

## Урок 7

### Тема: БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

#### § 6. БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

##### Цели урока:

1. Образовательная – познакомить учащихся со значением макаронных изделий в питании, видами и сортами макаронных изделий, их пищевой ценностью; прививать навыки ведения здорового образа жизни;

2. Развивающая – развитие интеллектуальных умений (анализировать, сравнивать, обобщать), способствовать развитию логического мышления;

3. Воспитательная – воспитание бережливости и экономии при приготовлении блюд из макаронных изделий; воспитание трудовой дисциплины и культуры труда.

**Тип урока:** комбинированный урок.

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, исследовательский.

**Межпредметные связи:** история, литература, информатика.

**Материально-техническое оснащение:** компьютер, проекционная система, учебник, рабочая тетрадь, раздаточный материал.

**Оформление доски:** тема урока, новые слова, домашнее задание.

#### ХОД УРОКА (ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА)

1. Организационная часть:

1.1. Приветствие учащихся;

1.2. Проверка присутствующих и готовности учащихся к уроку;

1.3. Назначение дежурных;

1.4. Сообщение темы и целей урока.

1.5. Запись даты и темы урока в тетрадь.

2. Повторение пройденного материала (актуализация опорных знаний):

2.1. Проверка выполнения домашнего задания;



## 2.2. Опрос учащихся по вопросам:

1. Особенности приготовления блюд из бобовых растений?  
2. Какие блюда вы можете приготовить самостоятельно, используя бобовые растения?

3. Изучение нового материала (этап усвоения новых знаний):

3.1. Сообщение теоретических сведений (словесно-иллюстративный рассказ учителя):

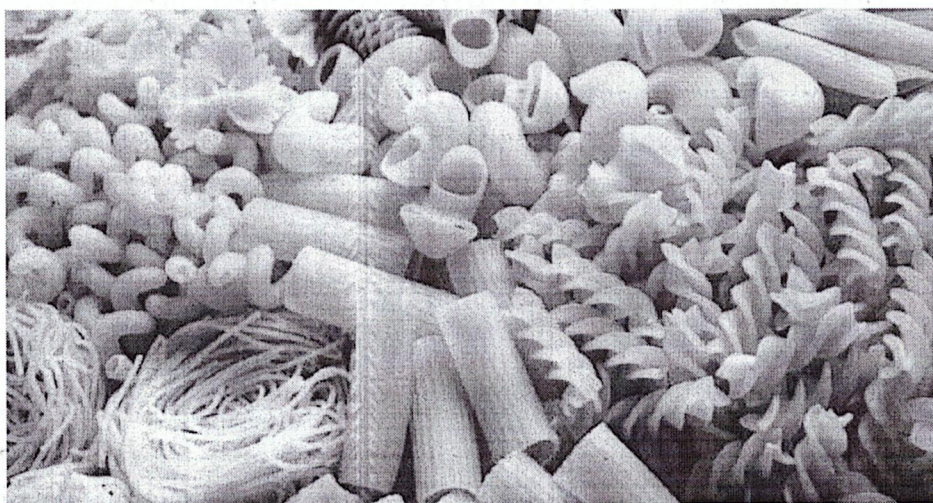


Рис. 2. Разновидности форм макаронных изделий

Макаронные изделия (в быту часто называются просто макаронами) пищевой полуфабрикат – длинные, похожие на волокна, стержни, изделия из высушенного теста (обычно из пшеничной муки с водой). Также выпускаемые промышленностью макаронные изделия могут иметь самую разнообразную форму – в виде рожков, чешуек, коротких цилиндров и других форм (рис. 2). Обычно макаронные изделия выпускаются пищевой промышленностью и хранят в сухом виде. Их отваривают перед употреблением. Иногда в тесто при их изготовлении добавляются другие ингредиенты, например: красители (томат-паста; шпинат; свекла; пигмент, выделяемый из каракатиц (чернила каракатиц) и другие), яйца, зелень.

Часто термин «макаронные изделия» относится только к высушенным изделиям из теста – полуфабрикатам. Однако некоторые изделия из теста, которые затем отваривают в кипящей воде, готовятся не только из сухого, но и из свежеприготовленного теста (например: лапша, бешбармак). Точной,



однозначной и общепринятой классификации макаронных изделий из теста не существует.

По-итальянски макаронные и некоторые другие мучные изделия называются паста (итал. *pasta*, видимо, от позднелатинского лат *pasta* - «тесто») – однородная кашицеобразная масса. Под словом «паста» подразумевают как макаронные изделия в целом, так и блюда из них – макаронные изделия с соусом.

### **Классификация макаронных изделий**

По составу теста макаронные изделия делятся: на изделия только из муки из твердых сортов пшеницы; на изделия из теста с добавлением яиц.

В зависимости от формы и размеров макаронные изделия делятся на следующие виды: макароны; рожки и перья; вермишель; лапша; фигурные изделия - ушки, ракушки, звездочки, колечки, скорлупки, бантики, спирали, трубочки и др.

Происхождение макарон относят и к этрусским временам – на 500 лет раньше появления китайской лапши. Но свидетельства этому тоже недостаточно убедительны. Некоторые исследователи считают, что ни греки, ни римляне, а уж тем более этруски, не были знакомы с твердой пшеницей и именно по этой причине не могли изобрести макароны. Первой официальной столицей макарон можно считать Палермо. Именно здесь впервые были найдены исторические источники, в которых говорилось об изготовлении сухих макаронных изделий в промышленных масштабах.

Макаронные изделия варят двумя способами: в большом количестве воды (6–7 л воды на 1 кг макаронных изделий) – с последующим откидыванием на сито и в небольшом количестве воды (1,5–2 л воды на 1 кг изделий) – без откидывания на сито. В первом случае макаронные изделия варят до мягкости в бурно кипящей подсоленной воде, после чего кладут на дуршлаг и дают стечь отвару. При варке макаронные изделия набухают и увеличиваются в весе (привар) на 150%. Во втором случае макаронные изделия варят в кипящей воде до загустения, затем добавляют жир, накрывают крышкой и доваривают на слабом огне. Увеличение веса – 200%. Время варки макаронных изделий (в минутах): вермишель 12–15, лапша 20–30, макароны 35–50. Макаронные изделия используются как самостоятельные блюда и на гарнир.

3.2. Работа с учебником (п.2.3., § 6);

4. Итог урока:

4.1. Закрепление изученного материала.

Беседа с учащимися по вопросам:

1. Дайте характеристику макаронным изделиям;

2. Способы варки макаронных изделий?

3. Что вы узнали о роли макаронных изделий в питании человека?

4.2. Анализ урока;

Анализ и оценка успешности достижения цели и определение перспективы последующей работы:

1. Что нового узнали на уроке?

2. Что научились делать?

3. С какими трудностями столкнулись?

4.3. Выставление оценок, их аргументация.

5. Домашнее задание: Учебник 6 класс, п.2.3., § 6.