

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ВІННИЦЬКЕ МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

Відкритий урок

на тему:

*«Приготування
вареників із різними
начинками»*



Майстер в/н

Войцешук А.Г

Вінниця

План уроку
виробничого навчання

Група №_____

курс _____

дата_____

професія: Кухар



Тема розділу: Приготування прісного тіста та виробів з нього.

Тема уроку: Приготування вареників з різними начинками.

Мета уроку:

а) навчальна – навчити учнів правильних прийомів при приготуванні вареників з різними начинками.

б) розвиваюча – розвинути в учнів естетичний смак, вміння та навички самовдосконалення в обраній професії.

в) виховна – виховати в учнів повагу до праці, обраної професії, сумлінності, ініціативи, відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.

Очікуваний результат: учні повинні навчитися підбирати сировину та уміти застосовувати правильні прийоми при приготуванні вареників із різними начинками.

Тип уроку: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Вид уроку: виконання індивідуальних робіт та аналіз конкретних ситуацій.

Методи: поєднання словесних методів, практичних, репродуктивних та проблемно-розвиваючих.

Дидактичне забезпечення: інструкційні та технологічні карти, наочні посібники, ілюстрації, схеми, натуральні зразки, презентація в програмі Power Point.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: електроплита, виробничі столи, мийні ванни, стаціонарні казани, настільні циферблатні ваги.

Посуд та інвентар: наплитні казани, каструлі, сотейники, друшляки, , ножі кухарської трійки, сито, шумівки, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, вилки, ложки, тісторізи, качалки, мірні стакани, миски різної ємкості.

Сировина: згідно технологічних карт.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Охорона праці», «Організація виробництва та обслуговування», «Основи санітарії та гігієни».

Список основної та додаткової літератури:

1. Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі: - Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2004.-368с.
2. Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: - К. «Просвіта»,1997р
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.
4. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.
5. Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: - К.: Вища шк., 1992.- 270 с.

Структура уроку

I. Організаційна частина

- ✓ перевірка учнів згідно зі списком.
- ✓ перевірка готовності учнів до уроку;
- ✓ допуск із охорони праці.

II. Вступний інструктаж

2.1 Актуалізація опорних знань

1. *В якому цеху готують страви з борошна?*



Страви з борошна готують у соусному відділенні гарячого цеху.

2. *Яке обладнання, посуд та інвентар використовують при приготуванні страв з борошна?*



На робочому місці кухар використовує електричну плиту, робочий стіл, пристрій для розкачування тіста, обробні дошки, ложки, каструлі, сотейники, сита, качалки, ножі, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копистки.

3. *Від чого залежить харчова цінність борошна?*



Страви та вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів, яєць, молока, цукру, жиру.

У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни), але кількість і співвідношення їх дещо менші.

4. *Що таке клейковина?*

Клейковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинених білків борошна. Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості і якості клейковини.

5. *Які продукти нам необхідні для приготування тіста та як їх підготувати до використання?*



Для приготування тіста для вареників нам необхідно буде борошно – його потрібно просіяти; молоко – процідити; яйця промити у чотирьох ваннах; сіль та цукор – просіяти.

6. *Як приготувати тісто для вареників з пшеничного борошна (прісне)?*



Пшеничне просіяне борошно насипати на стіл або в широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні посередині зробити заглиблення, в яке влити холодну воду або молоко, проціджений розчин солі і цукру, додати сирі збиті яйця і замісити круте тісто. Тісто місити доти, доки воно не буде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Тісто накрити марлею і залишити на 30-40 хв. для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

7. *Яку начинку можна використовувати для вареників?*

Вареники можна готувати з такими начинками: сирною, вишневою, маковою, свіжих яблук, слив.

8. *Як приготувати сирну начинку для вареників?*



Родзинки помити. Сир протерти через сито. Додати яйця, цукор, підготовлені родзинки. Ретельно перемішати.

9. *Як приготувати вишневу начинку для вареників?*



Вишні перебрати. Промити. Видалити плодоніжки і кісточки. Пересипати цукром. Залишити на 3-4 год. в холодному місці. Відцідити сік, що виділився. М'якоть використовувати.

