

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»



Виробниче навчання
Методична розробка на тему:
«Приготування вареників»
для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня
кваліфікований робітник
з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 3 розряд

Любешів

УДК 664.6/7 (07)

К 21

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Т.П. Герасимик-Чернова.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в депозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»,

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Т. Ф. Кравченко.

Укладач: _____ А. І. Карпик, майстер виробничого навчання

Рецензент: _____ Л. І. Корець, кандидат технічних наук, старший викладач вищої категорії.

Відповідальний за випуск: _____ Т. П. Кузьмич, методист.

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка на тему:

«Приготування вареників» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 3 розряд денної форми навчання/ уклад. А.І.Карпик,– Любешів: ВСП «ЛТФК Луцького НТУ», 2023. – 39 с.

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого навчання, перелік рекомендованої літератури. Призначене для II курсу професії «Кухар».

© 2023 А. І. Карпик.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ОСНОВНА ЧАСТИНА.....	5
2. ЗАКРІПЛЕННЯ НОВИХ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ.....	10
3. ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ВАРЕНИКІВ.....	18
4. ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ ТА ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ.....	19
ДОДАТКИ.....	29
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	37

ВСТУП

Вареники — улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою. У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями. Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, йому в народі приписували відповідні функції Місяця — сприяти добробуту і зміцненню здоров'я людини.

Начинка могла бути пісною або скоромною, залежно від релігійного календаря. Начинки для вареників мали також особливі прикмети. Так, начинки з круп, бобових, маку повинні були сприяти родючості землі і розмноженню людського роду.

Дуже любили українці вареники з сиром. Вони займали важливе місце в українських обрядах. Вважалося, що ними можна задобрити духів: добрих — щоб допомагали, злих — щоб не шкодили.

Згідно з давніми уявленнями начинки для вареників були провідниками певного виду енергії. Так, начинка з грибів уособлювала чоловічу енергію, начинка з риби — жіночу. Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші.

У деяких західноукраїнських районах вареники називали "пирого" або "варені пироги".

Варять вареники у крутому окропі, а готові виймають лозяним ополоником, складають у макітру й заливають засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників з сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану чи ряжанку, запивали холодним свіжим або кислим молоком.

Вареники смакують не тільки у нас, вони популярні в усьому світі. В сучасній кулінарії вареники навіть є брэндами багатьох ресторанів. В країнах світу влаштовуються майстер-класи по приготуванні вареників шефами ресторанів. І ви здобувачі освіти маєте всі шанси навчитись премудростям приготування і в подальшому удосконалювати українську сучасну кухню в життя» [2]

1. ОСНОВНА ЧАСТИНА

План уроку виробничого навчання

Тема розділу: «Приготування прісного тіста та виробів з нього»

Тема уроку: «Приготування вареників з сиром, вишнею, капустою, картоплею»

Мета уроку: навчити здобувачів освіти правильних прийомів при приготуванні вареників з різними начинками; ознайомити здобувачів освіти з організацією робочого місця, обладнанням, інвентарем, посудом;

звернути увагу на раціональне використання сировини, економію електроенергії, бережливе ставлення до обладнання;

виховувати культуру навчального процесу, поваги до праці, обраної професії.

Матеріально-технічне забезпечення.

Обладнання: електроплита, фритюрниця, стаціонарні казани, електросковорідки, жарова шафа, настільні циферблатні ваги, виробничі столи, мийні ванни.

Посуд та інвентар: наплитні казани, каструлі, сотейники, сковорідки, друшляки, ножі кухарської трійки, сито, шумівки, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, вилки.

Сировина: за технологічною картою.

Методичне забезпечення: технологічна карта, інструкційна карта, ілюстрації, натуральні зразки.

Хід уроку

I. Організаційна частина

1. Перевірка здобувачів освіти згідно зі списком.

2. Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка технологічної картки.

II. Вступний інструктаж

Ознайомлення з темою та метою уроку

III. Актуалізація опорних знань

Повторення попереднього уроку

1. Від чого залежить харчова цінність борошна?

Страви та вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів, яєць, молока, цукру, жиру. У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни), але кількість і співвідношення їх дещо менші.

