Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Среднее общеобразовательное учреждение №12»

х. Алтухов

Проведён в рамках

 недели открытых уроков

«Калейдоскоп методических идей»

Урок технологии

в 6 классе

по теме:

*" Блины, оладьи, блинчики"*

Учитель технологии

Цындрина Н. Н.

23 марта 2022 год

Планируемые результаты.

 Предметные: знакомство с ТБ, правилами приготовления теста и выпекания изделий.

Метапредметные: научиться  понимать  учебную задачу,  добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя свой жизненный опыт и информацию , полученную на уроке, рассуждать,  анализировать, делать выводы, рационально  организовать рабочее место и спланировать деятельность, распределить время и научиться корректировать действия при изменении ситуации.

Личностные: воспитать  уважение к народным традициям; формировать целостное  мировозрение»; освоить социальные роли  и правил  поведения.; развить навыки сотрудничества со сверстниками, умение самостоятельно применять полученные знания на практике.

Межпредметные связи:    *русский язык*-написание терминологии и название продуктов;  *химия*-название разрыхлителей (сода пищевая);  ф*изика*- определение свежести яиц,  замешивание теста;  *математика-* рецептура ингредиентов; *геометрия*-форма кулинарных изделий ;  *биология*-питательная ценность муки и продуктов из нее;  *география*- национальные блюда;  *история*-древность кулинарии.

Оборудование урока: презентация, компьютер, доска, инструменты и приспособления для приготовления блюд из жидкого теста, карточки «Советы», карточки с заданием №1 и №2, пазлы для рефлексии.

 Тип урока: комбинированный.

**Ход урока**

1. ***Организационная часть урока.***

Учитель проверяет готовность учащихся к уроку, отмечает отсутствующих по докладу старосты.

1. ***Теоретическая часть урока***.
2. Целеполагание и мотивация

Учитель организует совместное целеполагание и первичную мотивацию учащихся на основе работы с ребусом.

- Начинаем урок технологии. Чтобы узнать тему сегодняшнего урока, разгадайте ребус (слайд 1).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 13 | 10 | 15 | 29 |
| б | л | и | н | ы |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16 | 13 | 1 | 5 | 30 | 10 |
| о | л | а | д | ь | и |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 13 | 10 | 15 | 25 | 10 | 12 | 10 |
| б | л | и | н | ч | и | к | и |

Ключ к ребусу: 2 – б, 10 – и, 13 – л, 15 – н, 29 – ы,16 –о, 1-а,5-д, 30-ь, 25-ч, 12-к.

- Какие же слова вы получили? (Блины, оладьи, блинчики)

- Как вы думаете, какова сегодня тема урока? (Дети отвечают)

- Итак, тема сегодняшнего урока «Блины, оладья, блинчики» (слайд 2).

Учащиеся внимательно слушают учителя, отгадывают ребус, определяют тему урока, цель и задачи урока

1. Изучение нового материала «Изделия из жидкого теста».

Учитель ведёт беседу об истории блинов, о праздниках, связанных с приготовлением блинов, дает советы по приготовлению блинов.

 Оладьи — это одно из самых древних и самых вкусных блюд. Это блюдо прошло большой путь от обычной еды для крестьян, до деликатеса для дворянства. При звучании слова оладьи сразу всплывает образ любимой бабушки, а ведь так и есть, оладьи являются фирменным угощением любой бабушки

 Блины считаются одним из самых любимых русских блюд. История их создания покрыта тайной. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Некоторые русские историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в 1005-1006 годах.

По мнению историка В. Похлебкина, **блины** появились на Руси до IX в., и само слово «**блин**» - это искаженное слово «млин», берущее начало от слова «молоть». Таким образом, слово «млин» - это мучное изделие. До крещения Руси **блины** являлись жертвенным хлебом. **Блины** пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый **блин** олицетворял солнце.

