

# *Необычный урок кулинарии*

## История известного блюда «вафли»



*Автор: Петрова Ольга  
Николаевна*

*ГБОУ школа 123*

*Санкт-Петербург*

# Задачи:

- Познакомиться с историей возникновения вафель;
- Познакомиться с составом теста и способами его приготовления вафель;
- Познакомиться с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;
- Познакомить с продуктами, применяемыми для приготовления теста;
- Научиться готовить вафли.



**Вафли – особая разновидность печенья, тонкие пластинки с оттиском ячеистой структуры. Вафли выпекаются из жидкого взбитого теста в специальных формах – вафельницах.**

# Из истории происхождения блюда



- Исторический источник XIII века указывает на немецкое происхождение вафель. К XV-XVI векам в Европе вафли стали доступны лишь людям благородного сословия и королям. Рецепты держались в строжайшем секрете

# Из истории происхождения блюда

- Каждый народ вносил свою лепту в доработку рецептуры и название хрустящего десерта. Сначала древние греки, потом немцы, англичане, чехи, голландцы вносили корректуры и в состав вафель, и в его имя.



# Интересные факты

Самые толстые вафли -  
Австрийские (венские)  
вафли мягкие  
и пористые, потому что  
начиняются они кремом  
и имеют вид вафельных  
пирогов.



Самые тонкие в мире  
вафли – чешские  
«оплатки». Они  
готовятся на  
карловарской  
минеральной воде





**Самый большой вафельный бум начался со дня, когда человечество придумало настоящую вафельницу, а изобрел её американец, которого звали Корнелиус Свартхаут, обитатель штата Нью-Йорк.**



**Это интересно**

**Настоящими поклонниками вафель были Иоганн Штраус и Фредерик Шопен, Иоганн Вольфганг фон Гете и Пабло Неруда, Альфред Нобель и Зигмунд Фрейд. Современной родиной вафель называют Голландию, в середине XX века голландские путешественники привезли рецепт вафель из США, где в то время был настоящий вафельный бум.**



# Для приготовления вафель используют специальные приспособления



**Для приготовления вафель  
используется электроприбор –  
вафельница. А значит необходимо  
знать «Безопасные условия при  
работе с электроприборами»**

- Перед включением проверить исправность шнура питания.*
- Устанавливать прибор на огнеупорную подставку.*
- При включении прибора штепсельную вилку вводите в гнездо розетки до отказа.*
- Не допускайте включения вилки, держась за шнур.*
- Соблюдайте максимальную осторожность работая с нагретой поверхностью прибора.*

**Основой для приготовления  
вафель является жидкое тесто**



# Основные компоненты теста

Мука – это основной продукт для приготовления теста, качество выпекаемых изделий - их подъем, вкус, внешний вид - зависит от качества муки.

Яйца – должны быть свежими и целые без трещин в скорлупе. Перед употреблением их необходимо обрабатывать раствором пищевой соды

Сахар – просеивают через сито. Необходимо придерживаться указанных в рецептуре норм.