10. *Як приготувати макову начинку для вареників?*



Мак залити окропом і кип'ятити протягом 25-30 хв. (вода наприкінці варіння має повністю википіти, а мак підсушити). Відварений мак відкинути на сито і додатково підсушити.

Обсушений мак перемішати з цукром і пропустити 2-3 рази через м'ясорубку. До маси додати сире яйце і перемішати масу. До начинки можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

11. *Як приготувати начинку зі свіжих яблук для вареників?*



Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки, видалити насіннєве гніздо, натерти на тертці. До яблук додати воду і варити, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.

Наприкінці додати цукор (можна додавати мелену корицю, ванілін).

12. *Як приготувати начинку з слив для вареників?*



У слив видалити плодоніжки. Промити і видалити кісточки. Сливи нарізати на невеликі шматочки. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив спочатку розмістити цукор.

13. *Які є способи формування вареників?*

Вареники можна формувати різними способами:



Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки, посередині покласти начинку, краї зліпити.



Тісто розробити на валик діаметром 2-3 см, порізати його на шматочки, кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1,5 мм, покласти начинку, сформувати вареники.



Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, нарізати смужки, потім квадратики розміром 5*5 см. Начинку розмістити посередині квадратика і зліпити два протилежні кінці у трикутник.



Готове тісто розкачати у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викласти начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см. Одна від одної. Краї змастити яйцем, накрити начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізати вареники.

14. З яких процесів складається технологія приготування вареників?

Приготування вареників складається з таких процесів:



приготування прісного тіста



витримування н\ф.



підготовка начинки



формування вареників



варіння



подача.

15. *Послідовність приготування вареників з маком?*



Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, нарізати на смужки, потім квадратики розміром 5*5 см. Посередині квадрата покласти начинку (12-13 г на 1 шт.). і зліпити два протилежні кінці у трикутник.

Краї з'єднати, защипати. Вареники кладуть у киплячу підсолону воду (на 1 кг вареників 4 л води) невеликими порціями. Варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні. Готові вареники виймають шумівкою, кладуть у посуд, посипають цукром або поливають медом.

16. *Послідовність приготування вареників з сиром?*



Приготувати тісто. Тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5 мм. Потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.). З'єднати краї

Защипнути у вигляді косички, надаючи форму півмісяця. Воду довести до кипіння. Посолити. Скласти вареники у киплячу підсолону воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.

17. *Послідовність приготування вареників з вишневою начинкою?*



Приготувати тісто. Зробити з тіста валик. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г). Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм. Розмістити посередині начинку

З'єднати краї. Защипнути, надаючи форму півмісяця. Воду довести до кипіння. Посолити. Скласти вареники у киплячу підсолону воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити сметаною або сиропом.

18. *Послідовність приготування вареників з начинкою із свіжих яблук?*



Приготувати прісне тісто та яблучну начинку. Тісто розкочати в пласт товщиною 1-1.5мм. Порізати на смужки, потім на квадратики розміром 5см.

Начинку покласти посередині квадратика. Зліпити два протилежні кінці у трикутник. Вареники покласти у кип'ячу підсолону воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Вийняти шумівкою, дати стекти воді. Перед подаванням посипати, окремо подавати сметану.

19. *Правила подачі вареників з начинками?*



Вареники подають на столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом або медом, присипані цукром Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.

20. *Вимоги до якості та правила зберігання вареників з начинками?*

Вареники мають напівкруглу форму з добре защіпаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса вареника 12-14 або 20-25 г після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

Готові вироби зберігають у чистому, сухому, світлому приміщенні при температурі повітря 6-20 С у лотках. При цьому їх укладають рядами так, щоб вироби не втратили форми. Термін реалізації 24 год.

21. *Правила із охорони праці при роботі в цеху?*

Перед початком роботи необхідно отримати завдання від майстра в/н .
Оглянути спецодяг, привести його в порядок.

Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі. Підібрати та підготувати необхідний інструмент, обладнання. Потрібно пам'ятати, що в кишенях не можна носити гострих предметів, щоб не отримати травму. Перевірити наявність захисного занулення, заземлення. Перед початком роботи перевірити обладнання.

Без дозволу майстра не можна покидати робоче місце та лабораторію.

