

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

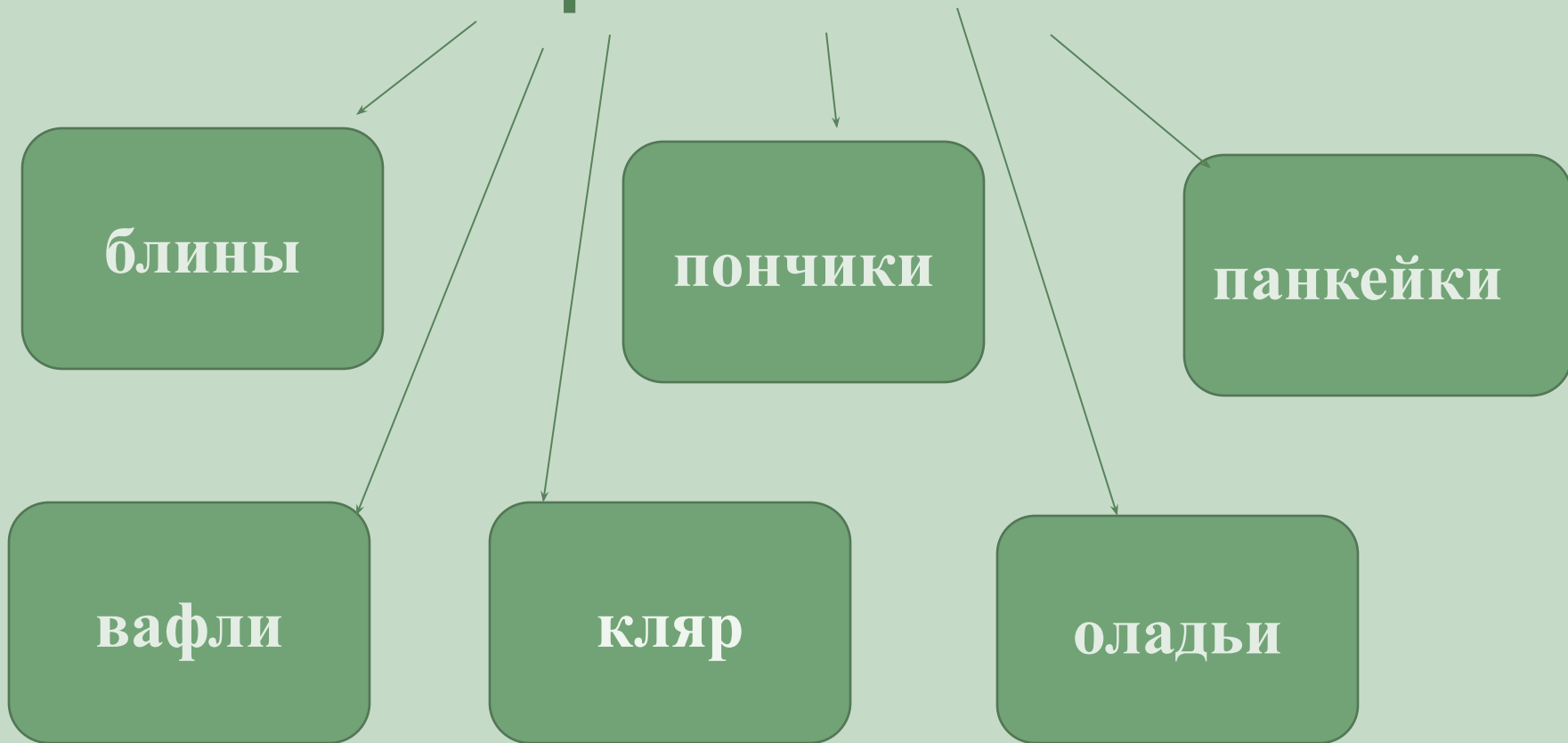
пончики

панкейки

вафли

кляр

оладьи



Приготовление жидкого теста

| 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.**





- **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