2. Яке обладнання, посуд та інвентар використовують при приготуванні борошняних страв?

На робочому місці кухар використовує електричне устаткування, а саме: електричну плиту, жарову шафу, електросковорідка; робочий стіл, пристрій для розкачування тіста і приготування локшини, обробні дошки, каструлі, сотейники, листи, сита, качалки, ножі, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копістки.

3. Послідовність приготування галушок в'язких (напівфабрикат)?

До просіяного борошна додати збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замішати прісне тісто, тугіше, ніж для вареників. Витримати 20-30 хв. Для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто розділити на шматки, розкочати шаром завтовшки 0,5-1см, нарізати невеликими квадратами розміром 3х3 або 4х4.

4. Яка технологія приготування галушок напівв'язких?

У воду або молоко закласти сіль і довести до кипіння. У киплячу рідину, помішуючи, всипати половину борошна і заварити тісто, яке при помішуванні прогрівається 5-10 хв. Масу охолодити до температури 60-70°C, додати яйця, решту борошна і перемішати до одержання напівв'язкої консистенції. Галушки розробляти ложкою, змоченою у воді.

5. Як приготувати галушки з маслом, сметаною, і грибною підливою?

Галушки в'язкі (н/ф) у вигляді квадратиків або напівв'язкі, розроблені ложкою, закласти у киплячу воду і варити 10-15 хв до готовності. Готові галушки вийняти шумівкою і скласти у друшляк, щоб стекла вода. Після цього заправити розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не злиплися.

Перед подаванням галушки кладуть на тарілку, поливають вершковим маслом або сметаною, або грибною підливою. Можна також подавати з підсмаженою на салі цибулею, з твердим сиром і маслом вершковим або сметаною, з тушкованою білоголовою капустою і підсмаженим салом.

6. Послідовність приготування галушок, фаршированих м'ясною начинкою?

Замішати тісто в'язкої консистенції, сформувати з нього валик, нарізати невеликими шматочками, розкочати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм, посередині розмістити начинку і заліпити у вигляді кульок.

Готові галушки закласти у киплячу підсолену воду і варити при слабкому кипінні 8-10 хв. Готові галушки вийняти шумівкою, скласти у друшляк, щоб стекла вода. Галушки викладають у глибокий посуд і заправляють вершковим маслом. Перед подачею поливають вершковим маслом і посипають подрібненою зеленню.

7. Яка технологія приготування галушок з сиром, запечених?

Зварені галушки заправити вершковим маслом, додати протертий сир. Сіль, цукор, перемішати, викласти на змащену маслом порційну сковорідку, залити сметаною, з'єднаною з сирими яйцями, запекти у жаровій шафі. Подавати у порційній сковорідці.

8. Як приготувати локшину домашню?

Просіяне борошно вищого або I сорту насипати гіркою, зробити заглиблення, в яке влити воду, проціджений розчин солі, ввести сирі яйця, замішати круте тісто і витримати його 20-30 хв. для набухання клейковини. шматки готового тіста розкачати шаром завтовшки 1-1,5 см. Шари тіста пересипати борошном і злегка підсушити на повітрі. Скласти у 3-4 шари і нарізати смужками завширшки 35-45 мм, потім упоперек соломкою чи смужками завширшки 3-4 мм. Локшину розсипати на посипані борошном столи або на фанерні лотки і підсушити 2-3 год при температурі 40-500С.

9. Для чого використовують локшину?

Локшину домашню використовують для приготування перших страв і гарнірів.

IV. Вивчення нового матеріалу

Тема уроку: “Приготування вареників сиром, вишнею, капустою, картоплею”.

Майстер в/н:

Хочу звернути вашу увагу на питання екологічного використання сировини, адже це є дуже актуальним питанням сьогодні. Зараз використовують велику кількість рослинних, пальмових олій, ароматизаторів, розпушувачів тіста, поліпшувачів смаку, модифікований крохмаль, які шкідливі для здоров'я людини, вони негативно впливають на зір, на стан шкіри, шлунково-кишковий тракт.

То ж будьте дуже обережні при виборі продуктів харчування, щоб не зашкодити своєму здоров'ю.

