

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ-
СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ
«СЕМЬЯ И ДОМ»

План-конспект
практического занятия
мастер-класс
«Витаминный компот»



Воспитатель: Аносова Э.И.

Интегрированное практическое занятие

по приготовлению компота из яблок

Цель занятия: Ознакомление воспитанников со способами длительного хранения продуктов, необходимых в дальнейшей самостоятельной семейной жизни.

Задачи занятия:

- знакомство воспитанников со способами консервирования фруктов и ягод;
- приготовление компота из яблок;
- воспитание сознательного выполнения правил безопасности труда;
- развитие чувства ответственности.

Оборудование: кухонный инвентарь, набор продуктов.

Ход занятия

1. Теоретическая часть

Растительная пища играет важную роль в жизни человека. Но большинство продуктов растительного и животного происхождения не может долго сохраняться в свежем виде.

Порчу пищевых продуктов вызывают главным образом микроорганизмы, которые обычно называют микробами.

Для нормального существования микробов требуется не только наличие пищи, но и ряд других условий. Если лишить микробы таких условий, они не смогут развиваться. Это важное обстоятельство и лежит в основе консервирования.

Одно их главных условий жизнедеятельности микроорганизмов - наличие влаги. При малом содержании влаги в самом продукте микробы не могут всасывать растворенные пищевые вещества и, следовательно, не могут питаться, хотя и не погибают. На этом основана сушка пищевых продуктов.

При варке из плодов варенья, джема, повидла в них создается высокая концентрация сахара, т. е. создается неблагоприятная среда для развития микробов, что и обеспечивает хорошую сохранность всех таких продуктов.

В кислой среде микроорганизмы также не развиваются. На этом основано маринование овощей, плодов, к которым добавляют уксусную кислоту. На том же основаны квашение и соление овощей, мочение плодов и ягод. Только в этих случаях кислоту не добавляют - она сама образуется в заквашиваемых овощах и плодах под воздействием молочнокислых бактерий.

Большинство микроорганизмов приспособлены для существования при температуре от 10° до 50 °С. И если температуру продукта понизить, например, до 0 °С, развитие всех микробов в нем резко замедляется. На этом основано хранение продуктов в охлажденном состоянии. Еще лучше сохраняются продукты замороженные.

Но все перечисленные способы воздействия на пищевые продукты лишь ограничивают жизнедеятельность микроорганизмов. От всех этих способов

принципиально отличается нагревание продуктов до высоких температур. При температурах кипения (100° и выше) большинство микроорганизмов быстро гибнет. Именно на этом и основано консервирование пищевых продуктов способом тепловой стерилизации.

Изобретение этого способа приписывают парижскому кондитеру Николя Франсуа Апперу. Он обнаружил, что если заполнить банки и бутылки бульоном, наглухо закупорить их и долго кипятить в воде, то продукты могут сохраняться несколько месяцев. В 1810 году вышла книга Аппера «Искусство консервирования растительных и животных субстанций на долгий период».

Для консервирования в домашних условиях необходимо обзавестись инвентарем, тарой, измерительными приборами.

В качестве тары в домашних условиях используют стеклянные банки различной емкости. Они удобны тем, что их легко мыть и хранить, они не ржавеют и не придают консервам никаких привкусов.

Основы консервирования методом стерилизации или пастеризации.

Одним из лучших, хотя и несколько более сложным способом, является консервирование продуктов методом стерилизации. Сущность этого способа заключается в том, что продукты помещают в герметически закрывающиеся банки, а затем закупоренные банки вместе с содержимым нагревают или, как говорят, стерилизуют паром или в воде. При этом способе консервирования к совершенно свежим продуктам для улучшения их вкуса добавляют лишь соль и сахар.

В консервной промышленности таким способом готовят сотни видов самых разнообразных консервов - тушеное мясо, рыбу, горошек, кукурузу, соки, компоты.

Зная сущность способа приготовления консервов путем стерилизации, многие консервы можно приготовить в домашних условиях. Следует только тщательно соблюдать все указания о порядке подготовки и обработки сырья, о необходимых сроках и температурах нагревания и о тщательной укупорке банок. Также нужно знать, что в домашних условиях нельзя изготавливать консервы из мяса, рыбы и овощей с низкой кислотностью, так как мясо и рыба содержат много белковых веществ, являющихся благоприятной средой для развития гнилостных и других микроорганизмов. Для уничтожения этих микроорганизмов необходимо нагревать эти продукты в течение 1-2 часов при температуре 115-120 °С, а в домашних условиях такой температуры нельзя достичь, т. к. вода кипит при 100 °С.