**История появления первых блинов**

Кто и когда создал первый блин до сих пор остается загадкой. Возможно, первыми для человека изделиями из муки являются именно блины, история появления которых уводит нас в доисторические времена. Первые документальные упоминания о продукте, схожем по форме на современный блинчик относятся к V веку до н.э. Изучая древние рукописи и манускрипты ученым удалось установить, что в рационе жителей древнего Египта присутствовала тонкая кислая выпечка походившая на блины. Ведь уже тогда, Египтянам были известны природные закваски, которые они активно использовали в приготовлении пива, а затем случайно смогли раскрыть секрет приготовления [первого кислого теста](http://sladik.net/proxleb-testo.html).

История блинов на Руси

История появления первых блинов на Руси берет свое начало еще в древние языческие времена, задолго до того, как появилась традиция праздновать масленицу. Существует версия, что первые блины появились совершенно случайно благодаря одному зеваке, который разогревал овсяный кисель и отвлекся настолько, что снедь смогла поджариться и подрумяниться. Согласно другой версии, блины появились сразу после того как наши предки научились перерабатывать зерно в муку и выпекать [первый хлеб](http://sladik.net/proxleb-perviy-xleb.html).

С незапамятных времен, блины на Руси занимали важное место на столе любой хозяйки и выпекались на протяжении всего года. Блин сопровождал человека всю его жизнь, от рождения, когда лакомством кормили роженицу и до самой смерти, когда блинами поминали усопших. Но прежде всего блины были и остаются, обязательным ритуальным угощением во время празднования проводов зимы на Масленицу, символизируя собой солнце.

В старину каждая хозяйка бережно хранила свой собственный рецепт приготовления, который передавался из поколения в поколение. В начале блины были пресными, но после того как человек смог открыть для себя первые дрожжи, лакомство начинают выпекать на основе различных природных заквасок, используя при этом особую технологию подготовки теста. Муку брали самую разную - пшеничную, гречишную, ячменную, гороховую, просяную. Выпекали лакомство на чугунных сковородах, которые предварительно прокаливали и смазывали салом.

Предкам удалось дополнить традиционный рецепт лакомства, внедрив в его состав широкий ассортимент начинок из овощей, фруктов, грибов, икры, орехов. Помимо всевозможных начинок, блины были в ходу и в сочетании с различными соусами - сливки, сметана, мед, разогретое сливочное масло. В средневековой России большой популярностью пользовались блины приготовленные на основе гречневой и манной муки.

Вершину кулинарного мастерства удалось достичь, когда были придуманы очень популярные в прошлом **блины с припеком**. В качестве ингредиентов для припека использовали творог, мясо, мелко порубленные яйца, рыбу. Когда блин на сковороде подрумянивается, сверху на него выкладывали заранее приготовленную начинку – припек. После этого заливали еще одной порцией теста и быстро переворачивали. Также, любили готовить **блинчатые пироги**, улаживая блины стопкой и перекладывая каждый вкусной начинкой. Когда горка была готова, бока изделия смазывали смесью приготовленной из муки, молока и яиц. Затем лакомство снова отправляли в печь выпекаться до появления румяной корочки.

Спустя столетия традиция печь блины не утратила своей популярности. В современной кулинарии существует множество рецептов приготовления блинчиков, но основное правило одно - блинное тесто равномерно растекается по раскаленной сковороде предварительно смазанной салом или маслом. В результате образуется тонкий слой из теста, который затем переворачивают для обжаривания другой стороны. Правильно испеченный блин должен быть тонким, румяным и без комочков, но не в коем случае не подгоревшим. Лакомство нельзя кушать на ходу и торопливо, потому что блины требуют особого обращения и почитания. Готовить их лучше в праздничные и выходные дни, когда все члены семьи находятся дома.

- А на какой праздник наши мамы и бабушки всегда готовят блины? (на Масленицу)

- Великий русский поэт, Александр Сергеевич Пушкин, писал (слайд 3):

Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины:

У них на масленице жирной

Водились русские блины.

