

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Реабилитационная школа-интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья имени А.З. Акчурина с. Камышла»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ) – ПОВАРСКОЕ ДЕЛО «НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО ЧАК-ЧАК»



ГЕРБ
М.Р. КАМЫШЛИНСКИЙ



ФЛАГ
М.Р. КАМЫШЛИНСКИЙ

Самарская область, с. Камышла, 2024 г.



Здоровые Дети

ГБОУ РШИ с. Камышла

Методическая разработка составлена в рамках социального проекта «Разговор о здоровье и правильном питании», реализованного в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области «Реабилитационная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени А.З. Акчурина с. Камышла.

Предназначена для организации занятий во внеурочной деятельности в общеобразовательных учреждениях, организациях дополнительного образования. Проект, предложенный в методической разработке, направлен на развитие крупной и мелкой моторики, аналитических творческих способностей; воспитание эстетического вкуса; расширение представления учащихся о профессиях: пекарь, кондитер, кулинар.

Составители:

Заместитель директора по УВР

Аглиуллина Г.А.

Учитель труда (технологии)

Бикмухаметова Э.Ф.

Учитель ОСЖ *Хайруллина М.Г.*

Учитель ИКТ *Шарафутдинова Р.А.*



<https://kaminter.minobr63.ru/>

Обоснование проблемы.

Среди народов России обычаи гостеприимства и хлебосольства передаются из поколения в поколение. Встретить гостя праздничным столом, считается неотъемлемой частью традиций любого народа нашей страны. Главным блюдом татарского народа является Чак-чак.

Изготовление блюда Чак-чак довольно трудоемкий и недешевый процесс. Сейчас, в наше современное время, когда производство этой сладости поставлено на поток, зачастую искажается рецептура: ингредиенты заменяются на более дешевые аналоги.

В рамках этого проекта хотим систематизировать информацию о национальном блюде Чак-чак, восстановить первоначальную рецептуру блюда, передать знания старшего поколения, создать благоприятные условия для их трансляции молодому поколению и повысить интерес к изготовлению блюда Чак-чак со стороны подрастающего поколения.

Актуальность проекта

Актуальность проекта состоит в систематизации основной информации о татарском национальном блюде, о традициях и обычаях, связанных с ним; собранной информацией можно поделиться со своими сверстниками; проект можно будет использовать на уроках технологии, истории, окружающего мира.

Объект исследования: татарское национальное блюдо Чак-чак.

Предмет исследования: рецептурные технологии национального блюда Чак-чак.

Цель проекта:

Исследование и пополнение знаний о происхождении блюда Чак-чак в России.

Задачи:

- изучить историю возникновения Чак-чак;
- изучить традиционные народные рецепты Чак-чак;
- изучить технологию приготовления Чак-чак;
- приготовить блюдо Чак-чак в домашних условиях.

История происхождения блюда Чак-чак.

Татарская кухня богата своими национальными традициями. Она славится оригинальностью приготовления блюд, их вкусовыми качествами и оформлением. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней. Ее своеобразие тесно связано с социально-экономическими, природными условиями жизни народа, особенностями его этнической истории. Блюдо Чак-чак – восточная сладость, представляющая собой изделие из теста с мёдом, проще говоря – обжаренная и обсахаренная лапша. Издревле татарский народ успешно и активно занимался сельским хозяйством и пчеловодством. Именно продукты этих сфер деятельности

являются основой этого восхитительного блюда. Согласно легендам, блюдо имеет свои корни из Волжской Булгарии.

Легенда гласит, что однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном столе стояло новое угощение:

- чтобы оно удивляло всех простотой приготовления, чтобы долго не портилось и при этом не теряло бы своих вкусовых качеств;
- чтобы это блюдо было очень питательным, а воины могли бы его есть, не слезая с седла;
- чтобы не стыдно было бы его не только подавать на стол лучшим гостям, но и отправлять в качестве гостинца в дальние страны;
- чтобы там за морями, попробовав это блюдо, каждый захотел бы взглянуть на Великую Булгарию!

И главное условие – чтобы это блюдо могло бы украшать любое торжество как символ и олицетворение всего народа Великой Булгарии.