22. *Яких правил та норм виробничої санітарії необхідно дотримуватися в цеху?*

Перед початком роботи необхідно одягнути спец. одяг. Не можна виходити в спец. одязі за межі підприємства харчування. Перед відвідуванням туалету потрібно зняти спец. одяг, після – провести дезінфекцію рук 0,2 % розчину хлорного вапна і вимити їх з милом. А потім знову одягти спец. одяг. Приміщення цеху повинно утримуватися в чистоті, щодня необхідно проводити вологе прибирання із застосуванням мильно-лужного розчину і хлорного вапна. Один раз на місяць призначається санітарний день, для проведення дезінфекції 0,2 – 0,5 % розчином хлорного вапна і 0,5% розчином хлораміну.

Під час роботи необхідно бути у спецодязі. Санітарний одяг, який включає халат, ковпак, фартух, особистий рушник, повинні бути чистими, зручними. Волосся слід ховати під ковпак. Взуття повинно бути зручним, без підборів, слизька підошва не допускається. Не носити прикрас, годинників. Нігті мають бути обстрижені та чисті.

2.2 Мотивація навчальної діяльності: У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями. Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, йому в народі приписували функції Місяця – сприяти добробуту, зміцненню здоров'я людини.

2.3 Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних

1. Для організації робочого місця при приготуванні вареників з різними начинками нам необхідно таке обладнання як: електрична плита, робочий стіл, пристрій для розкачування тіста, мийні ванни. *(демонстрація майстра)*.

2. Використовуємо під час роботи інвентар та посуд: обробні дошки, каструлі, сотейники, сита, качалки, ножі, ложки, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копистки. *(демонстрація майстра)*.

3. Підготовка продуктів до використання *(демонстрація майстра)*



Для приготування тіста для вареників нам необхідно:

- ✓ борошно просіяти;
- ✓ молоко процідити;
- ✓ яйця промити у чотирьох ваннах;
- ✓ сіль та цукор – просіяти та розчинити у кип'яченій воді.

4. *Послідовність приготування тіста для вареників (демонстрація майстра)*



- ✓ просіяне пшеничне борошно
- ✓ насипати гіркою в широкий посуд
- ✓ у борошні посередині зробити заглиблення
- ✓ влити холодну воду або молоко, проціджений розчин солі і цукру
- ✓ додати сирі збиті яйця



✓ замісити круте тісто, тісто місити доти, доки воно не буде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду).

✓ тісто накрити і залишити на 30-40 хв. для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

5. *Послідовність приготування вареників з сиром(демонстрація майстра) .*



- ✓ приготувати тісто
- ✓ приготувати начинку з сиру
- ✓ тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5 мм.
- ✓ потім вирізати варениці за допомогою виїмки
- ✓ розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.)
- ✓ з'єднати краї
- ✓ защипати, надаючи форму півмісяця
- ✓ воду довести до кипіння
- ✓ посолити
- ✓ скласти вареники у киплячу підсолену воду
- ✓ варити доти, поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні
- ✓ готові вареники вийняти шумівкою

6. *Послідовність приготування вареників з маковою начинкою.*
(демонстрація майстра)



- ✓ приготувати тісто
- ✓ приготувати макову начинку
- ✓ тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм.
- ✓ нарізати смужки
- ✓ потім квадратики розміром 5*5 см.
- ✓ начинку розмістити посередині квадрата (12-13 г на 1 шт.)
- ✓ з'єднати два протилежні кінці у трикутник.
- ✓ вареники покласти у киплячу підсолону воду невеликими порціями
- ✓ варити доти, поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні
- ✓ готові вареники вийняти шумівкою.

7. *Послідовність приготування вареників з вишневою начинкою*(демонстрація майстра)



- ✓ приготувати тісто
- ✓ приготувати вишневу начинку
- ✓ з готового тіста зробити валик
- ✓ нарізати невеликими шматочками (масою 10-11 г)
- ✓ розкачати кружальцями завтовшки 1,5 -2 мм.
- ✓ посередині покласти начинку (12-13 г на 1 шт.).



- ✓ краї з'єднати
- ✓ заціпати, надаючи форму півмісяця
- ✓ вареники кладуть у киплячу підсолену воду невеликими порціями.
- ✓ варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні
- ✓ готові вареники вийняти шумівкою.

