

# Сырники



Презентация к уроку СБО  
ГБОУ школа №46 г. Санкт-  
Петербурга  
« Центр Реабилитации и  
Милосердия »  
Учитель: Костина О.А.

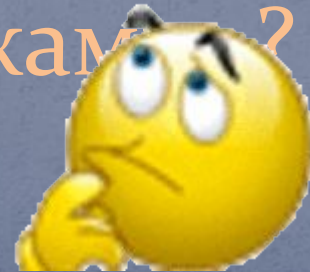
## Цели и задачи:

- \_ Систематизировать и расширить знания о молочных продуктах;
- \_ «познакомить учащихся с историей сырников»
- \_ «корригировать внимание учащихся, развивать устную речь; способствовать развитию зрительного и слухового восприятия; развивать эмоционально-волевою сферу

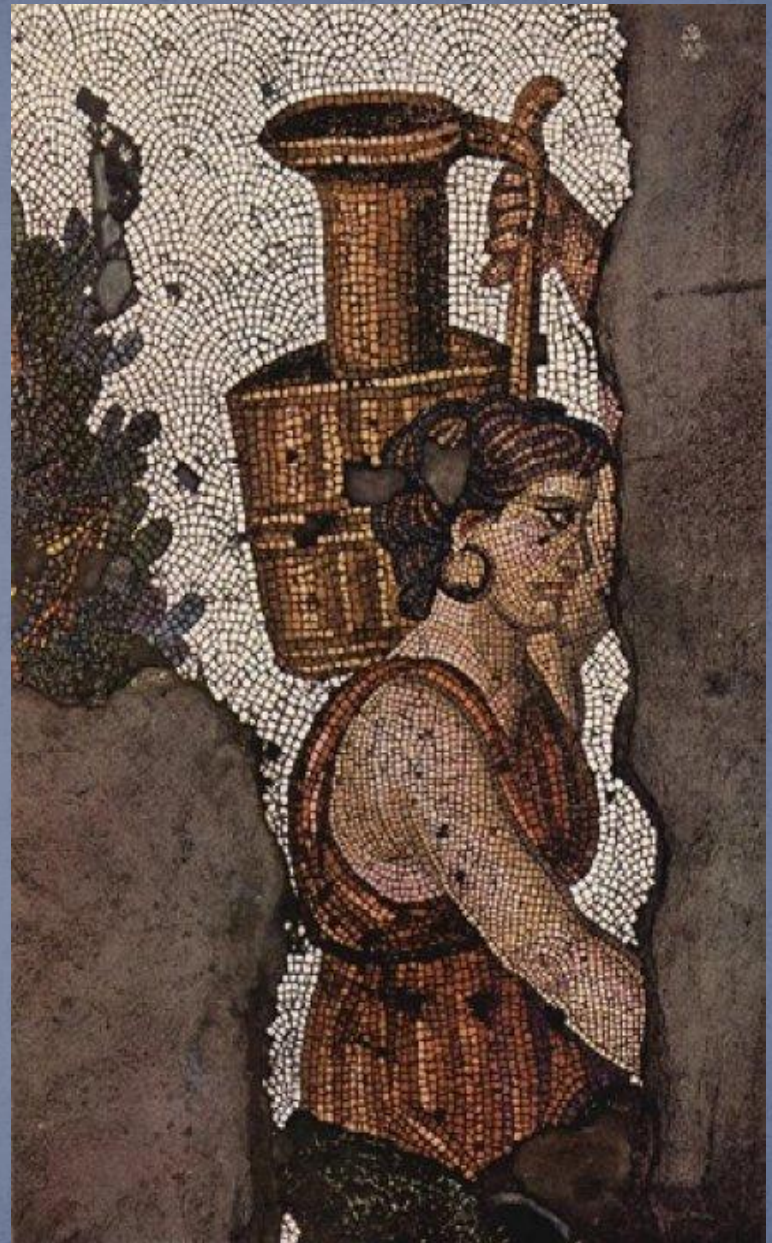
Каждое кулинарное произведение имеет свою историю, и сегодня мы постараемся внести ясность в создание такого блюда как сырники из творога.



