

Кисели



Всего 5 минут

Вариант 1

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из сухофруктов
2. Почему для приготовления компотов не все плоды подвергают нагреву?

Вариант 2

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из земляники
2. Что используют для ароматизации компотов из свежих плодов и ягод?

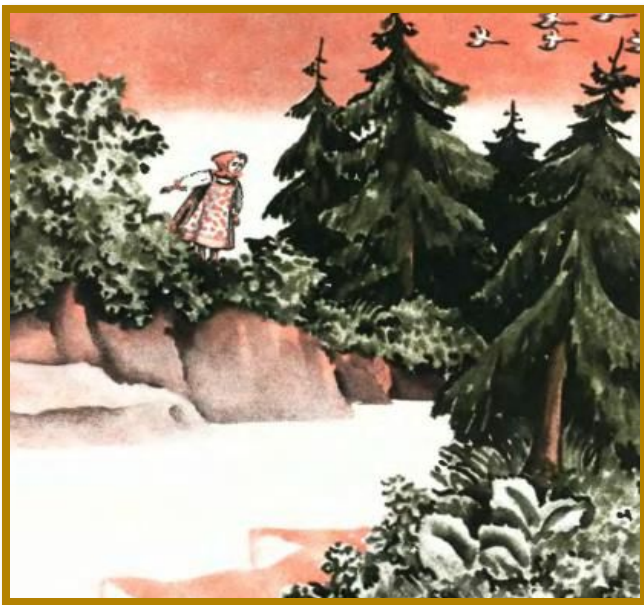
В толковом словаре Владимира Даля слово "кисель" объясняется как "кислый", мучнистый студень.

Именно таким и был кисель наших предков.

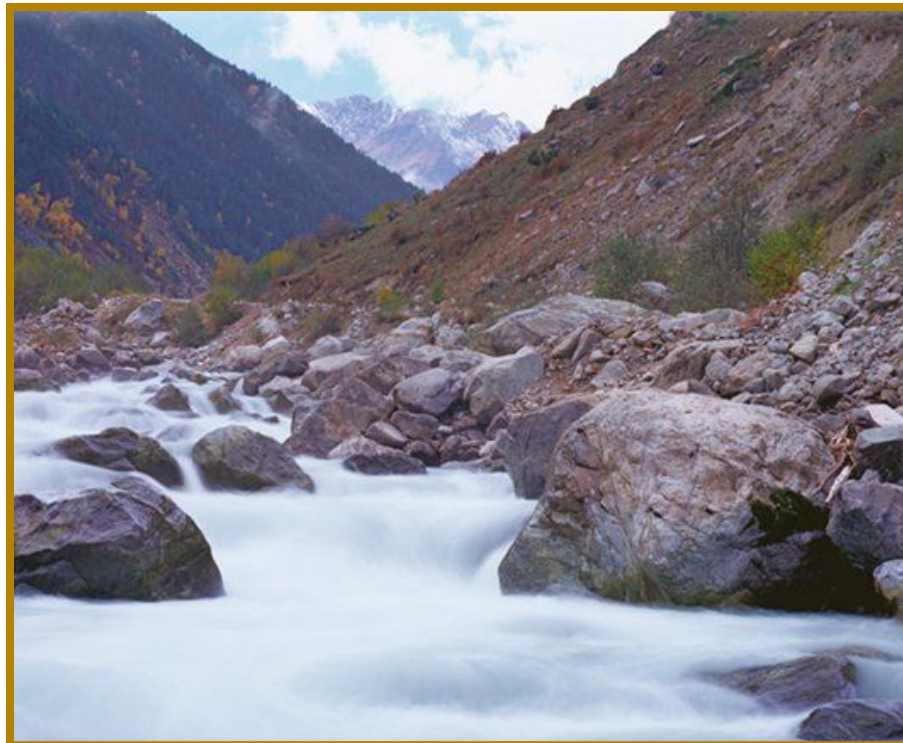
В старину для приготовления мучнистого киселя замешивали жидкое опарное тесто.

Именно с тех пор и осталась у нас поговорка:

"Та же опара, да другой кисель".