8. *Послідовність приготування вареників з сливовою начинкою(демонстрація майстра) .*



- ✓ приготувати тісто
- ✓ приготувати сливову начинку
- ✓ зробити з тіста валик
- ✓ нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
- ✓ розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
- ✓ розмістити посередині начинку (12-13 г. 1шт.).
- ✓ з'єднати краї
- ✓ заціпнути, надаючи форму півмісяця.
- ✓ воду довести до кипіння.
- ✓ посолити
- ✓ скласти вареники у киплячу підсолену воду
- ✓ варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні
- ✓ готові вареники вийняти шумівкою.

9. *Послідовність приготування вареників з начинкою зі свіжих яблук(демонстрація майстра) .*



- ✓ приготувати прісне тісто
- ✓ приготувати яблучну начинку
- ✓ тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5мм.
- ✓ порізати на смужки
- ✓ потім на квадратики розміром 5см.
- ✓ начинку покласти посередині квадратика
- ✓ зліпити два протилежні кінці у трикутник
- ✓ вареники покласти у кип'ячу підсолену воду
- ✓ варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні
- ✓ вийняти шумівкою, дати стекти воді.

10. *Правила подачі вареників (демонстрація майстра) .*



Вареники подавати на столовій тарілці,(7-8 шт. на порцію), поливши розтопленим вершковим маслом або медом, присипані цукром Сметану, мед можна подати окремо у сметаннику або соуснику.

2.4 Закріплення нового навчального матеріалу

Давайте пригадаємо:

1. Як приготувати тісто для вареників?



2. Які начинки можна використовувати для приготування вареників?



3. Які є способи формування вареників?



4. З яких процесів складається приготування вареників



5. Як приготувати вареники з начинкою із свіжих яблук?



6. Вимоги до якості?

Вареники мають напівкруглу форму з добре защіпаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса вареника 12-14 або 20-25 г. після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

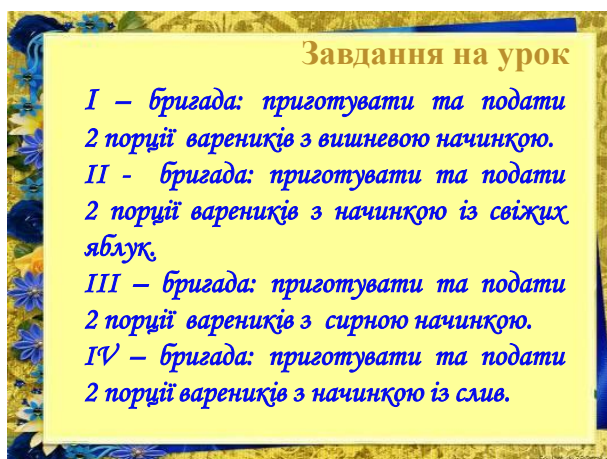
III Поточний інструктаж

Формування вмінь та навичок у процесі самостійної роботи учнів:

Розміщення учнів на робочих місцях.

Видача завдань учням:

згідно технологічної карти



Завдання на урок

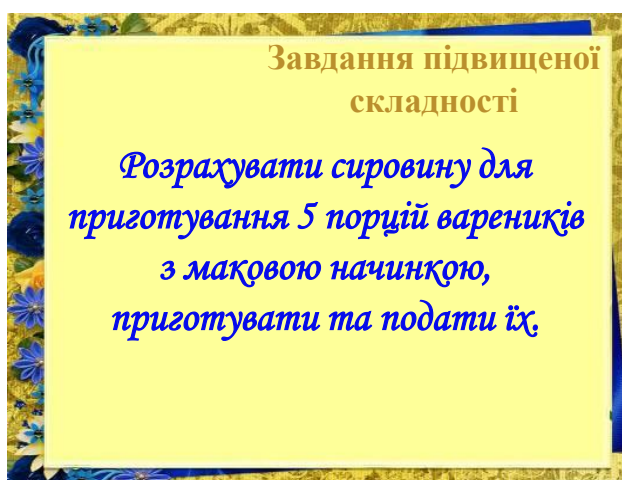
I – бригада: приготувати та подати 2 порції вареників з вишневою начинкою.

