

ДНЗ «Уманський ПАЛ»

Урок на тему:
«Приготування вареників з різними фаршами»

Підготувала:

майстер в/н

Оксана Кравченко

Умань 2024

Майстер в/н: Кравченко Оксана Валеріївна

Професія: кухар 4 розряду, II курс, група 23.

Тема програми: «Приготування тіста та виробів з нього».

Тема уроку: «Приготування вареників з різними фаршами».

Мета:

- *навчальна:* закріплювати й удосконалювати знання та вміння учнів під час приготування прісного тіста; формувати навички учнів технологічного процесу приготування вареників; удосконалювати знання і вміння учнів.
- *виховна:* виховувати повагу до праці та обраної професії, дбайливе ставлення до продуктів, економне використання електроенергії і водопостачання, почуття відповідальності за результати колективної праці.
- *розвивальна:* розвивати творчі здібності, професійну самостійність і пізнавальну активність під час роботи з технологічними картками, розвивати вміння оцінювати якість готових страв.

Тип уроку: урок удосконалення вмінь і формування навичок.

Вид уроку: урок у вигляді гри.

Комплексно – методичне забезпечення: інструкція з охорони праці, технологічні картки, ноутбук, телевізор, відео, презентація, сировина для приготування вареників, виробничі столи, обладнання, кухонний інвентар та столовий посуд.

Міжпредметні зв'язки: Технологія приготування їжі з основами товарознавства, Устаткування підприємств харчування, Організація виробництва та обслуговування, Охорона праці, Санітарія та гігієна, Облік та звітність.

Використані джерела: «Збірник рецептур», В.С. Доцяк «Технологія приготування їжі»; В.В. Архипов, В.А.Русавська «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства», інтернет ресурси.

Хід уроку:

I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА (5 хв.)

Перевірка:

- присутності учнів на уроці;
- зовнішнього вигляду учнів;
- санітарного стану одягу;
- готовності учнів до роботи в кухні-лабораторії.

II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ (45 хв.)

2.1. Повідомлення теми і мети уроку.

Тема уроку: «Приготування вареників з різними фаршами».

Мета уроку: на сьогоднішньому уроці ми повинні навчитися правильно і якісно готувати тісто на вареники, згідно технологічного процесу, та презентувати готову страву, застосовуючи теоретичні знання. Правильно організувати робоче місце, з дотриманням вимог санітарії та гігієни, а також правил з охорони праці, економного використання сировини, води та електроенергії.

2.2. Мотивація навчальної діяльності учнів.

Вареники – одна з головних страв української кухні. Всі ми з дитинства їмо їх з картоплею, вишнею, сиром, капустою і т.д. Але звідки загалі взялася ця страва?

Отже, українські вареники походять від турецької страви «дюш-вар». Нашим пращурам наскільки прийшлася до вподоби ця страва, що вони вирішили її трохи переробити і назвали «вареники». Назва пов'язана зі способом приготування, варять – значить вареники.

Експерти вважають, що вареники готували ще в язичницькі часи, причому надавали їм особливого значення. Вперше їх стали вживати в

стародавньому Трипіллі, за кілька століть до нашої ери, і вареники тоді ототожнювали з Місяцем і Плодовитістю. Борошно для тіста брали з різних видів злаків: жита, гречки, пшениці, ячменю. Різноманітною була і начинка, яка відрізнялася залежно від регіону. Використовували такі начинки: картопляне пюре, капуста тушкована (з квашеної або свіжої), овечий сир, пшоно, відварена квасоля перетерта з калиною, гречка з сиром та різні ягоди. Подають вареники залежно від начинки з підсмаженою цибулею та шкварками, часниковим соусом, сметаною, розтопленим вершковим маслом, медом, йогуртом, варенням.

Ще хочу зачитати вам цікаві факти про вареники:

- ✓ найперший пам'ятник варенику в Україні було відкрито в Черкасах в 2006 році. А на честь його відкриття місцеві жителі зварили вареник вагою 70 кг та довжиною 174 см.
- ✓ у світі є понад 500 різних варіантів вареників.
- ✓ в Україні для найкращих кулінарів та кондитерів є спеціальний значок і називається він «Золотий вареник».
- ✓ у місті Глендон (Канада) розташований великий пам'ятник варенику, висота його більше 8 м, а ширина – близько 4 м, і важить він 2718кг.
- ✓ захоплення першого президента України Л.Кравчука – це збирати незвичні рецепти приготування вареників. В його колекції є вареники з начинкою з в'яленого банану, чайного листя, язика жар-птиці, краба та вугра.
- ✓ колишній президент США Білл Клінтон, будучи ще на посаді, відвідував Україну з робочим візитом, спробувавши українські вареники був в захваті.
- ✓ найулюбленішою стравою української діаспори у всьому світі є вареники.