В отличие от мяса и рыбы в плодах и некоторых овощах содержится значительное количество различных органических кислот.

Бактерии, попадая на плоды и овощи, не находят благоприятной среды для своего развития, так как в кислой среде они не могут развиваться и даже погибают. Зато здесь могут хорошо развиваться различные плесени, или, как их иначе называют, плесневые грибки. Кроме того, плоды и овощи могут подвергаться также действию дрожжей, разлагающих сахара с образованием спирта.

Но плесени и дрожжи погибают быстрее и при более низкой температуре нагревания. Для уничтожения всех плесневых грибов и дрожжей вполне достаточно нагревание при 100 °С (т. е. в кипящей воде) в течение различного времени. Часто можно ограничиться нагреванием до 75-85 °С (пастеризацией). Стерилизация является самым ответственным процессом в производстве консервов. Практически консервы стерилизуют следующим образом. Укупоренные банки с надетыми на

крышки зажимами помещают в кастрюлю с водой так, чтобы вода доходила до уровня продуктов в банке. Для того чтобы во время кипения воды банки не лопнули, на дно кастрюли помещают мягкую прокладку, например, кусок ткани или деревянную решетку. Воду в кастрюле нагревают до кипения. Банки выдерживают в кипящей воде в течение времени, рекомендованного для каждого вида консервов. По окончании стерилизации банки вынимают из воды, укупоривают и охлаждают. Укупоренные банки хранят при температуре 4-8 °С, в темном месте.

Технология приготовления сахарного сиропа.

Для приготовления консервов из плодов и ягод часто требуется сахарный сироп, от качества которого зависит качество конечного продукта. Поэтому для приготовления сиропа используют только белый сахарный песок.

Чтобы приготовить сахарный сироп, необходимое количество сахара надо растворить в строго определенном количестве горячей воды, прокипятить раствор. Затем сироп процеживают через марлю.

Технологи приготовления стерилизованных консервов.

Компоты — один из самых распространенных способов консервирования плодов и ягод. Компот делают из целых или нарезанных плодов, залитых сахарным сиропом и простерилизованных при высокой температуре. Можно также любые плоды и ягоды законсервировать в виде компота, не добавляя к ним сахар, а заливая горячей водой или соком.

Во всех случаях в компотах сохраняется тонкий, присущий плодам и ягодам аромат и хороший вкус.

При приготовлении компота подготовленные плоды или ягоды плотно укладывают в банки, заливают горячим сиропом «по плечики» банки и стерилизуют.

2. Практическая часть

1. Вводный инструктаж.

При консервировании, при подготовке тары и продуктов, необходимо соблюдать санитарно-гигиенические правила.

- Перед началом работы надо надеть спецодежду, вымыть руки с мылом.
- Тару тщательно вымыть и простерилизовать.
- Внимательно отсортировать продукты для консервирования.
- Очищать, нарезать фрукты и ягоды следует ножами из нержавеющей стали.
- Обязательно выдерживать время уваривания или стерилизации.
- Работая с нагревательными приборами, будьте очень внимательны во избежание ожогов.

2. Выполнение практической работы.

Учащиеся готовят компот из яблок способом вываривания.

Описание приготовления: Для приготовления такого компота можно использовать любой сорт яблок. Кроме них и шиповника также подойдут любые другие фрукты и ягоды. Такой компот смело можно закатать на зиму в банки или подавать к столу сразу же.

Ингредиенты: Яблоки — 2 Штуки Сахар — 1 Ст. ложка Шиповник — 20-30 Грамм

Как приготовить "Компот "Витаминный":

- Подготовьте ингредиенты.
- Вымойте и нарежьте яблоки. Выложите их в ковш и залейте водой.
- Вымойте шиповник и выложите его к яблокам.
- Добавьте сахар.
- Варите компот на умеренном огне в течение 10 минут, а затем дайте ему еще столько же настояться.
- Компот "Витаминный" готов!

На этом наш мастер-класс закончен, просим всех к столу!