



*Сладости, десерты,
напитки
Технология 7 класс.*





**Это - кубик, но не лёд,
Сладкий-сладкий, но не мёд,
Белый - белый, но не снег,
Крепкий, как лесной орех.
Не сравнится с ним на вкус
Даже сахарный арбуз.**



**В стародавние года
Не у всех он был всегда.
Пили чай с ним и в накладку,
И вдогонку, и вприглядку,
Но совсем было по-русски,
Если пили чай вприкуску.**



**На Руси тростниковый сахар стал известен в XII столетии, а в XVI
появился на царском столе.**

**Сахар считался тогда дорогим и недоступным лакомством. Его
продавали в аптеках по рублю за золотник (немногим более 4 г), в то
время как корову тогда можно было купить за 3 рубля.**

**В 1718 г. по приказу Петра Великого в Петербурге был построен
первый в России сахарный завод. Сырьё для сахара ввозилось из-за
границы**





Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными. Они украшают стол, но требуют умелого оформления. Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны. Большинство их содержит значительное количество углеводов. Для приготовления сладких блюд используют: плоды, ягоды, орехи, различные фруктово-ягодные соки, сиропы, сахар, яйца, молоко, сливки, сливочное масло, мучные и крупяные изделия, желирующие продукты, пряности, ароматизаторы (ванилин, корица, имбирь, мята, цедра цитрусовых и т.д.)..

ЧТО ТАКОЕ ДЕСЕРТ?

Десерт (от [фр. *dessert*](#)) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце [обеда](#)) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в



блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в



ИЗ ИСТОРИИ



В древности было принято завершать трапезу фруктами, мёдом или сыром. В средневековой Европе между мясными блюдами подавали желе и сладкие фруктовые пироги или пирожные. Позднее из Испании и Сицилии пришла традиция подавать после обеда мороженое или шербеты, а из Америки - шоколад. В идеале, за сытным обедом должен следовать лёгкий десерт из фруктов. Обычай употреблять после основных блюд сладости широко распространился в Европе только в 19 веке, когда выросло производство сахара.





ЧТО ТАКОЕ ТОРТ?

Торт – это десерт, разновидность пирога, состоящего из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.



Что такое суфле?

Когда точно было придумано суфле – не известно, но достоверно известно, что родился рецепт этого изысканного кушанья во Франции. Слово «суфле» переводится с французского языка как «воздушное» и даже как «дыхание» – второй вариант отражает главную особенность этого блюда, каким бы оно ни было: сладким или несладким.



ЧТО ТАКОЕ ЖЕЛЕ?

Слово желе является французским. Так называли застывший десерт, приготовленный из фруктового сока путем добавления в него сахара и желатина. Этим же словом называли студенистую массу образующуюся после долгого переваривания кожи и костей.

Желатин является продуктом животного происхождения. Его получают при вываривании, высушивании и измельчении сухожилий, костей и иных частей тел животных. Он незаменим во время приготовления холодца, но в желе его следует класть аккуратно, поскольку перебор приведет к возникновению неприятного вкуса.

Пектин является желирующим продуктом растительного происхождения. Он прекрасно подходит для приготовления любого вида желе и не портит его вкус. При его использовании желе застывает при высокой температуре. Однако перебор с пектином может привести к замутнению готового продукта.

Агар-агар – желирующий продукт из водорослей. Он не портит вкус продукта и прекрасно сочетается с кусочками фруктов



ЧТО ОТНОСИТСЯ К НАПИТКАМ?

На десерт могут подавать не только кондитерские изделия или сладости, но и напитки. К десертным относятся горячий шоколад, кофе, чай, кисель, компот или коктейль.

В зависимости от вида кулинарного изделия или напитка, подаваемого к столу, десерты подразделяют на горячие или холодные. По правилам сервировки десерты подают в специальной посуде (десертная тарелка, вазочки, блюда, пиалы, креманки и т. д.).

Кроме того, стол сервируют для подачи десерта специальными столовыми приборами.



Как подают десерты?

Подают десерты обычно в специальных десертных тарелках
Едят десерты десертной ложкой — промежуточной по размеру
между суповой ложкой и чайной.

Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной
вилкой.



МУЗЕЙ РУССКОГО ДЕСЕРТА

В конце 2013 года в старинном купеческом доме Звенигорода даже был открыт Музей Русского Десерта. В нем можно узнать о традициях приготовления и подачи десертных блюд наших предков, а также познакомиться со старинными рецептами русских сладостей.





Домашнее задание:

- Приготовить сметанное Желе с бананами
- **Цель работы** : научиться готовить желе из сметаны
- **Оборудование и приспособления** : миксер, емкость для взбивания, терка, кастрюли, стакан, ложка, бокалы или креманки.
- **Ингредиенты:**
 - сметана: 400г
 - желатин: 20г
 - сахар: 100г
 - шоколад: 25г
 - вода: 100мл
 - бананы: 2 шт
 - ванильный сахар – 5г

- 
- **Ход работы:**
 - 1. Желатин залить 100 мл горячей воды (не кипятка), тщательно размешать до полного растворения желатина. Остудить до комнатной температуры, периодически помешивая.
 - 2. Сметану, сахар и ванильный сахар взбить миксером.
 - 3. Влить желатин к сметане (сметана и желатин должны быть примерно одинаковой температуры, чтобы желатин не свернулся раньше времени), взбить .
 - 5. Разлить сметану по бокалам, поставить в холодильник для застывания.
 - 4. Бананы почистить, порезать крупными кубиками. Разложить по порционным бокалам или креманкам.
 - 6. Шоколад натереть на мелкой терке
 - 7. Украсить застывшее сметанное желе шоколадом.



!!!ВАЖНО!!!

Учащиеся 8 класса могут самостоятельно выбрать рецепт сладкого блюда и приготовить его дома.

Отчет: Фотографии поэтапного приготовления.

Если нет возможности приготовить блюдо, то можно:

1. Составить кроссворд на тему «Сладкие блюда и десерт». Кроссворд на трех листах: 1. Кроссворд с пустыми клетками, 2. Вопросы, 3. Ответы.
2. Написать доклад на тему «Сладкие блюда и десерт».