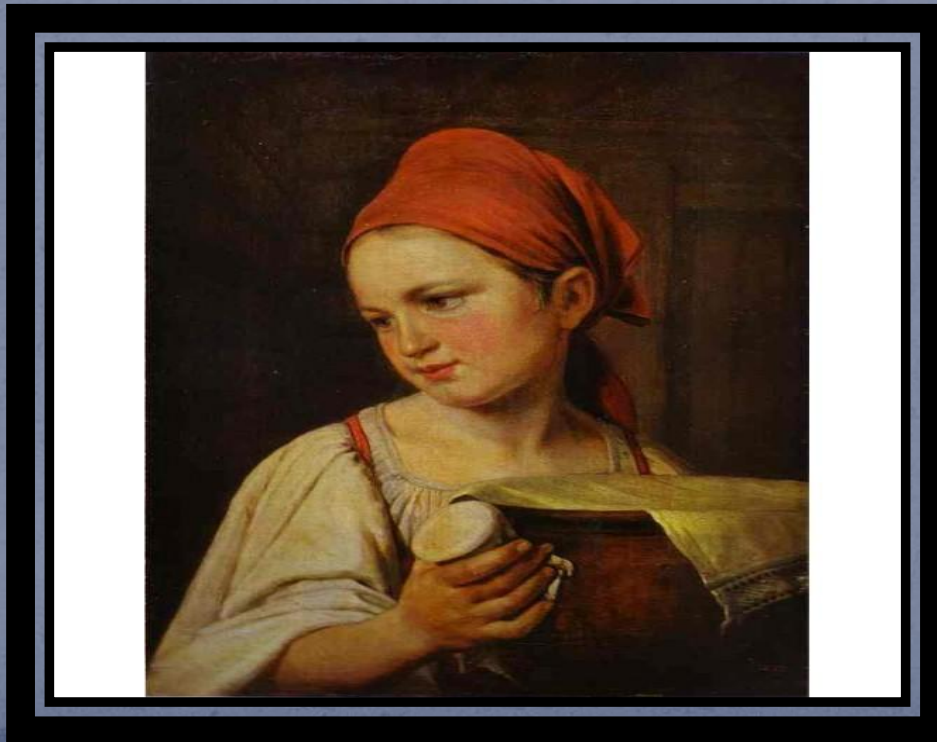
Сырники – всем известное блюдо быстрого приготовления. Оно очень популярно, потому что приготовить его несложно. Сырники делают из творога. Тогда возникает вполне закономерный вопрос: почему блюдо, в котором основным ингредиентом является творог, а не сыр, называется «сырниками»?



- Существует легенда, в которой идет речь о том, как довольно случайно появился этот рецепт.
- В этот период Римской истории арабийский купец, шел по глухой местности. В дорогу он взял с собой поесть и молока. В тот раз лето было очень жарким, и купец присел передохнуть и хотел выпить молока. И тут из тары с молоком вдруг вылилась странная по виду и консистенции жидкость. Сегодня мы знаем ее как «сыворотку».



Так постепенно рецепт распространился по Аравии, а со временем – и по всей Европе. Продукт, полученный из сырого молока стали называть «сыр», а блюдо, изготовленное из него, соответственно «сырниками».



# Сырники в Древней Руси





В древней Руси использовали кисломолочные продукты для приготовления различных блюд: «...молоко (млеко) сладкое и кислое свернувшееся» (т.е. творог и сыр).

В то время творог (после переработки) был сырым. Вот откуда на Руси произошло название «сыр».



Другим способом получения так называемого «сыра» в то время была простокваша. Ее ставили на печь в **специальной** емкости и получившуюся сыворотку сцеживали. Из нее получался (под воздействием пресса) творог. Срок годности творога составлял 6-8 дней. Вследствие этого появилось множество способов использования творога в процессе приготовления пищи.





1

2

3

Сегодня и творог, и сыр очень широко распространены и очень популярны во всех кухнях мира.



известна так же, сырники имели достаточно простую рецептуру, но со временем, каждая хозяйка, каждый кулинар вносили в основной рецепт что-то свое, и сегодня мы с Вами имеем возможность выбирать лучшие рецепты из десятков возможных.



# Идея 1. Соусы, топпинги, ДИПЫ



Дипы- соусы, подаются в отдельной посуде и уже в эту посуду нужно макать сырники.

---



# Идея 2. Свежие ягоды и фрукты



# Идея 3. Изюм, курага, лимонная цедра, шоколад...





# Идея 4. Начинка



# превратить в очень нарядное блюдо



# Идея 5. Глазурь и растопленный шоколад



Выбор за нами!