

Технология 7 класс

Компоты на зиму



© Колоскова Е.В., учитель технологии высшей категории,
МОУ СОШ №15 г.Балашова Саратовской области

Виды заготовок фруктов и ягод на зиму

- ❑ Замораживание
- ❑ Сушка
- ❑ Консервирование с сахаром: засахаривание, варенье, джем, конфитюр, цукаты, желе, повидло, пюре, компот
- ❑ Сок
- ❑ Маринование
- ❑ Мочение
- ❑ Стерилизация
- ❑ Пастеризация



Главной целью консервирования является сохранение всех полезных свойств фруктов и ягод на длительное время, чтобы они не испортились при хранении вследствие вредного влияния микроорганизмов.

- **Компоты специалисты считают одним из самых лучших видов фруктово-ягодных консервов.**
- **В них сохраняется высокий процент ценных веществ (сахаров, витаминов, кислот, минеральных солей и т. д.)**

- Французское слово **compote** вытеснило из языка русское «**взвар**», так же означавшее напиток или десерт, приготовленный из смеси ягод и фруктов.
- Для компота подойдут любые доступные ягоды и фрукты, свежие, свежемороженые или сушеные.
- Особо изысканные компоты готовят из овощей: тыквы, ревеня, моркови, кабачков, для приятной окраски вливают свекольный сок.

▣ **Компоты** - вкусные и полезные прохладительные напитки, которые достаточно легко приготовить.



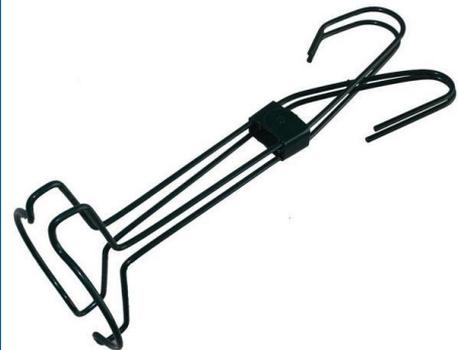
▣ **Сироп** – основа компота – это вода и сахар. Можно выбрать белый или коричневый, фруктовый или тростниковый сахар – вкус каждый раз будет немного другим. Для ароматизации лучше взять цельные специи и крупно раздробить их перед закладкой.



- На стол компоты подают охлажденными, выкладывая фрукты и ягоды в небольшие вазочки
- Компоты, в зависимости от вида плодов и ягод, готовят по-разному, но главное соблюдать строго рецепт приготовления и санитарно-гигиенические правила.



Приспособления для консервирования, тара



Держатель банок



тара



крышки



закаточная машинка



Техника безопасности

□ При работе с электроплитой



□ При работе с горячими жидкостями



□ При работе с режущими инструментами
(с ножом)



Компот из яблок

- Компоты можно готовить из целых яблок, половинок и долек, как с кожицей, так и без кожицы.
- Чистить и резать яблоки надо ножом из нержавеющей стали.
- Во избежание потемнения, очищенные и нарезанные яблоки необходимо погружать в подкисленную воду (на 1 л воды 3 г лимонной кислоты).
- Подготовленные яблоки (целые или нарезанные) укладывают в банки (двух- и трехлитровые) и заливают кипящим сиропом (200—300 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками, выдерживают 3 мин., затем сироп сливают, снова доводят до кипения и опять заливают им плоды и выдерживают 3 мин.
- Слитый второй раз сироп опять доводят до кипения и поочередно заливают банки так, чтобы сок перелился через край. Затем немедленно банки закатывают горячими стерильными крышками и переворачивают вверх дном.



Подведение итогов

- Назовите виды заготовок фруктов и ягод на зиму.
- Какой вид консервирования специалисты считают лучшим и почему?
- Что является основой компота?
- Из чего можно выполнить компот?
- Какие правила необходимо соблюдать при консервировании?

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

- <http://www.koolinar.ru/collection/comments/3800>
 - <http://www.kulinaru.org/>
 - <http://www.liveinternet.ru/users/amymone/post133581234/>
 - <http://www.dreamexecutor.com/ru/1014/page3059.html>
- <http://www.koolinar.ru/collection/comments/3800>
 - <http://www.kakprosto.ru/kak-35063-kak-zamorazhivat-produkty>
 - <http://www.liveinternet.ru/users/4162236/post187808526/>
 - <http://subscribe.ru/archive/socio.science.prosushka/201010/04122421.html>
 - <http://www.comfortclub.ru/load/31-1-0-634>
- <http://www.millionmenu.ru/rus/kitchen/facts/posts32/articl560/>
- http://clubs.ya.ru/prozapas/replies.xml?item_no=4626
- <http://forum.exler.ru/forum/lofiversion/index.php/t141548-500.html>
- <http://d2.barnis.ru/wm/cooking.nsf/publicall/2007-10-07-835376.html>
- <http://www.iagro.ru/showitem.php?gd=5961&id=159&pg=1>
- http://gammaplus.com.ua/?add_item=504
- <http://www.lozkatarelka.ru/articles/0/sushka-ovoschei-plodov-yagod-i-gribov>
- <http://www.ukr-prom.com/cart/id916/razd0/>
- <http://darudar.org/gift/664701/>