2.3. Актуалізація навчального матеріалу шляхом опитування учнів.

Умови гри:

- участь у грі бере три команди;
- урок буде поділений на дві частини: теоретичну та практичну;
- під час теоретичної частини командам будуть задаватися питання по темі. Та команда, яка перша дасть правильну відповідь отримує 2 бали;
- на практичній частині, яка буде проходити під час поточного інструктажу уроку, команди повинні будуть наліпити за 30 хвилин якомога більше вареників, а потім презентувати готову страву;
- в кожній команді буде своя начинка (картопля, капуста або солодкий сир), яку команда обере шляхом жеребкування;
- оцінюватися буде кількість штук, зовнішній вигляд, смакові якості та презентація страви (кожен критерій оцінюється в 5 балів);
- практична частина проходитиме в кухні-лабораторії.

А зараз переходимо до теоретичної частини. Група вже поділена на команди. Всім бажаю успіху та перемоги!

1. З якого тіста готують вареники? (з прісного)
2. Яка сировина потрібна для приготування тіста на вареники? (вода, сіль, яйце, олія, борошно)
3. Для чого просіюють борошно перед тим, як готувати тісто? (щоб збагатити борошно киснем і очистити від сторонніх домішок)
4. Які фарші використовують для вареників? (картопля, капуста, гриби, сир, м'ясо, ягоди)
5. Якої товщини потрібно розкачувати тісто на вареники? (1-1,5 мм)
6. Якої консистенції повинно бути тісто на вареники? (м'яке, еластичне, не липнути до рук)
7. З яким соусом можна подавати вареники, якщо фарш солодкий? (сметана, мед, джем, йогурт, згущене молоко)
8. З чим можна подавати вареники, якщо фарш солоний? (пасерована цибуля, шкварки, сметана, часниковий соус)

9. Який вихід вареників на одну порцію? (200-225 г або 7-8 штук)

Підведення підсумків теоретичної частини.

А зараз пропоную Вам перед практичною частиною переглянути фото презентацію з способами подавання вареників.

2.4. Правила охорони праці, санітарії та гігієни.

Перед тим, як перейти до практичної частини, давайте нагадаємо правила охорони праці, санітарії та гігієни.

1. Які правила санітарії та гігієни кухаря? (Перед початком роботи ретельно вимити руки з милом, спецодяг чистий, випрасуваний, на руках рукавички, коси в дівчат підібрані, ніяких прикрас)
2. Яких правил з охорони праці повинен дотримуватись кухар в кухні-лабораторії? (Правильно організувати робоче місце кухаря, обережно поводитись з гострими та ріжучими предметами).
3. Які правила експлуатації електричної плити? (Перед початком роботи перевірити санітарний стан жарової поверхні, надійність заземлення та справність пакетних перемикачів).

2.5. Показ робочих прийомів.

Майстер приступає до показу приготування бездріжджового тіста на вареники та формування вареників.

Яйце збити з сіллю та цукром, додати 500мл холодної води, 100мл рослинної олії, все гарно перемішати і потроху додавати просіяне борошно. Вимішувати тісто доти, поки воно не стане м'яким, еластичним та не прилипатиме до рук. Бажано дати тісту постояти 20-30 хвилин.

Далі формуємо наші вареники. Я буду готувати сьогодні вареники з солодким сиром. Тісто розкачуємо товщиною 2-3мм, потім формою вирізаємо кружальця діаметром 5см. На середину викладаємо начинку і заліплюємо вареник у формі півмісяця. В киплячу підсолену воду закладаємо наші вареники і варимо до готовності 5-7 хвилин. Дістаємо з каструлі готові вареники і подаємо.

2.6. Закріплення нового навчального матеріалу. Відпрацювання трудових прийомів на прикладі учня.