II - бригада: приготувати та подати 2 порції вареників з начинкою із свіжих яблук.

III – бригада: приготувати та подати 2 порції вареників з сирною начинкою.

IV – бригада: приготувати та подати 2 порції вареників з начинкою із слив.

Завдання підвищеної складності



Завдання підвищеної складності

Розрахувати сировину для приготування 5 порцій вареників з маковою начинкою, приготувати та подати їх.

Нагадування про правила охорони праці, виробничої санітарії та гігієни.

Оголошення критеріїв оцінювання на уроці

Оцінка за роботу на уроці виводиться, як середнє арифметичне відповідно до таблиці

№ з/п	П.І.Б	Зовнішній вигляд учня	Теоретична відповідь	Дотримання правил із охорони праці	Дотримання правил санітарії та гігієни	Організація робочого місця	Дотримання технологічного процесу	Самостійність у виконанні завдань	страви			Підсумкова

Для того щоб виконати поставлене завдання , учні:

- ✓ отримують завдання
- ✓ організовують робочі місця
- ✓ підбирають посуд та інвентар
- ✓ виконують завдання згідно інструкційної карти

Обхід учнів із ціллю:

Перший обхід – із метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту та його якості).

Другий обхід – із метою перевірити правильність трудових прийомів.

Третій обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу при приготуванні вареників з різними начинками.

Четвертий обхід – із метою перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця.

Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при приготуванні вареників з різними начинками.

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує приготування вареників з різними начинками.

Перевірка майстром виконаного завдання учнями.

IV Заключний інструктаж

1. Презентація вареників з різними начинками.
2. Узагальнення навчального матеріалу.
3. Підведення підсумків роботи за заняття.
 - а) Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.
 - б) Характеристика кожного учня;
 - в) Виставлення оцінок та їх коментування (виділення учнів, які досягли найкращих результатів на уроці).
4. Видача домашнього завдання:
 - з уроків технології приготування борошняних кондитерських виробів повторити тему: «Приготування пельменів»;
 - самостійно розробити інструкційну та технологічну карти «Приготування пельменів».
5. Прибирання робочих місць.

Технологічні карти

Технологічна карта

**Найменування напівфабрикату: ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ІЗ
ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА (ПРІСНЕ)**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне	695	695	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	53	53	
Вода	270	270	
Сіль	12	12	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Борошно просіяти.
2. Насипати гіркою.
3. Зробити посередині заглиблення.
4. Влити у заглиблення холодну воду, сирі яйця, проціджений розчин солі і цукру.
5. Замішати круте тісто.
6. Місити доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду).
7. Залишити тісто на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності, накривши серветкою або кришкою.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – не завітрене.

Консистенція – еластична.

Колір – білий.

Смак та запах – в міру солоний, без запаху кислоти.

Технологічна карта

Найменування страви: **ВАРЕНИКИ З СИРОМ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Тісто для вареників		82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка:		103	
Маса сирих вареників		185	
Маса варених вареників		200	
Масло вершкове		25	
Вихід		225	

Технологія приготування:

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
12. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки

Технологічна карта

Найменування страви: **ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Тісто для вареників		82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка		103	
Маса сирих вареників		185	
Маса варених вареників		200	
Цукор		30	
Або сметана		30	
Або сироп		30	
Вихід		230	

Технологія приготування:

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
12. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і сметаною або сиропом.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло-кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна карта

Найменування страви: **НАЧИНКА ВИШНЕВА**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Вишні	1550	1240	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукор	150	150	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Вишні перебрати.
2. Промити.
3. Видалити плодоніжки і кісточки.
4. Пересипати цукром.
5. Залишити на 3-4 год. в холодному місці.
6. Відцідити сік, що виділився.
7. М'якоть використовувати.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма вишень збережена.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - червоний.

Смак та запах – з ароматом вишень, в міру солодкий.

Технологічна карта

Найменування страви: **НАЧИНКА З СИРУ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Сир	808	800	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	100	100	
Цукор	80	80	
Родзинки	51	50	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Родзинки помити.
2. Сир протерти через сито.
3. Додати яйця, цукор, підготовлені родзинки.
4. Ретельно перемішати.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - білий.

