропических лесах Африки и Южной Америки. Это дерево цветет желтыми цветами и плодоносит круглый год. Примечательно, что цветы растут прямо на коре ствола. Со ствола свисают также и оранжево-желтые продолговатые плоды, похожие на ребристые огурцы. Они достигают 30 см в длину и весят от 300 до 600 г. Под деревянистой оболочкой плода находится от 25 до 50 семян какао-бобов. Их сушат, поджаривают, куры и перемал



Какао и шоколад стимулируют выработку «гормона счастья» – эндорфина, поднимающего настроение и снижающего уровень стресса.

Правила безопасной работы на кухне

1. Передавай нож (или вилку) только ручкой вперед.
2. Перед работой проверь исправность соединительного шнура.
3. Включай и выключай электроприбор сухими руками, при этом берись за корпус вилки.
4. По окончании работы выключи электроприбор.
5. Не используй посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками
6. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.
7. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай ее от себя и пользуйся прихваткой

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи

1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
2. Нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под шапочку (косынку). Ногти должны быть коротко острижены.
3. Посуду и приспособления после готовки тщательно вымыть и вытереть.
4. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
5. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
6. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.
7. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты.
8. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике в определенных местах и при правильной температуре..
9. Продукты, готовые к употреблению, хранить закрытыми

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

«Гренки с сыром»

| Продукты | Количество |
|-----------------|-------------------|
| Хлеб или булка | 1 батон |
| Масло сливочное | 100 г |
| Сыр | 150 г |

Оборудование и инструменты: ножи, тёрка, разделочные доски, тарелка, противень, лопатка, кухонная плита.

Последовательность приготовления

1. Хлеб, булку нарезать толщиной 1,0-1,5 см.
2. Намазать хлеб, булку маслом.
3. Натереть на тёрке или тонко нарезать сыр. Выложить сыр на хлеб.
4. Смазать противень маслом, выложить на него подготовленные бутерброды.
5. Поставить противень в горячую духовку на 3-5 мин.
6. Готовые гренки быстро выложить лопаткой на блюдо и подать на стол.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

«Горячие напитки: чай»

Продукты

Заварка

Сахарный песок

Количество

1-2 чайные ложки

8-12 чайных ложки

Оборудование и инструменты: чайники для кипятка и заварки, чайные чашки, блюдца, ложки, сахарница, подставки для чайников.

Последовательность приготовления:

1. Вскипятить воду.
2. Сполоснуть кипятком заварной чайник.
3. Всыпать чай и залить кипятком на 1/3 чайника.
4. Накрыть чайник грелкой и дать настояться 3-5 минут.
5. Долить чайник кипятком, накрыть грелкой и дать настояться ещё 3-5 минут.
6. Разлить чай в чашки, добавить сахар по вкусу.

Требования, предъявляемые к чаю:

Чай должен быть прозрачным, без чаинок.

Вкус и запах должен соответствовать вкусу и запаху чая.

Цвет чая должен быть красновато-коричневым.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

1. Составить технологическую карту процесса приготовления бутербродов определенного вида.
2. Приготовить бутерброды следуя инструкции.
3. Попросить оценить родителей вкусовые и эстетические качества получившихся бутербродов.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Информационные источники

1. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.

Электронные ресурсы

<http://mollenta.ru/articles/istoriya-hleba-na-rusi.php>

http://pro-khleb.ru/index.php?id=7&Itemid=4&option=com_content&task=view

<http://www.kakprosto.ru/kak-826319-otkuda-poshla-tradiciya-vstrechat-hleb-om-s-solyu>

<http://boobooka.com/melochi/krasivye-buterbrody/>

<http://chaepedia.com/>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>