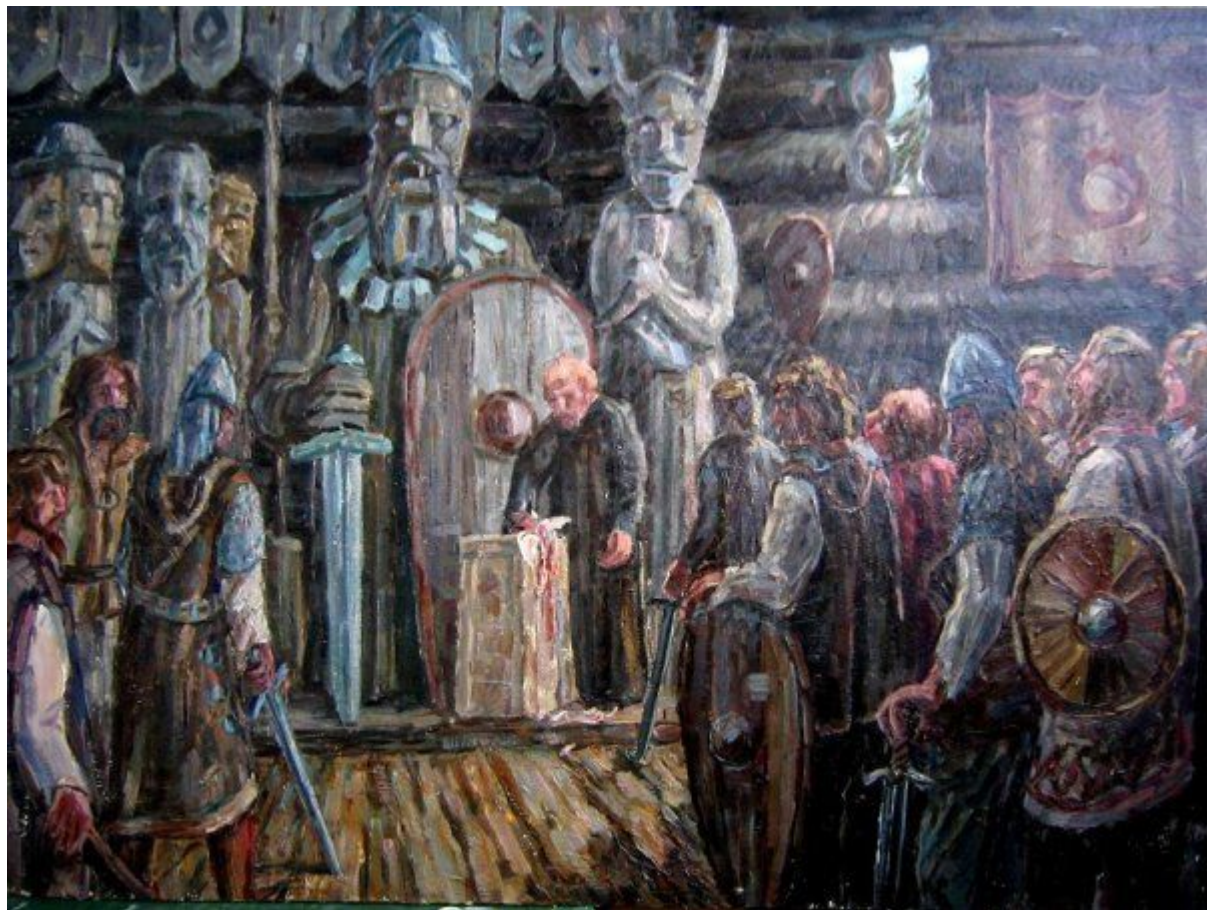
**«Гуси – лебеди»
сказка:
А.Н. Толстого**





Чем не кисельные берега?

История о том, как кисель спас город



Большой Кисельный переулок

- Справочники утверждают, что «кисельные» названия появились на планах Москвы в XVII веке, а все потому, что жили здесь, около кладбища Сретенского монастыря, кисельщики, которые и варили кисели на продажу тем, кто приходил на могилы поминать родню.



Гороховый кисель



Вот он какой, гороховый кисель!



**Дети, овсяный кисель на столе;
читайте молитву;
Смирно сидеть, не марать рукавов
и к горшку не соваться,
Кушайте, всякий, нам дар
совершен и даяние благо;
Кушайте, светы мои, на здоровье;
Господь вас помилуй —**