Смак та запах – з ароматом начинки, в міру солодкий.

Технологічна карта

НАЧИНКА З СВІЖИХ ЯБЛУК

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Яблука свіжі	1186	1012	
Цукор	300	300	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

I спосіб:

1. Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки, видалити насіннєве гніздо, нарізати скибочками.
2. До яблук додати воду (20— 30г на 1 кг яблук) і варити , помішуючи, до розмякшення яблук і загусання маси.
3. Наприкінці додати цукор (можна додавати мелену корицю, ванілін

II спосіб:

1. Яблука промити.
2. Видалити насіннєве гніздо і шкірочку, нарізати скибочками або кубиками і пересипати цукром (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупою, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – мастка маса не перетертих скибочок яблук із шкіркою або без неї.

Колір – від кремового до світло-коричневого.

Консистенція – м'яка, густа.

Смак та запах – приємний, помірно солодкий, відповідає смаку яблук.

Технологічна карта

НАЧИНКА З МАКУ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Мак	725	700	
Цукор або мед	300	300	
Яйця	1 шт.	40	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Мак залити окропом і кип'ятити протягом 25-30 хв. (вода наприкінці варіння має повністю википіти, а мак підсушити).
2. Відварений мак відкинути на сито і додатково підсушити.
3. Обсушений мак перемішати з цукром і пропустити 2-3 рази через м'ясорубку.
4. До маси додати сире яйце і перемішати масу.
5. До начинки можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса добре протерта, однорідна.

Колір – сірий (відповідає кольору маку).

Консистенція – однорідна.

Смак та запах – в міру солодкий, без гіркоти.

Технологічна карта

НАЧИНКА СЛИВОВА

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
<u>I спосіб:</u>			Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Слива	1123	973	
Цукор	200	200	
<u>II спосіб:</u>			
Слива	1128	1044	
Цукор	260	260	
Крупа манна	60	60	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

Варіант I:

1. У слив видалити плодоніжки.
2. Промити і видалити кісточки.
3. Сливи нарізати на невеликі шматочки.
4. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив спочатку розмістити цукор.

Варіант II:

1. Підготувати сливи до використання.
2. Видалити кісточки.
3. Засипати цукром і прогріти до температури 30-40⁰С.
4. Помішуючи, всипати поступово манну крупу і проварити при температурі 90-95⁰С протягом 30 хв.
5. Перед використанням начинку охолодити.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса з цілими плодами сливок, без грудочок завареної манної крупи.

Колір – темно-вишневий.

Консистенція – густа, м'яка.

Смак та запах – кисло-солодкий, відповідає смаку сливок.

Технологічна карта
НАЧИНКА ВИШНЕВА

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
<u>I спосіб:</u>			Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Вишні	1013	810	
Цукор	190	190	
<u>II спосіб:</u>			
Вишня	1013	810	
Цукор	190	190	
Крупа манна	70	70	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

Варіант I:

1. У вишень видалити плодоніжки.
2. Промити і видалити кісточки.
3. На розкачане тісто перед накладанням начинки з вишень спочатку розмістити цукор.

Варіант II:

1. Підготувати вишні до використання.
2. Видалити кісточки.
3. Засипати цукром і прогріти до температури 30-40⁰С.
4. Помішуючи, всипати поступово манну крупу і проварити при температурі 90-95⁰С протягом 30 хв.
5. Перед використанням начинку охолодити.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса з цілими плодами вишень, без грудочок завареної манної крупи.

Колір – темно-вишневий.

Консистенція – густа, м'яка.

Смак та запах – кисло-солодкий, відповідає смак

Інструкційні карти Додаток №3



Тісто для вареників

Порядок виконання вправи	Малюнок
Борошно просіяти.	
Насипати гіркою.	
Посередині зробити заглиблення в яке влити холодну кип'ячену воду, проціджений розчин солі і цукру. Додати сирі збиті яйця .	
Замішати круте тісто.	
Тісто місити доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду).	
Тісто залишити на 30-40 хв. накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.	