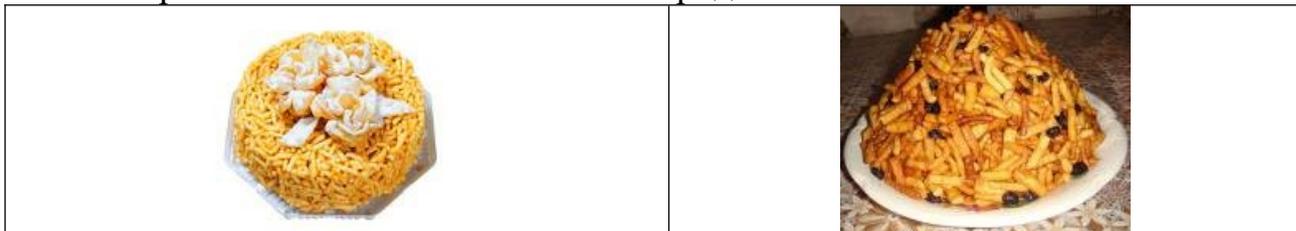
Долго старались мастера кулинарного искусства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – Чак-чак, приготовленный из муки, яиц и мёда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодожёнам великолепный Чак-чак. При этом он пожелал чтобы молодые жили прилипши друг к другу, как мёдом помазанный Чак-чак, чтобы детей у них было столько сколько горошин в этом Чак-чак, чтобы жили они в золоте и жизнь их шла только в гору, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими, чтобы они держались со своей семьёй и со своим народом как этот в кучу собранный Чак-чак.

С тех пор на татарских свадьбах, как самое дорогое угощение и украшение стола молодым преподносят Чак-чак. Перед тем, как им угостить гостей, накрывают платком, на который родители и гости кладут подарки, деньги. После дарения подарков блюдо с Чак-чак, накрытое платком, открывает самая уважаемая на свадьбе пара.

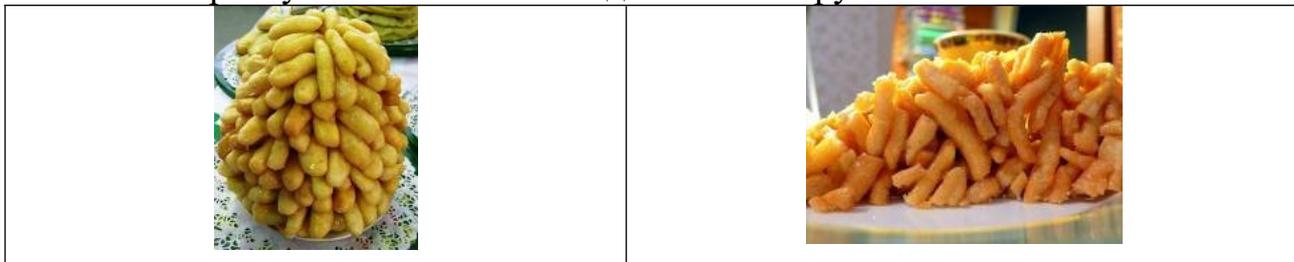
Сейчас блюдо Чак – чак стало практически повседневным. При желании, его можно приобрести в любом супермаркете или магазине города. Многие хлебозаводы специализируются на его производстве и, нужно отметить, в большинстве случаев качество Чак-чак практически не уступает приготовленному в домашних условиях.

Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.

В разных районах Татарстана Чак-чак могут готовить по-разному. В районах Заказанья «орешки» бывают маленькими и продолговатыми



на юго-востоке республики они бывают достаточно крупными



иногда «орешки» бывают круглыми

Чак-чак обычно складывается горкой на большом плоском блюде или подносе. Из мелких «орешков» сооружают небольшие конусы, фигурки в форме сердца и т.п.

Едят Чак-чак, порезав на маленькие кусочки, или просто руками. А вот срок годности Чак-чак примерно около 3-х недель, что делает это блюдо особенно привлекательным

Систематизация и анализ собранной информации:

Проанализировав проблему, возникло несколько вопросов:

-как сохранить и передать существующим и будущим поколениям нематериальную ценность блюда Чак-чак.

-какие традиционные рецепты можно использовать в домашних условиях при изготовлении Чак-чак?

Ответить на все вопросы помогла информация из книг в библиотеке и на Интернет-сайтах.

Собирая информацию, узнали, что приготовить Чак-чак не так уж и трудно, тем более что продукты для приготовления блюда всегда есть у любой хозяйки.