Не забувайте, що ви майстри своєї справи і саме від вас залежить все.

Ще раз наголошую на дотриманні санітарно-гігієнічних вимог та правил охорони праці. Звертаю увагу на організацію робочого місця та підбір інструменту, інвентарю, посуду.

Пояснюю, яку сировину використовують для приготування вареників з сиром, вишнею , картоплею та капустою.

ЗАКРІПЛЕННЯ НОВИХ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Таблиця 1 - Знайти правильну відповідь на запитання.

№	Запитання	Відповіді		
		А	Б	В
1	Яку густину тіста замішують для вареників?	Рідка	Середньої густини	Густа
2	На який час залишають тісто після замішування?	2 год.	10хв	30-40 хв
3	Для чого залишають тісто для вареників на певний час?	Для того щоб підійшло	Для набухання клейковини	Щоб загустіло
4	Який термін варенні вареників?	10-15 хв.	3 хв.	5-7 хв.
5	Якої товщини повинні бути Вареники?	1,5-2 мм	8 мм	6-7 мм

Приготування вареників та пельменів складається з таких операцій:

- приготування прісного тіста;
- підготовка начинок;
- формування вареників;
- варіння;
- оформлення та подача блюда

Приготування прісного тіста

Борошно просіюють за допомогою сита над посудом, для видалення сторонніх домішок, воно збагачується киснем, а це поліпшує якість виробів.

Яйця промивають у чотирьох ваннах. Підготовлені яйця розбивають, випускають у посуд і збивають.

Сіль, цукор, соду питну розчиняють у невеликій кількості води або молока і проціджують.

Просіяне пшеничне борошно насипають гіркою (1 -1,5% залишається для підсипання стола під час формування вареників), посередині роблять заглиблення у вигляді воронки, в яке вливають нагріте до 30- 35⁰С молоко або воду, проціджують розчин солі і цукру (цукор і молоко додають тільки тоді, коли готують вареники з солодкою начинкою), додають сирі збиті яйця і замішують тісто середньої густини. Тісто місять доти, доки воно не буде однорідної консистенції (після натискання пальцем на його поверхню ямочка повинна вирівнюватись), готове тісто подано на рис.1.



Рисунок 1- готове прісне тісто для вареників

Тісто залишають на 30-40 хвилин, накриваючи серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності (тісто буде краще розкачуватись).

Яку начинку можна використовувати для вареників?

Вареники можна готувати з такими начинками: сирною, вишневою, капустиною, картоплі і шкварок, ліверу.

Як приготувати сирний фарш для вареників?

Сир протерти, додати сіль (цукор), яйця. Масу добре перемішати і сформувати з неї невеликі кульки.

Технологічна послідовність приготування начинки з квашеної капусти.

Квашену капусту відтиснути від соку, промити і знову відтиснути від соку, дрібно нарізати, скласти у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більше 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажити, потім додати невелику кількість рідини і при слабкому нагріванні тушкувати до готовності. До готової капусти додати дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, сіль, перець чорний мелений і перемішати.

Як приготувати вишневу начинку?

Вишні перебрати, помити, видалити плодоніжки і кісточки, пересипати цукром і залишити на 3-4 години у холодному місці. Сік, що виділився, відцідити, а м'якоть використовувати як начинку (рис.2.).



Рисунок 2 – Вишнева начинка

Які є способи формування вареників?

Вареники можна формувати різними способами, спосіб виїмки поданий на рис.3.



Рисунок 3- Спосіб виїмки

Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки, посередині покласти начинку, краї зліпити. При цьому способі залишити багато тіста, яке швидко висихає і його знову треба переробляти.

Тісто розробити на валик (рис.4.) діаметром 2-3 см, порізати його на шматочки, кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1,5 мм, покласти начинку, сформувати вареники.



Рисунок 4 – Формування валиків

Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, нарізати смужки, потім квадратики розміром 5x5 см. Начинку розмістити посередині квадратики і зліпити два протилежні кінці у трикутник.



Рисунок 5 – Прямокутна заготовка

Готове тісто розкачати у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см., подано на рис.5. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викласти начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см. одна від одної. Краї змастити яйцем, накрити начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізати вареники. Обрізки тіста з'єднати і повторно розкачати.