**так начинается ода “Овсяный кисель”
Жуковского**

Овсяный кисель





Овсяный кисель

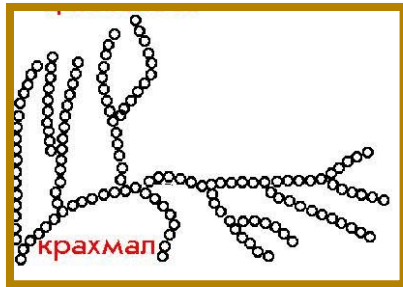


**Знаменитый овсяный
кисель и сейчас считается
целебным продуктом,
омолаживающим весь
организм.**

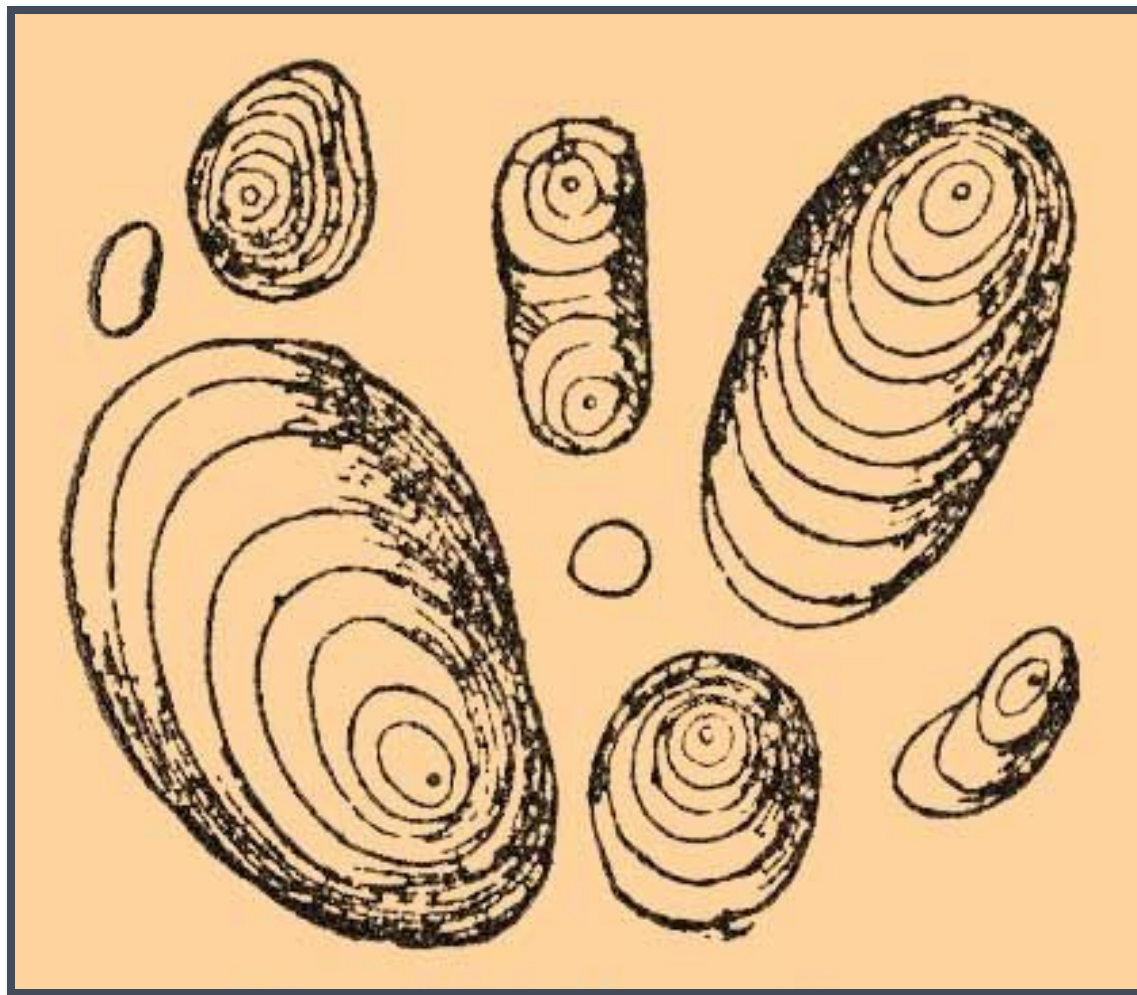
**Русскому киселю
- 1000 лет!**

**в России картофельный крахмал
начали использовать в XVIIIв.**

Крахмал - "топливо эволюции человека"

