*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

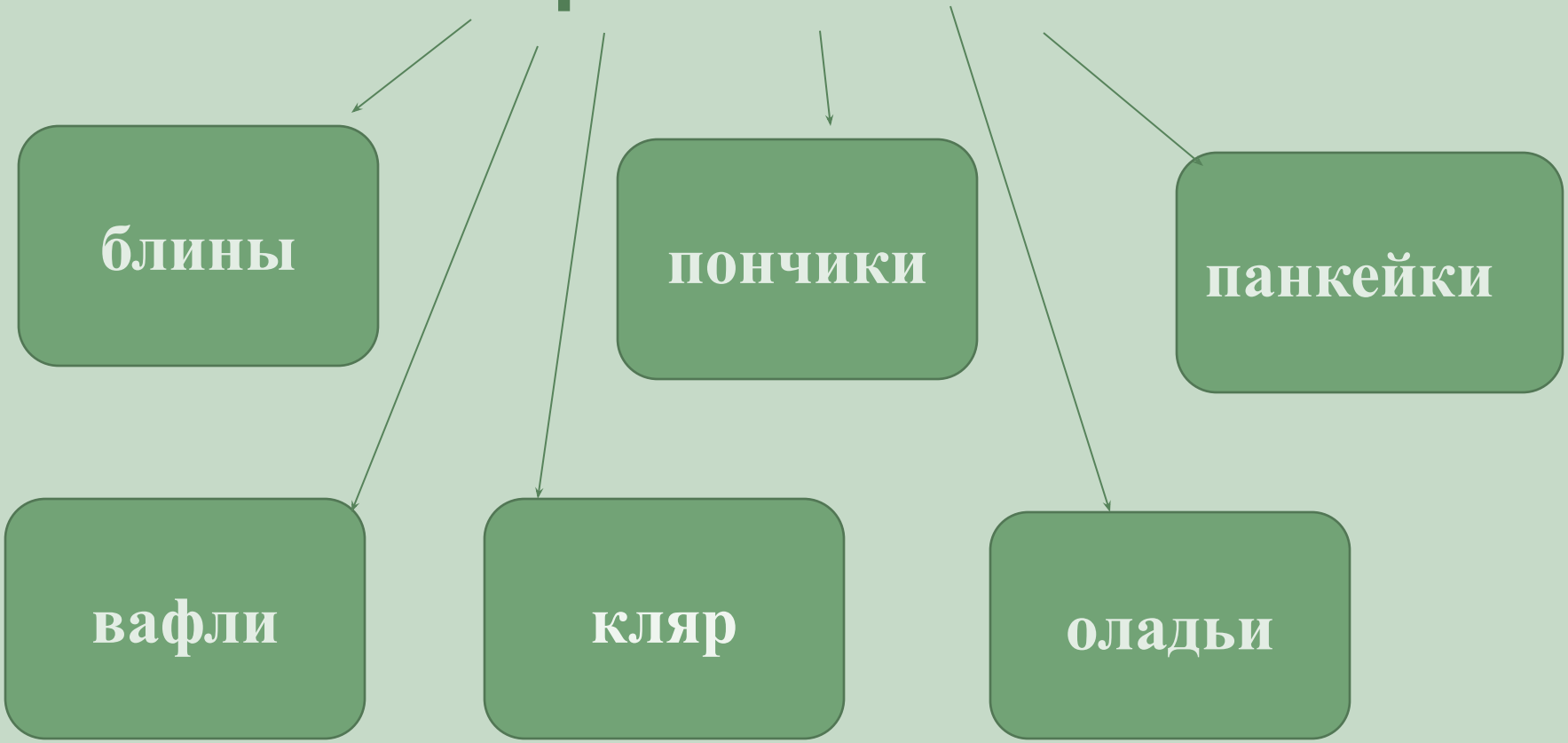
# Основные компоненты теста

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 питьевой соды

Сахар – просеивают через сито. Необходимо придерживатьс я указанных в рецептуре норм.

# жидкое тесто используют для приготовления



# Приготовление жидкого теста

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

# 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.**

- **Закрыть 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/381-**vafli**-po-domashnemu.html

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

znaniena5.ru›section90/muchnye-konditerskie-

svenskaspraket.org