- На Руси самым задорным и веселым зимним праздником являлась Масленица.

- А кто знает легенду возникновения этого праздника? (Ученица 1)

Ученица 1 (*Мищенко Вика*).

- Праздник Масленица возник у наших языческих предков. Согласно легенде Масленица родилась на севере, отцом её был Мороз. Однажды в самое суровое время года человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами, и позвал помочь людям, согреть и развеселить их.
И Масленица пришла… румяная, хохочущая, разогрела застывшую кровь, схватила людей за руки и пустилась с ними плясать до обморока.
Масленица обычно бывает в феврале, реже – в начале марта: каждый год по-разному. Её вычисляли по церковному календарю.

Учитель.

- Масленица самый веселый и разгульный праздник (слайд 4). В этот праздник все люди веселились, плясали, катались с горок, играли в снежки, и, конечно же, ели блины. Пекли их, как правило, из дрожжевого теста. Мука бралась самая разная: ячменная, пшеничная, овсяная, гречишная и даже гороховая. Сегодня мы обычно используем пшеничную муку, а между тем, истинно русские блины – из гречишной муки.

- А с чем едят блины? (Блины едят с растопленным сливочным маслом, со сметаной, творогом, крутыми и мелко нарезанными яйцами, икрой красной и чёрной икрой, всякой солёной рыбой – сёмгой, лососиной, севрюгой, белугой, селёдкой. Только мяса нельзя было, есть на масленицу.)

- Кто знает, почему на Масленицу готовят именно блины? (ученица 2)

Ученица 2 (*Эльхажиева Вика*) (слайд 5).

- Восточные славяне в 9 – 10 веке поклонялись богу солнца – Яриле. И, чтобы ускорить его пробуждение, люди стремились помочь солнцу забраться повыше на небо. Для этого Ярило-Солнце задабривали блинами, по форме напоминавшим солнечный круг.

3. Работа в паре «Советы».

Учитель организует работу в паре.

- Печь блины – дело не хитрое, и все же несколько советов окажутся не лишними (слайд 6). На ваших партах лежат карточки «Советы», на которых написаны ценные советы. Изучите их.

1. Сковороды лучше брать чугунные. Важно, чтобы они были абсолютно чистыми. Для этого их прокаливают: дно посыпают солью, а затем протирают сухой тряпкой. После такой обработки блины не пригорают и легко снимаются.

2. Перед тем как вылить тесто на раскалённую сковороду, её смазывают салом или растительным маслом.

3. Тесто лучше выливать на сковороду половником, в котором бы помещалась только одна порция для блина.

4. Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Тогда блины получатся тонкими и узорчатыми.

Учащиеся работают в паре, изучают советы.

- Теперь ответьте на вопросы:

1. Какую посуду необходимо использовать для приготовления блинов? Зачем нужно прокаливать сковороды?

2. Что нужно сделать, перед тем как вылить тесто на раскаленную сковородку?

3. Почему жидкое тесто обычно выливают половником на сковороду?

4. Каким должно быть блинное тесто, чтобы блины получились тонкими и узорчатыми?

Учащиеся поднимают руку, отвечают на вопросы.

4. Изучение нового материала «Продукты для приготовления теста».

Учитель рассказывает о продуктах, необходимых для приготовления блинов, а также о видах теста.

- Мука – основной продукт в приготовлении теста (слайд 7). В муке содержаться практически все ценные питательные вещества. Она богата углеводами, белками, жирами, минеральными веществами.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается воздухом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Для того чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители, которые делают тесто пористым. К ним относятся (слайд 8): дрожжи, яйца, сода.

- Для приготовления изделий из жидкого теста – блинов, оладий, блинчиков – используют дрожжевое и бездрожжевое тесто.

- Как вы думаете, в чем их отличие? (дрожжевое тесто готовят с дрожжами, а бездрожжевое – без них, а также в технологии приготовления)

Учащиеся внимательно слушают учителя, рассказывают о Масленице, смотрят на экран, делают необходимые записи в тетради.