# жидкое тесто используют для приготовления

блины

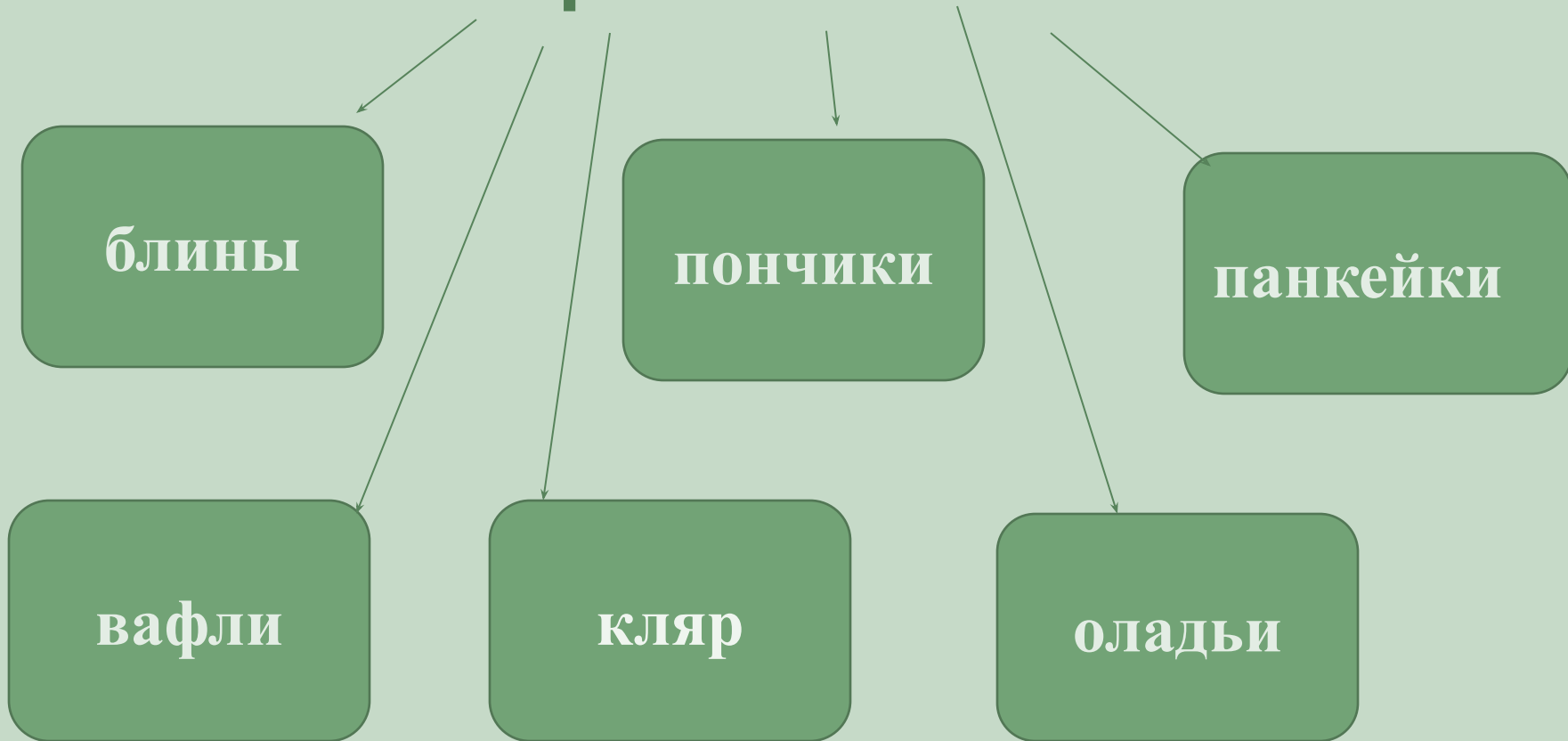
пончики

панкейки

вафли

кляр

оладьи



# Приготовление жидкого теста

| <b>Ингредиенты</b>     | <b>количество</b>  |
|------------------------|--------------------|
| <b>мука</b>            | <b>200 г</b>       |
| <b>яйца</b>            | <b>3 шт.</b>       |
| <b>молоко</b>          | <b>1 стакан</b>    |
| <b>масло сливочное</b> | <b>3 ст. ложки</b> |
| <b>Соль, сахар</b>     | <b>По вкусу</b>    |
| <b>Разрыхлитель</b>    | <b>1 ч. ложка</b>  |

# Последовательность приготовления жидкого теста

- Яйца взбить с сахаром.
- Масло растопить.
- Смешать яичную смесь, маргарин и муку.
- Должно получиться тесто консистенцией сметаны.
- Все взбивать миксером на небольшой скорости до однородности.



# Последовательность приготовления вафель

- **Вафельницу хорошо нагреть, смазать растительным маслом. На нижнюю полуформу налить 3-4 столовых ложки теста.**







- **Закрывать вафельницу и за ручки сжать крышки (при этом начнется интенсивное выделение пара - будьте осторожны, чтобы не обжечься).**



- Через 1-3 минуты открыть вафельницу, аккуратно снять вафлю и сразу же свернуть ее трубочкой (сворачивать нужно, пока она еще горячая, т.к. когда вафля остынет ее не удастся свернуть - будет очень ломкой).





- **Готовые вафли выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.**

# Требования предъявляемые к готовому блюду



- Вафли должны быть тонкие хрустящие, поэтому к рецептам вафель, точнее к рецепту теста должно быть особое внимание. Кулинары считают, что для *хрустящего вафельного теста* надо брать муку и крахмал в соотношении 50 на 50. *Вафельницу* перед выпечкой вафель надо подготовить: прогреть минут 10 и смазать маслом.

webmenu.netwebmenu.net›deserty/38  
1-vafli-po-domashnemu.html

homebread-shop.ruhomebread-shop.ru›  
vafelnyie-istorii

znaniena5.ru›section90/muchnye-kondit  
erskie-

svenskaspaket.org