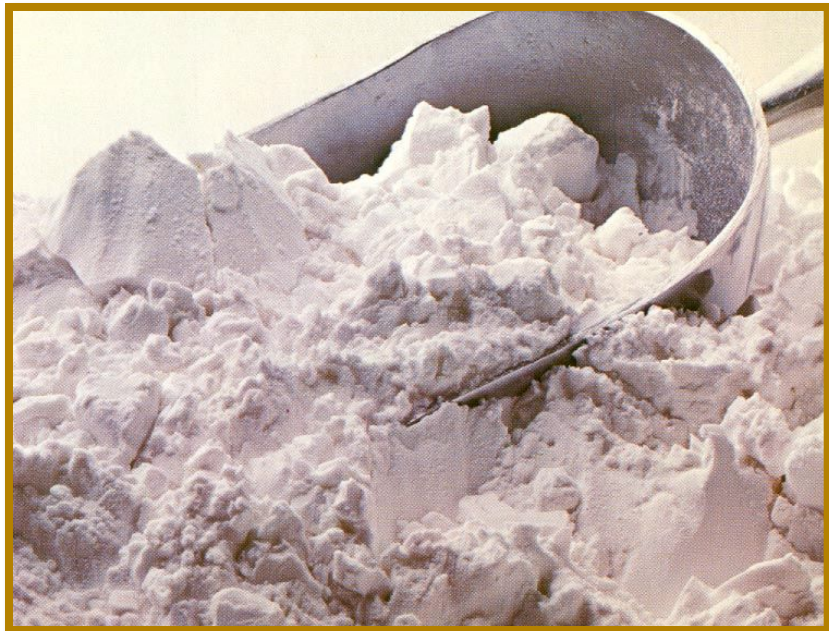


Крахмальные зёрна



Крахмал картофельный

ГОСТ 7699-78





Кисель в брикете

Для приготовления 1 л киселя

- следует брать для густого киселя
60- 80 г крахмала
- для киселя средней густоты
40-50 г. крахмала
- для полужидкого киселя
20-40 г. крахмала

Норма 1 порции киселя (200гр)

Для приготовления 1 порции киселя необходимо для :

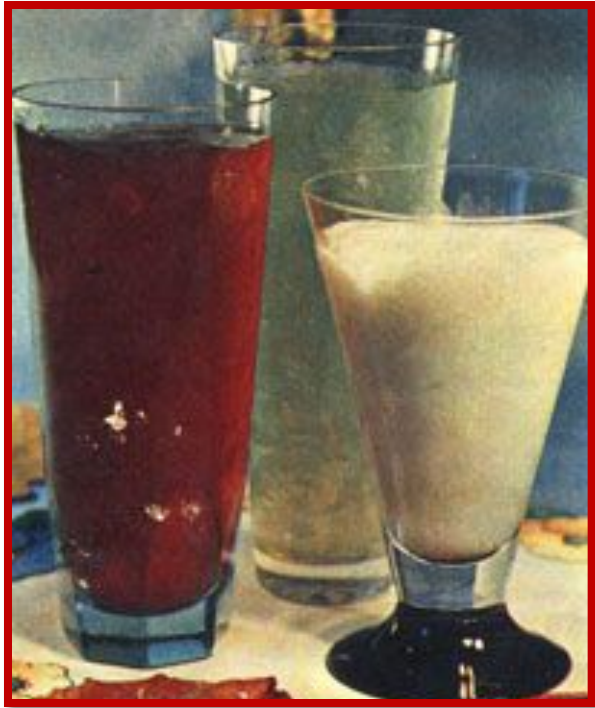
- **густого 12- 15 г крахмала**
- **средней густоты –7- 10 г крахмала**
- **полужидкого - 4- 7 г крахмала**

Подача киселей

Густой готовый кисель

- Разливают в смоченную холодной кипячёной водой и посыпанную сахаром посуду или в порционные формы.
- Охлаждают.
- Кисель выкладывают из формы на вазу или тарелку, поливают фруктово-ягодным сиропом или отдельно подают к нему холодное кипячёное молоко или сливки.









Подача киселей

Кисели средней густоты

- Прекратив нагревание, разливают в стаканы, сверху посыпают сахаром и ставят на холод.
- Подают на десерт, как и густой кисель.

Кисель молочный







Тыквенный кисель



Полужидкие

кисели

- Используют как подливку для пудингов, запеканок и других изделий.