Інструкційна карта



Вареники з сиром

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та сирну начинку.	 A photograph showing a bowl of ricotta filling and a ball of dough.
Взяти частину тіста, і підсипаючи борошном, розкачати його в тонкий пласт (товщиною близько 2 мм).	 A photograph showing a thin sheet of dough.
Тісто розрізати на квадрати (розміром близько 5×5 см. На кожен шматочок тіста викласти сирну начинку.	 A photograph showing squares of dough with filling.
Ретельно заліпити краї, формуючи вареник трикутником.	 A photograph showing triangular dumplings.
Закласти вареники у киплячу підсолону воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	 A photograph showing dumplings in boiling water.
Готові вареники вийняти шумівкою, дати стекти воді. Перед подачею полити розтопленим вершковим маслом. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.	 A photograph showing cooked dumplings on a plate.

Інструкційна карта



Начинка з сиру

Порядок виконання вправи	Малюнок
Сир пропустити через протиральну машину.	A close-up of a hand holding a white grater, grating a block of white cheese into a green bowl.
Додати яйце.	A green bowl containing the grated cheese, with two cracked eggs (yolks and whites) placed on top.
Додати цукор.	A green bowl with the mixture, and a silver spoon pouring white granulated sugar into it.
Перемішати.	A green bowl containing the mixture, with a hand using a white grater to mix the ingredients.
Підготувати родзинки до використання (залити кип'ятком на 2-3 хв.).	A white bowl containing raisins that have been soaked in a liquid, likely boiling water.
Родзинки додати до сирної маси і все ретельно перемішати.	A glass bowl containing the cheese mixture, with a pile of raisins being added on top.

Інструкційна карта



Начинка з маку

Порядок виконання вправи	Малюнок
Мак промити теплою водою, залити окропом.	
Довести до кипіння, кип'ятити 1-2 хв. Залишити на 3-4 год. для набухання.	
Набухлий мак відкинути на сито або марлю.	
Пропустити через м'ясорубку з дрібними отворами два рази.	
Додати цукор .	
Перемішати.	

Інструкційна карта



Вареники з маком

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто і макову начинку.	 
Тісто розкочати в пласт товщиною 1-1.5 мм.	
Вирізати з нього варениці за допомогою виїмки, посередині варениці покласти начинку.	
За допомогою штамповки краї з'єднати та заціпнути надаючи форму півмісяця.	 
Зліплені вареники викласти на дошку притрушену борошном.	
Вареники закласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	
Вийняти шумівкою, дати щоб стекла вода, охолодити. Пересипати цукром. Подавати по (7-8 шт. на порцію).	

Інструкційна карта



Начинка вишнева

Порядок виконання вправи	Малюнок
Вишні перебрати, помити.	A close-up photograph of a large bowl filled with red cherries. Water is being poured over them from a faucet, creating splashes.
Видалити плодоніжку й кісточки .	A photograph showing a person's hands using a small knife to remove the pits from cherries. The cherries are in a glass bowl, and the pits are being discarded into a small pile on the table.
Пересипати цукром	A photograph showing a person's hand pouring white sugar from a small white bowl into a glass bowl containing red cherries.
Залишити на 3-4год. у холодному місті.	A photograph of a glass bowl filled with red cherries, now completely covered in a thick layer of white sugar.
Сік що виділився відцідити. М'якоть використовувати.	A photograph of a metal colander filled with the red cherry pulp, ready to be drained of excess liquid.

Інструкційна карта



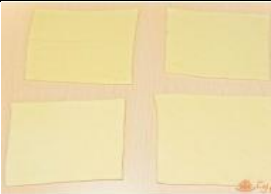
Вареники з вишнями

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати вишневу начинку та прісне тісто.	
Тісто розкачати на валик діаметром 2-3см. Розрізати його на шматочки.	
Кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1.5 мм.	
Посередині варениці покласти начинку.	
Краї зліпити, надати форму півмісяця.	
Вареники покласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	
За допомогою шумівки вийняти вареники і дати, щоб стекла вода.	
Перед подачею присипати цукром.	