А зараз асистент відтворить засвоєні трудові прийоми по приготуванню вареників. Так як тісто має ще трохи вистоюватись, то учень скористується тістом, яке приготував майстер і відтворить прийоми ліплення вареників. А потім приготує та презентує страву.

Після того, як учень презентував подачу, я запрошую всіх присутніх до дегустації.

ІІІ. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ (200 хв.)

Самостійна робота учнів по виконанню завдання.

Цільові обходи майстра робочих місць учнів:

- перевірка організації робочих місць учнів;
- перевірка правильності виконання учнями технологічного процесу;
- надання допомоги учням при необхідності;
- перевірка якості роботи учнів та виконання ними норм часу;
- прийом та оцінка роботи учнів, визначення переможця в практичній частині уроку-гри;
- прибирання робочих місць.

ІV.ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ (20 хв.)

Підведення підсумків уроку:

- повідомлення оцінок;
- аналіз діяльності учнів на протязі всього уроку;
- аналіз причини помилок та засоби їх усунення;
- дотримання правил охорони праці, організації робочих місць;
- розгляд випадків нераціонального використання робочого часу.

V. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ.

Підготуватися до теми «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього». Повторити теоретичний матеріал по темі у підручнику В.С. Доцяк «Українська кухня», сторінки 485-488.

ДНЗ «Уманський ПАЛ»

Роздатковий матеріал

до уроку на тему:

«Приготування вареників з різними фаршами»



Умань 2024

Технологія приготування прісного тіста на вареники.

Просіяне пшеничне борошно насипають гіркою, посередині роблять заглиблення у вигляді воронки, в яке вливають нагріте до 30-35°C молоко або воду, проціджений розчин солі і цукру, додають сирі яйця і замішують тісто середньої густоти. Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції. Готове тісто повинно відставати від рук і стінок посуду. Після затискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється. Тісто залишають на 20-30 хв, накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

➤ **Густе тісто важко розкачувати і формувати з нього вироби.**

Технологія приготування фаршів для вареників.

Фарш картопляний з цибулею.

Обчищену, зварену і підсушену картоплю протирають гарячою. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують і пасерують на олії, додаючи сіль та перець. Протерту картоплю і пасеровану цибулю з'єднують і перемішують.

Фарш з квашеної капусти.

Квашену капусту відтискають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більш ніж 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують, потім додають невелику кількість рідини і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Вся рідина має випаруватися. У готову капусту додають сіль, перець, дрібно нарізану пасеровану цибулю і перемішують.

Фарш з кисломолочного сиру (солодкий).

Кисломолочний сир протирають через сито додають яйце, цукор і перемішують. Можна додати також ванільний цукор.

Способи формування вареників.

Для формування вареників використовують дерев'яну або металеву стільницю, яку посипають борошном. Формувати вареники можна різними способами:

1-й спосіб. Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 см, потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині варениці кладуть фарш, краї заліплюють.

2-спосіб. Тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, потім формують вареники.

3-й спосіб. Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 мм, ріжуть на смужки, потім на квадратики розміром 5×5 см. Фарш кладуть посередині квадратика і заліплюють два протилежні кінці у трикутник.

4-й спосіб. Тісто розкачують у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1см від краю викладають фарш по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної. Краї змащують яйцем, накривають начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізають вареники. .

Сформовані вареники викладають на дерев'яні лотки, посипані борошном, ставлять у холодильну шафу і зберігають до варіння.

Загальні правила варіння та подавання вареників.

Варять вареники невеликими партіями безпосередньо перед подаванням. Вареники опускають у киплячу трохи підсолону воду, варять 5-7 хв при слабкому кипінні і при відкритій кришці, щоб не розварилися. Готові вареники спливають на поверхню, їх виймають шумівкою, кладуть на друшляк, щоб вода стекла і поверхня злегка обсушилася (обсушена поверхня вареників не тільки буде утримувати масло і сметану, а й

просочиться ними), перекладають у глибоку посудину, поливають жиром і струшують, щоб вареники не злипалися.

Подають вареники гарячими, оскільки навіть злегка охолонувши, вони втрачають смак. Перед подаванням вареники кладуть на підігріту столову мілку тарілку (7-8 штук на порцію).