Украшение каши с подливкой из киселя





Кисель из щавеля



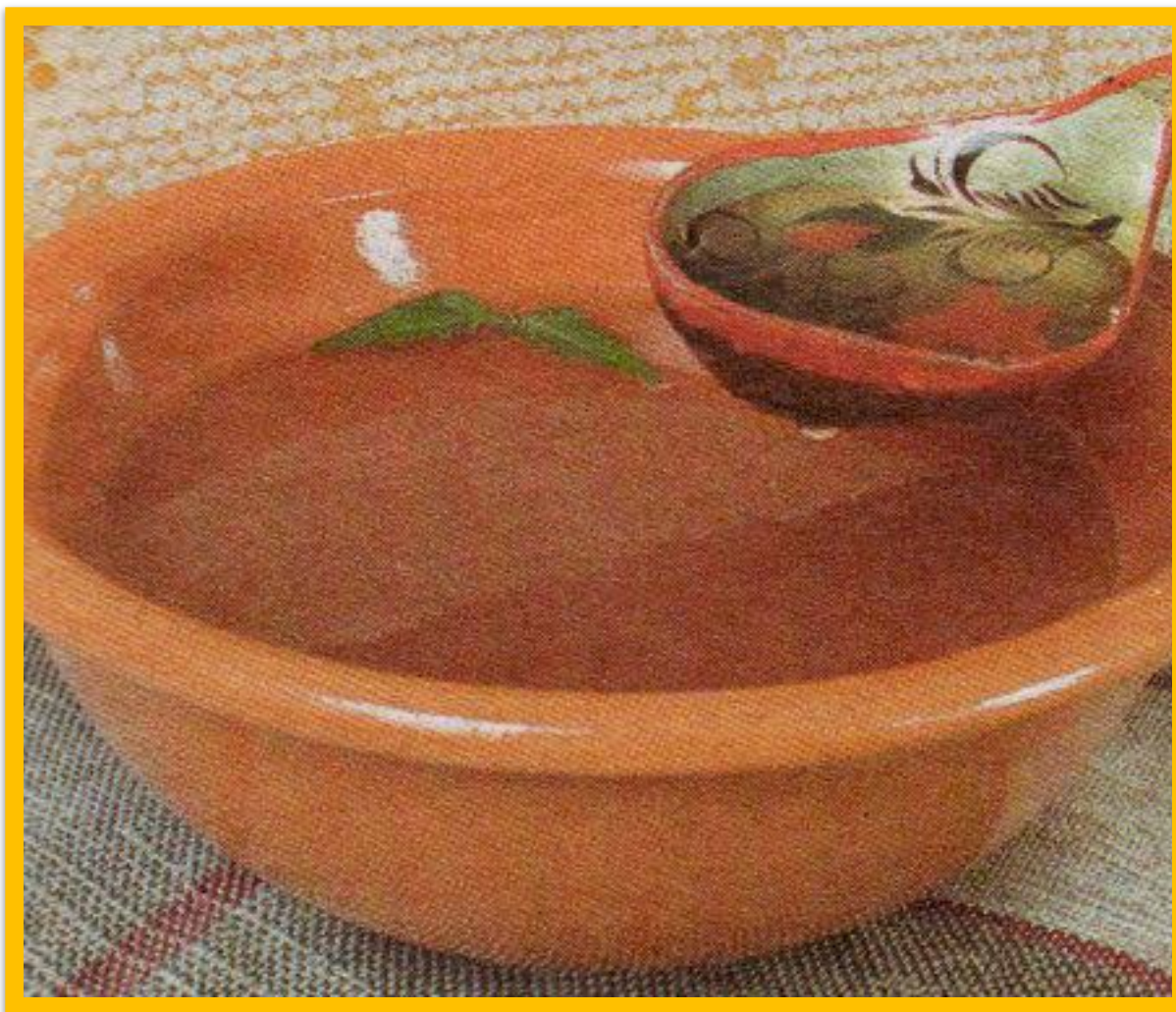


Кисель клюквенный



Кисель из калины

Медовый кисель





Жидкий молочный кисель из бананов



Подача киселя





**Чтобы не образовалась
пенка на киселе, сразу
после варки...**

**Какой смысл заложен во
фразе горожан:
«Ибо мы имеем пиццу от земли»?**

Закрепление

- Почему кисели не рекомендуют варить в алюминиевой посуде?
- Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
- Почему в кисель из клюквы сок вливают без тепловой обработки?

Задача:

- На производстве в наличии следующее сырье. Какие блюда можно приготовить из этого сырья?

Сырье: сахар, лимонная кислота, крахмал, клюква, яблоки свежие, корица, молоко.

Эталон ответов:

- 1) кисель клюквенный
- 2) кисель яблочный
- 3) кисель молочный

Пословицы и поговорки о киселе:

«Киселем брюха не испортишь»

«Кисель зубов не портит»

«Мужик простой, что кисель густой»

«Молочные реки, кисельные берега»

«Седьмая вода на киселе»

«Вот тут то и устой, где кисель густой»

«Киселю да царю всегда место есть»

«Та же опара, да кисель другой»

Итог урока

- - Что нового и полезного для себя вы сегодня узнали на уроке?
- - Что больше всего понравилось на уроке?
- - Оцените свою работу на уроке (Я работал хорошо и с удовольствием)
- - Кому бы вы сегодня на уроке сделали комплимент и сказали молодец?

Дома:

- начертить в тетради
схему приготовления
киселя
- ИЗ КЛЮКВЫ
- ИЗ СМОРОДИНЫ