**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Элисенваарская средняя общеобразовательная школа»**

**(МКОУ «Элисенваарская СОШ»)**

186720 Республика Карелия, Лахденпохский р-н, п. Элисенваара, ул. Школьная, д.7,

тел/факс (814)50 33-651, elis-ch-37@yandex.ru

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | 6 |
| Предмет  | Технология |
| Учитель | Каретина Н.В. |
| Дата проведения урока по расписанию | 21.09.20 |
| Адрес электронной почты для отправки выполненного задания | karetinanv@mail.ru |
| Срок сдачи на проверку/срок изучения | 27.09.20 |
| Тема урока | Кулинарные блюда из творога, технология их выполнения |
| Цель урока | Познакомить учащихся со значением кисломолочных продуктов в питании человека, научить готовить блюда из творога. |

**1*.*Изучение нового материала**

 Кисломолочные продукты разделяются на две группы.
1-я группа. Продукты, полученные путем молочнокислого брожения (простокваша, сметана, творог, сыр).
2-я группа. Продукты, получаемые при смешанном брожении - молочнокислом и спиртовом (кефир, кумыс).
*1. Творог.* Своеобразный концентрат белка и кальцит, который содержится в молоке и обладает высокой биологической ценностью. Приготовить творог можно в домашних условиях. Хранить при температуре 0°С. Качество творога оценивают по вкусу и запаху, консистенции и цвету, кислотности, содержанию жира и влаги. Цвет творога должен быть белым, со слегка кремовым оттенком; вкус и запах чистыми, кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов, консистенция однородная, комочки творога легко раздавливаются. К творожным изделиям относят домашний сыр, творожную массу и сырки.
*2. Сметана.* Русский национальный продукт. Улучшает питательность и вкус соусов и приправ. Высокое содержание жира, чистый кисломолочный вкус, умеренная густота, однородная консистенция, белый с кремовым оттенком цвет. Хранят при температуре от 0° до 1°С .
*3. Простокваша.* Хранят при температуре не выше 8°С не более 36 часов. Виды простокваши: обыкновенная ряженка, варенец, десертная. Можно приготовить в домашних условиях, для этого кладут в стакан сметану и, размешивая ее, постепенно вливают охлажденное кипяченое или пастеризованное молоко. Заквашенное молоко накрывают бумагой или крышкой и ставят в теплое место, через 18-20 часов простокваша будет готова.
*4.К диетическим кисломолочным продуктам* относят йогурт - продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, полученный из пастеризованного молока, сквашенного особым способом.

*5. Варенец.* Готовят из топленого молока.
*6. Кефир.* Продукт смешанного брожения.
*7. Кумыс.* Вырабатывают из кобыльего молока. Содержит не менее 0,8% жира.

**Задание.** Практическая работа дома
 *Приготовление сырников из творога*
Посуда: сито, чаша для смешивания продуктов, сковорода, ложка столовая, деревянная лопаточка, доска разделочная, нож.
Норма продуктов: творог - 500 г.; мука пшеничная стакана; яйцо - 1 шт.; сахар - 2 ст. ложки; маргарин или сливочное масло - 20 г.; сметана - '/з стакана; соль – по вкусу.
Технология выполнения работы
1. Творог тщательно протрите через сито, чтобы в нем не оставалось комков.
2. Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.
3. Соедините творог, муку, яйца, сахар и соль, все тщательно перемешайте, до получения однородной массы.
4- Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5-6 см.
5. При помощи ножа разделите на равные части по 1- 1,5 см, придайте им форму биточков и запанируйте в муке.
6. На сковороде разогрейте жир и аккуратно выложите сырники.
7. Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.
8. Подают сырники по 2-3 штуки на порцию с вареньем или сметаной.

 **Прислать** несколько фото: необходимые продукты, замешивание теста, приготовление блюда.