Ингредиенты для татарского национального блюда Чак-чак:

Продукты питания	Кухонные принадлежности
Пшеничная мука - 1кг	Казан
Яйцо (замороженное) - 4 шт	Нож
Сахар, соль - 20/30 г	Доска разделочная
Растительное масло - 500г	Доска для раскатывания теста
Мед - 100 г	Миска
Соль – одна щепотка	Ложка

Экологическая оценка будущего блюда

Блюдо Чак-чак будет приготовлено из натуральных продуктов, а значит, оно будет полезно для здоровья человека и не принесет вреда его организму и окружающей среде.

Техника безопасности:

- Всегда использовать разделочную доску (чтобы избежать скольжения доски по поверхности разделочного стола, нужно подложить под нее влажное полотенце или резиновый коврик)
- Не работать с ножом в направлении своего тела, крепко держать рукоять
- Следить, чтобы руки и рукоять ножа были сухими
- Передавать нож кому-либо нужно ручкой вперед
- Не допустимо использовать кухонный нож не по назначению.
-

Правила безопасной работы с горячими кухонными принадлежностями:

- пользоваться прихватками;
- закладывать продукты в кипящую жидкость осторожно, избегая брызг;
- не касаться нагретых частей посуды;
- тщательно вымыть рабочие столы, посуду, кухонный инвентарь;
- провести влажную уборку помещения, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Технологическая карта

Этапы работы	Графическое изображение	Кухонные принадлежности и продукты питания
<p>1 этап: Приготовление теста. Ингредиенты: сода, мука пшеничная, подсолнечное масло, свежие яйца, соль.</p>		<p>Пшеничная мука - 1кг Яйцо - 4 шт Сахар - 20/30 г Растительное масло - 500г Мед - 100 г Соль – одна щепотка Миска</p>
<p>2 этап: Замес теста: смешать в миске муку с яйцами, солью.</p>		<p>Мука, яйца, миска</p>
<p>3 этап: Накрывать тесто салфеткой или пищевой пленкой, оставить отдохнуть в течении 30 минут.</p>		<p>Тесто, салфетка или пищевая пленка.</p>

<p>4 этап: Разделить готовое тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной не больше 2 мм. Затем нарезать полосками (ширина 2 см).</p>		<p>Доска, тесто, мука, нож.</p>
<p>5 этап: Каждую полоску нарезать лапшой поперек (ширина 3 мм). Отделить лапшу друг от друга сразу после нарезки.</p>		<p>Доска, мука, тесто, нож</p>
<p>6 этап: Разложить лапшу на поднос, покрытый салфеткой, для избежания прилипания.</p>		<p>Лапша</p>
<p>Примечание: Во время жарки температура масла не должна быть ниже 160°. Тогда кусочки прожарятся до золотистого цвета, будут легкими и аппетитно-ароматными. Необходимо доливать масло, так как за время жарки тесто будет впитывать его в себя.</p>		<p>Казан, масло растительное, лапша, шумовка.</p>
<p>7 этап: Выложить обжаренную лапшу на сито для того, чтобы дать стечь лишнему маслу.</p>		<p>Лапша, сито.</p>
<p>8 этап. В другой посуде растопить сахар с медом на слабом огне, постоянно помешивая. Когда сахар полностью растворится - снять с огня и влить медовую смесь в лапшу. Перемешать, стараясь не</p>		<p>Мед, сахар, лапша, шумовка.</p>

сломать макаронные изделия.		
9 этап: Готовое лакомство выложить на тарелку горкой, придавливая руками, смоченными холодной водой. Остудить. Приятного аппетита!		Чак-чак, тарелка, чашка с холодной водой.

Продукт деятельности:



Оценка готового изделия

Блюдо вкусное, с приятным медовым запахом, нежное и мягкое. Украшено красиво и смотрится нарядно.

Вывод:

Работая над проектом, узнали историю возникновения блюда Чак-чак, изучили: рецептуру, формы и способы оформления блюда; традиции и обычаи, связанные с блюдом Чак-чак.

Научились: готовить блюдо Чак-чак; отрабатывать навыки трудовой деятельности с кухонными принадлежностями. Поставленной цели добились и получили большое удовольствие от собственной работы.

Наша реклама:

Хотим, что бы в татарских семьях не исчезли традиции наших предков. Пусть каждая семья собирается за круглым столом, обсуждает новости, события, произошедшие за день, в теплой дружеской обстановке за чашечкой чая со сладким, вкусным татарским национальным блюдом Чак-чак.

Собранной информацией в ходе проекта могут пользоваться все желающие.