Інструкційна карта



Вареники з начинкою із свіжих яблук

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та начинку із свіжих яблук..	 Two photographs: the top one shows a smooth, white ball of dough; the bottom one shows a bowl of orange-colored apple filling with a spoon.
Тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5мм.	 A photograph of a single, thin, circular sheet of pale yellow dough.
Порізати на смужки, потім на квадратики розміром 5см.	 A photograph showing four small, square pieces of dough arranged in a 2x2 grid.
Начинку покласти посередині квадратика.	 A photograph of a single square piece of dough with a small portion of the orange filling placed in the center.
Зліпити два протилежні кінці у трикутник.	 A photograph of a single piece of dough folded into a triangle shape.
Вареники покласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Вийняти шумівкою дати стекти воді. Перед подаванням посипати цукром, окремо подавати сметану.	 A photograph showing a metal strainer lifting several cooked dumplings from a pot of boiling water.

Інструкційна карта



Начинка з свіжих яблук

Порядок виконання вправи	Малюнок
Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки. Видалити плодоніжку і насіннєве гніздо.	
Натерти на тертці.	
Посипати цукром, додати воду і припустити доки маса не загусне. Охолодити.	

Інструкційна карта



Вареники з сливовою начинкою

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та сливову начинку.	
Тісто розкочати завтовшки 1-1,5 мм.	
Вирізати з нього варениці за допомогою виїмки.	
На середину варениці поставити начинку.	
Краї зліпити.	
Вареники закласти у кип'ячу підсолену воду.	
Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	
Вийняти шумівкою дати стекти воді. Перед подаванням посипати цукром або полити медом, окремо подавати сметану.	

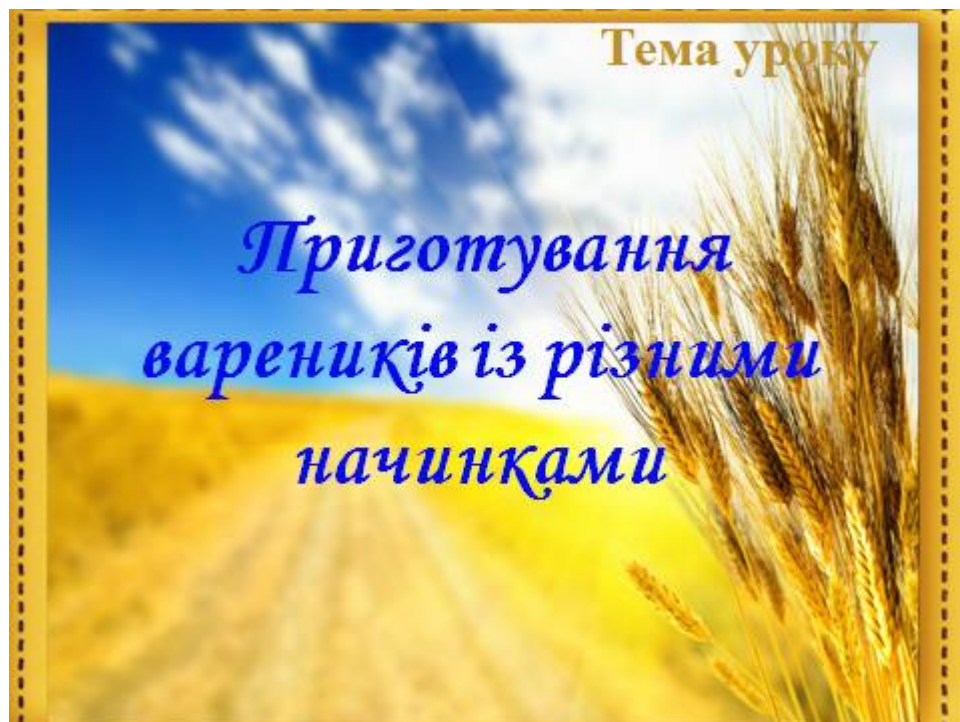
Інструкційна карта



Начинка з свіжих слив

Порядок виконання вправи	Малюнок
Сливи промити.	
Видалити кісточку.	
Порізати на часточки.	

Презентація



Мета уроку:

*Навчитись правильних
прийомів приготуванні
вареників із різними
начинками*



*З яких процесів складається
технологія приготування вареників*



приготувати
прісне тісто



вистояти тісто



приготувати
начинку



подати



зварити



сформувати
вареники

Розгадайте ребус



начинка

Знайдіть правильну відповідь

