Мастер-класс «Русские сушки».

 Занятие проводится с девочками 10 класса и 4 класса

Задачи:

- познакомить с историей возникновения бубликов, баранок, сушек;

- научить замешивать пресное тесто, раскатывать сушки, обваривать сушки;

- воспитывать интерес и любовь к народному творчеству.

Оборудование и материалы: продукты для сушек – мука, вода, масло растительное, ванилин, соль, сахар.

Ход занятия.

1. Т.Б. при работе в кабинете кулинария.

«Маленькое, сдобное колесо съедобное.

Я одна тебя не съем, бублик разделю ребяткам всем»

- Что сегодня мы будем готовить с вами?

- Правильно это бублик или сушка. И сегодня вы узнаете историю бублика и сушки.

2. Сообщение о бубликах.

История бублика, баранки и сушки.

Разница между бубликом и баранкой.

Хорошо знакомые каждому бублики и баранки придают неповторимый славянский колорит любому чаепитию. Вокруг всеми любимых хлебобулочных изделий с круглой дыркой посередине ходит много споров: некоторые считают, что бублик и баранка относятся к одному виду выпечки, другие придерживаются противоположного мнения. Последние абсолютно правы, и подтверждение тому – информация о родине и происхождении названия этих продуктов, а также об отличиях в технологии приготовления, внешнем виде и вкусовых характеристиках.

***Бублик*** – кольцо из пшеничного теста, предварительно сваренное в воде (обработанное паром), а затем запеченное в духовом шкафу.

Б***аранка*** – запеченное кольцо из обваренного пшеничного теста толщиной не более 15 мм.

***Сушки*** – твердые кольцеобразные хлебобулочные изделия, изготавливаемые из пшеничного теста. Являются русским национальным блюдом.

Родиной бублика считается Украина. Он получил свое название от глагола «бублиться», что означает «пузыриться» и «набухать». Согласно легенде, баранка – белорусское изобретение. Ее название изначально было «обваранка», затем лишние буквы удачно «выпали», превратив неудобное для произношения слово в привычную для нас баранку.

Тесто для баранки делается очень крутым. Для бублика оно намного мягче и эластичнее. По вкусу бублик похож на изделия из сдобного теста. Он более «пухлый», мягкий и рыхлый в сравнении с баранкой, быстрее черствеет. Баранка имеет продолжительный срок хранения. Она хрустящая, твердая, сухая, сильнее крошится и тяжелее разламывается.

Различаются эти кулинарные изделия и размером: бублик больше, чем баранка. Традиционный бублик весит 50 г или 100 г. Он толще баранки, поэтому дырку имеет меньшую по размеру.

У баранки много разновидностей. Она бывает простой, сдобной, с разнообразными добавками: лимонной, маковой, горчичной, шафранной и др. Видов бублика значительно меньше, чаще всего они различаются посыпкой, которая может быть маковой, кунжутной или тминной.

В классическую рецептуру сушек входят мука, вода, соль и яйца. На прилавках магазинов можно встретить сушки с различными добавками: маком, кунжутом, ванилью и т. д. Раньше изделие готовилось следующим образом: тесто нарезалось на тонкие полоски, которые скручивались в кольца, а затем погружались в кипяток. Всплывший на поверхность продукт вынимался из воды и помещался в духовку, где высушивался на протяжении определенного времени. Данный процесс и обусловил название изделия. Сегодня сушки уже не варятся в кипятке, а обдаются горячим паром.

Еще одно отличие сушек от баранок состоит в длительности их приготовления. Последние вынимают из духового шкафа несколько раньше, поэтому они получаются более мягкими и влажными. Содержание воды в них составляет 14-17 %. Срок годности такого продукта является не слишком продолжительным (25 дней). Сушки находятся в духовом шкафу более длительное время, за счет чего становятся твердыми и хрустящими. В них содержится от 8,5 до 12 % воды. Изделия иногда называют «хлебными консервами», что объясняется их немалым сроком годности. Продукт можно употреблять в пищу на протяжении 45 суток.

|  |  |
| --- | --- |
| **Сушки** | **Баранки** |
| Диаметр составляет 2-4 см | Диаметр может доходить до 8 см |
| Скромная толщина кольца | На порядок пышнее |
| Проводят много времени в духовом шкафу | Раньше извлекаются из печи |
| Получаются твердыми и хрустящими | Более мягкий продукт |
| Содержание воды составляет от 8,5 до 12 % | Содержится до 17 % влаги |
| Срок годности составляет 45 дней | Пригодны к употреблению 25 суток |

3. Практическая работа. Девочки 10 класса замешивают тесто.

Рецепт: 0,5 литра воды, 0,5 стакана растительного масла, ванилин, сахар, соль по вкусу, мука для крутого теста.

Девочки 4 класса раскатывают маленькие калачики.

Девочки 10 класса обваривают сырые калачики и выкладывают на противень. Затем противень с калачиками отправляют в духовку для сушки.

4.Закрепление пройденного материала:

- Чем отличается бублик от сушки?

- Почему сушку можно хранить дольше чем бублик?

- Рецепт теста для сушки?

Итог занятия.