Послідовність приготування вареників з начинкою: картоплею і шкварками?

З готового тіста зробити валик, який нарізують невеликими шматочками (масою 10-11 г.), розкачати кружальцями завтовшки 1,5 -2 мм, посередині покласти начинку (12-13 г., на 1 шт.). Краї з'єднати, защипати, надаючи форму півмісяця. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг. вареників 4 л. води) невеликими порціями. Варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні. Готові вареники виймають шумівкою, кладуть у посуд і заправляють пасерованою із салом цибулею.

Правила подачі вареників з сиром.

Вареники подають на підігрітій столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом. Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.

Вимоги до якості вареників з сиром.

Вареники мають напівкруглу форму з добре защипаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса

вареника 12-14 або 20-25 г. після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

V. Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування вареників з різними начинками

Перед початком роботи майстер показує здобувачам освіти:

- організацію робочого місця;
- підготовку сировини;
- замішування тіста;
- підготовка начинки;
- формування вареників;
- доведення до готовності;
- порціонування;
- подачу.

VI. Закріплення вивченого матеріалу

1. З яких процесів складається приготування вареників?

Приготування вареників складається з таких процесів: приготування тіста, підготовки фаршу, формування вареників, витримання н\ф і варіння.

2. Як приготувати тісто для вареників?



Рисунок 6 – Вимішування тіста

Борошно насипати на стіл або широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні зробити заглиблення у вигляді воронки, влити в неї суміш молока з яйцем, сіллю, цукром, замісити тісто до однорідної маси і утворення щільної пружної грудки. Тісто накрити марлею і залишити на 40 хв для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

3. Як приготувати фарш для вареників з сиром?

У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця. Масу добре перемішати і сформувати з неї невеликі кульки.

4. Яку форму мають вареники?

Вареники мають форму місяця з добре заціпанними краями.

5. У яку воду закладають вареники?

Вареники закладають у киплячу підсолену воду.

Узагальнення підсумків опитування

Виставлення та коментування оцінок за теоретичний матеріал.

Розміщення здобувачів освіти по робочих місцях.

ІІІ. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ ТА САМОСТІЙНА РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Майстер в/н. Видаю завдання кожній бригаді:

- №1 – бригада – приготування вареників з сиром;
- №2 – бригада – приготування вареників з вишнею;
- №3 – бригада – приготування вареників з капустою;
- №4 – бригада – приготування вареників з картоплею.

Основні види діяльності майстра виробничого навчання:

Обходи робочих місць з метою: перевірки організації робочих місць; дотримання правил санітарії та гігієни, вимог безпеки праці, дотримання кожною бригадою алгоритму приготування вареників, пельменів; проведення за необхідності додаткового, індивідуального інструктажу.

Діяльність здобувачів освіти: самостійне виконання заданого завдання – приготування вареників з різними начинками.

IV. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

1. Аналіз і оцінка діяльності здобувачів освіти:

Підведення освітньо - виховних результатів уроку.

Аналіз досягнення окремих здобувачів освіти, дотримання технологічної та трудової дисципліни.

Проведення бракеражу страв.

Розбирання видів браку і методів їх усунення.

Оголошення та обґрунтування оцінок. Прибирання робочих місць.

2. Повідомлення домашнього завдання:

- повторити тему «Приготування прісного тіста та виробів з нього».

Таблиця 2 - ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ХЛЯХИ ЇХ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ВАРЕНИКІВ

№	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Тісто погано розкачується	Тісто не залишали для набухання клейковини	Залишити тісто на 30-40хв. для набухання клейковини
2	При формуванні вареників, краї погано зліплюються	Замісили тісто теплою водою або молоком	Використовувати для заміс тіста холодну воду або молоко
3	Сир у варениках щільний, крупинками	Сир не протертий	Сир перед тепловою обробкою ретельно протерти
4	Вареники позлипалися	Зварені вареники не обсушили	Обсушити зварені вареники у друшляку і полити вершковим маслом або шкварками з цибулею в залежності від начинки

4 ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ ТА ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Технологічна карта 1

ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ З ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА (ПРІСНЕ) [1]

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г	Технологічні вимоги до сировини
-----------------------	--------------------------------	---------------------------------

	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	695	695	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1 ¹ / ₃	53	
Вода або молоко	270	270	
Сіль	12	12	
Вихід		1000	

Технологія приготування

Борошно просіяти. Насипати гіркою. Зробити посередині заглиблення. Влити у заглиблення холодну воду, сирі збиті яйця, проціджений розчин солі і цукру. Замісити круте тісто (готове тісто має однорідну консистенцію, відстає від рук і стінок посуду). Залишити тісто на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності, накривши серветкою або кришкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – не завітрене.

Консистенція – еластична.

Колір – білий.

Смак та запах – в міру солоний, без запаху кислоти.

ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ ПРІСНОГО ТІСТА

Крок 1 - Вибираємо і готуємо борошно.

Ідеальним буде другий гатунок борошна, він містить велику кількість мінералів і вітамінів, тому що під час помелу зерна подрібнюються разом з оболонкою. З такого борошна у вас виходить чудове тісто для приготування пельменів, вареників.

Крок 2 - Просіюємо борошно.



Рисунок 7 – Просіяне борошно

Безпосередньо перед приготуванням тіста, рекомендується просіяти муку, це роблять для того, щоб підсушити її, розпушити і збагатити повітрям. Тому візьміть сито з дрібною сіткою і просійте через нього потрібне для замісу кількість пшеничного борошна в суху і чисту глибоку миску. Потім додайте в борошно потрібну кількість солі і злегка перемішайте масу. Сіль сама по собі дуже гігроскопічна, поглинає воду і утримує її, від цього тісто вийде більш пластичним, тугим, але в теж час досить ніжним.

Крок 3 - Замішуємо тісто.



Рисунок 8 – Процес додавання інгредієнтів.

Зробіть невелике заглиблення в просіяному борошні і вбийте в виїмку яйце. Потім влийте воду у виїмку з борошна до яйця.

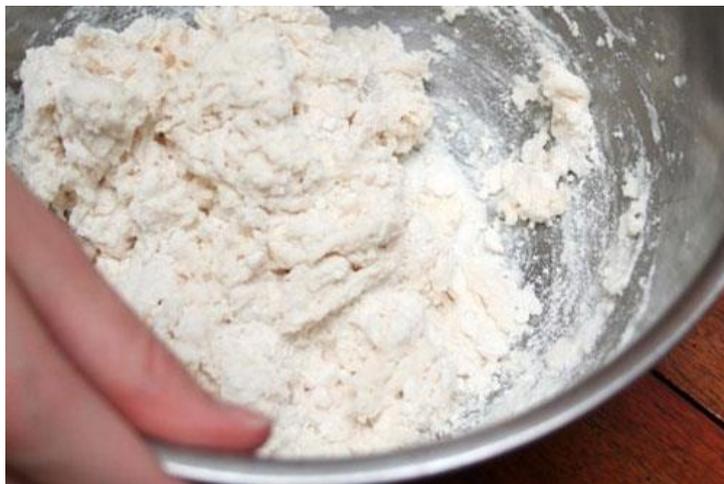


Рисунок 9 – Процес замішування.

Почніть заміс тіста, руками збираючи борошно з країв гірки до центру і не дозволяючи рідині розтікатися по всій мисці.

Крок 4. Вимішуємо тісто.



Рисунок 10 – Вимішування тіста

Тісто викладіть на стіл, попередньо присипаний борошном і починаємо вимішувати.



Рисунок 11 – Готове тісто.

Якісне тісто має бути тугим, щільним тому вимішувати його треба не менше 10 – 15 хвилин.

Крок 5. Вистоюємо тісто.



Рисунок 12 – Вистоювання тіста.

Готове тісто скачайте в кулю, покладіть в глибоку миску, накрийте ємкість харчовою поліетиленовою плівкою і залиште тісто вистоятися протягом 40 – 45 хвилин, від цього воно стане більш еластичним, що значно полегшить розкачування.

Крок 6. Розкачуємо тісто.



Рисунок 13 – Процес розкачування тіста.