1. Работа учащихся в группах.

Учитель организует работу учащихся в группах (карточки 1 и 2).

- Сейчас мы с вами и попробуем разобраться в технологии приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Для этого объединитесь в группы, и выполните задание на карточках, которые лежат на ваших партах.

6.Физкультминутка.

Учитель проводит физкультминутку.

Солнце спит, солнце спит,

Даже ветер не шумит.

Рано утром солнце встало

Всем лучи свои послало.

Вдруг какой-то ветерок

Небо тучей заволок.

И деревья раскачал.

Дождь по крыше застучал.

Барабанит дождь по крыше,

Солнце клонится все ниже.

Вот и спряталось за тучи.

Ни один не виден лучик.

Учащиеся выполняют упражнения.

***Карточка с заданием №1***

Задание: *вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.*

Возьмем стакан свежего \_\_\_\_\_\_\_\_, чуть теплого, чтобы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в нем растворились, прибавим \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по вкусу, да\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. Поднимется оно через полчаса, тут мы его и на сковороду.

Ответ: молоко, дрожжи, соль, сахар, мука.

Способ приготовления – дрожжевой.

***Карточка с заданием №2***

Задание: *вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.*

На стакан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, сырого или кипяченого, а то и кислого или кефира, добавляем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по вкусу. Одно \_\_\_\_\_\_\_\_ разобьем и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. А чтобы блины получились пышными можно добавить \_\_\_\_\_\_\_\_\_ для разрыхления теста.

Ответ: молоко, соль, сахар, яйцо, мука, сода.

Способ приготовления – бездрожжевой.

- Итак, проверяем! (слайд 9, 10). Бригадиры зачитывают рецепты приготовления теста и определяют их вид.

Учащиеся выполняют работу в группах, отвечают на вопросы учителя.

1. Изучение нового материала «Блины, оладья, блинчики»

Учитель объясняет технологию приготовления блинов, оладий и блинчиков.

- Как вы думаете, в чем заключается отличие блинов, оладий и блинчиков? (ответы детей)

- А теперь давайте внимательно посмотрим на экран и проверим ваши ответы (слайд 11, 12, 13, 14, 15).

 **Блины** – обжаривают с двух сторон, подают в натуральном виде или с гарниром из сладких или солёных продуктов: с маслом, со сметаной, с рубленым яйцом и т.д.

**Блинчики** - обжаривают с одной стороны. На эту сторону кладут начинку, заворачивают конвертом или уголком и вторично обжаривают.

**Оладьи** – тесто должно быть гуще, чем для блинов, тяжело спадать с ложки; обжаривают оладьи с двух сторон на небольшом огне.

Учащиеся внимательно слушают учителя, смотрят на экран, активно участвуют в работе, отвечают на вопросы учителя.

1. ***Подведение итогов урока***.

Учитель подводит итоги урока, оценивает деятельность учащихся (ставит отметку) и степень достижения поставленных целей.

- Подведем итоги урока. Ответьте мне на ряд вопросов.

1. Для чего необходимо просеивать муку перед приготовлением теста?
2. Какие виды теста применяют при приготовлении блинов, оладий, блинчиков?
3. Разрыхлители теста это…..

**Д/з.** Выполнить технологическую карту «Приготовление оладий». \*

- Итак, сейчас вы оцените свои знания. На ваших партах лежат пазлы. Если вы считаете, что урок помог вам приобрести новые знания, было интересно, то приклейте пазл, лежащий на столе, на лист у доски, согласно данной цифре. Если нет, то положите пазл на стол учителя.

- Какая картинка у нас получилась? (блины)



- Молодцы!

Учащиеся отвечают на вопросы учителя.

- На этом наш урок окончен. Не забываем привести свои рабочие места в порядок, а дежурные заняться уборкой класса.