Вареники приготовлені з начинкою з картоплі, квасолі, грибів подають з розтопленим вершковим маслом; з начинкою з капусти – з олією або з підсмаженою цибулею на олії; з начинкою з ліверу або м'яса – з розтопленим вершковим маслом або шкварками з цибулею; з начинкою з сиру – з розтопленим вершковим маслом або сметаною; з начинкою із свіжих вишень, чорниць, полуниць, слив, смородиною – з сметаною або сиропом, цукром, сметаною й цукром.

Вареники можна поливати сметаною або подавати її окремо в соуснику. Для поливки сало шпик і ріпчасту цибулю нарізують кубиками. Сало підсмажують, щоб витопився жир, додають нарізану ріпчасту цибулю і пасерують її.

Технологічна картка

Тісто для вареників

| № | Сировина | Брутто, г | Нетто, г |
|----|-----------------|-----------|------------|
| 1. | Борошно | 350 | 350 |
| 2. | Яйця | 2/3 шт. | 30 |
| 3. | Молоко або вода | 135 | 135 |
| 4. | Сіль | 6 | 6 |
| | Вихід: | | 500 |

Технологія приготування

Просіяне борошно насипають гіркою, посередині роблять заглиблення у вигляді воронки, в яке вливають нагріте молоко або воду, додають сіль, сирі яйця і замішують тісто середньої густоти. Залишають тісто на 30-40 хв, накривши серветкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

Вимоги до якості тіста

Готове тісто повинно відставати від рук і стінок посуду. Консистенція однорідна. Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється.



Технологічна картка
Вареники з картоплею

| № | Сировина | Брутто, г | Нетто, г |
|----|------------------------|-----------|------------|
| 1. | Тісто прісне | - | 80 |
| 2. | Картопля | 150 | 105 |
| 3. | Маса сирих вареників | - | 185 |
| 4. | Маса готових вареників | - | 200 |
| 5. | Масло вершкове | - | 20 |
| | Вихід: | | 220 |

Технологія приготування

Розкачуємо тісто товщиною 1-1,5 мм і виїмкою вирізаємо варениці. На середину варениці кладемо фарш, заліплюємо вареники у формі півмісяця. Готові н/ф закладаємо у киплячу воду та варимо 5-7 хв на слабкому вогні. Подаємо 7-8 вареників на порцію і поливаємо їх розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Вареники гарячі, тримають форму, не розварені. Начинка соковита та м'яка. Запах відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.



Технологічна картка

Вареники з квашеною капустою

| № | Сировина | Брутто, г | Нетто, г |
|----|------------------------|-----------|------------|
| 1. | Тісто прісне | - | 80 |
| 2. | Капуста | 150 | 105 |
| 3. | Маса сирих вареників | - | 185 |
| 4. | Маса варених вареників | - | 200 |
| 5. | Пасерована цибуля | 30 | 25 |
| 6. | Олія рослинна | - | 50 |
| | Вихід: | | 225 |

Технологія приготування.

Розкачуємо тісто товщиною 1-1,5 мм і виїмкою вирізаємо варениці. На середину варениці кладемо фарш, заліплюємо вареники у формі півмісяця. Готові н/ф закладаємо у киплячу воду та варимо 5-7 хв на слабкому вогні. Подаємо 7-8 вареників на порцію і посипаємо пасерованою цибулею.

Вимоги до якості.

Вареники гарячі, тримають форму, не розварені. Начинка соковита та м'яка. Запах відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.



Технологічна картка

Вареники з сиром

| № | Сировина | Брутто, г | Нетто, г |
|----|------------------------|-----------|----------|
| 1. | Тісто прісне | - | 80 |
| 2. | Сир кисломолочний | - | 100 |
| 3. | Борошно | - | 4 |
| 4. | Цукор | - | 8 |
| 5. | Маса сирих вареників | - | 185 |
| 6. | Маса варених вареників | - | 200 |
| 7. | Сметана | - | 25 |
| | Вихід: | | 225 |

Технологія приготування

Розкачуємо тісто товщиною 1-1,5 мм і виїмкою вирізаємо варениці. На середину варениці кладемо фарш, заліплюємо вареники у формі півмісяця. Готові н/ф закладаємо у киплячу воду та варимо 5-7 хв на слабкому вогні. Подаємо 7-8 вареників на порцію. Поруч в соуснику подаємо сметану.

Вимоги до якості

Вареники гарячі, тримають форму, не розварені. Начинка соковита та м'яка. Запах відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