По закінченню вистоювання, злегка присипте стіл борошном. Дістаньте тісто з миски і відріжте від нього ножом невеликий шматочок, інше тісто покладіть назад у миску і прикрийте кухонним рушником для того, щоб воно не обвітрилося. Відрізаний шматочок покладіть на стіл, і розкачайте качалкою в тонкий пласт, чим тонше, тим краще, приблизно в 1 міліметр. Починайте розкачувати тісто з середини до країв тоді вийти пласт рівномірно тонким.



Рисунок 14 – Готовий пласт тіста.

Періодично міняйте напрям розкочування, роблячи пласт тіста все тонше і тонше, він повинен бути майже прозорим, еластичним і гладким. Після приготуйте з тіста вареники або пельмені будь-яким способом.

Технологічна карта 2

ВАРЕНИКИ З СИРОМ [1]

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Тісто для вареників	-	82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка:	-	103	
Маса сирих вареників	-	185	
Маса варених вареників	-	200	
Масло вершкове	-	25	
Вихід		225	

Технологія приготування

Приготувати тісто. Зробити з тіста валик, нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г). Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм, розмістити посередині начинку (12-13 г. на 1 шт.). З'єднати краї, защипнути, надаючи форму півмісяця. Воду довести до кипіння, посолити. Закласти вареники у киплячу підсолену воду, варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.

Правила подавання

Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки

ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ З СИРОМ

Крок 1. Замішуємо тісто.



Рисунок 15 - В просіяне борошно додати сіль, воду і перемішати вінчиком



Рисунок 16 - Вимісити тісто до м'якої консистенції

Крок 2. Вистоюємо тісто.

Готове тісто скачайте в кулю, покладіть в глибоку миску, накрийте ємкість харчовою поліетиленовою плівкою і залиште тісто вистоятися протягом 40 – 45 хвилин, від цього воно стане більш еластичним, що значно полегшить розкачування.



Рисунок 17 – Вистоїне тісто.

Крок 3. Готуємо начинку.

Для начинки в миску кладемо сир, яйця, сіль, цукор, добре перемішуємо і додаємо ванільний цукор



Рисунок 18 – приготування сирної начинки.

Крок 4. Формуємо вареники..

Тісто розкачуємо завтовшки 1-1.5 мм., і за допомогою склянки вирізаємо варениці діаметром 8-9 см.



Рисунок 19 – Фрмування заготовки для вареників.

На середину кожного кружка кладемо начинку та зліплюємо краї, надаємо форму півмісяця.



Рисунок 20 – Фарширування заготовок начинкою.

Крок 5. Варимо вареники.

Кладемо вареники по 8-10 штук за один раз у киплячу підсолену воду і, варимо 5-7 хв. при слабкому кипінні. Вийняти шумівкою. Обсушити.



Рисунок 21 – Варіння вареників.

Крок 6. Оформлюємо та подаємо.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть вареники (7-8шт., на порцію), заправляють вершковим маслом, сметаною. Сметану можна подати окремо в соуснику.

ДОДАТКИ

Додаток 1 - Презентація оформлення та подавання вареників



Додаток 2 – Розкачування тіста



Додаток 3 – Формування вареників у формі півмісяця.



Додаток 4 – Готові вироби учнів



Додаток 5 – Готові вареники різної форми



Додаток 6 – Готові вареники різної форми.



Додаток 7 – Подача вареників.



Додаток 8 – Підведення підсумків



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Доцяк В.С. «Українська кухня» Львів – 1998 р, -547 С.
2. Збірник рецептур, Київ «А.С.К», 2009р,- 647 С.

Посилання в інтернет- мережі:

3. <https://docplayer.net › 66033769-Metodichna-rozrobka...>
4. <https://naurok.com.ua/urok-virobnichogo-navchannya-221383.html>.

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка на тему:
«Приготування вареників» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого
рівня кваліфікований робітник з професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 3 розряд
денної форми навчання/ уклад. А.І.Карпик, – Любешів: ВСП «ЛТФК Луцького
НТУ», 2023. – 39 с.

Комп'ютерний набір і верстка : А.І.Карпик
Редактор: А.І.Карпик

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.

Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____

Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.