

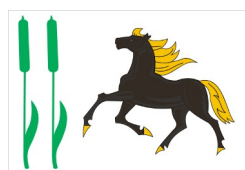
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Реабилитационная школа-интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья имени А.З. Акчурина с. Камышла»

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, 2024г.



**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

Агмуллина Г.А.

Учитель труда (технологии)

Бикмухаметова Э.Ф.

Учитель ОСЖ *Хайруллина М.Г.*

Учитель ИКТ *Шарафутдинова Р.А.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБОСНОВАНИЕ ПРОБЛЕМЫ	
2. АНАЛИЗ ИСТОРИЧЕСКИХ ПРОТОТИПОВ И СОВРЕМЕННЫХ АНАЛОГОВ.....	
3. АНАЛИЗ ВОЗМОЖНЫХ ИДЕЙ. ВЫБОР ОПТИМАЛЬНЫХ ИДЕЙ.....	
4. СИСТЕМАТИЗАЦИЯ И АНАЛИЗ СОБРАННОЙ ИНФОРМАЦИИ.....	
5. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ.	
6. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БУДУЩИХ ИЗДЕЛИЙ.....	
7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	
8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.....	
9. ПРОДУКТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОЦЕНКА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.....	
10. ВЫВОД.....	

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.

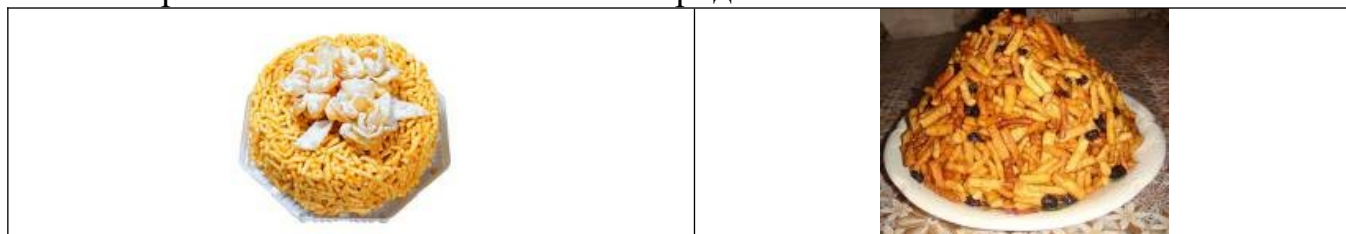
Долго старались мастера кулинарного искусства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – Чак-чак, приготовленный из муки, яиц и мёда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодожёнам 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.

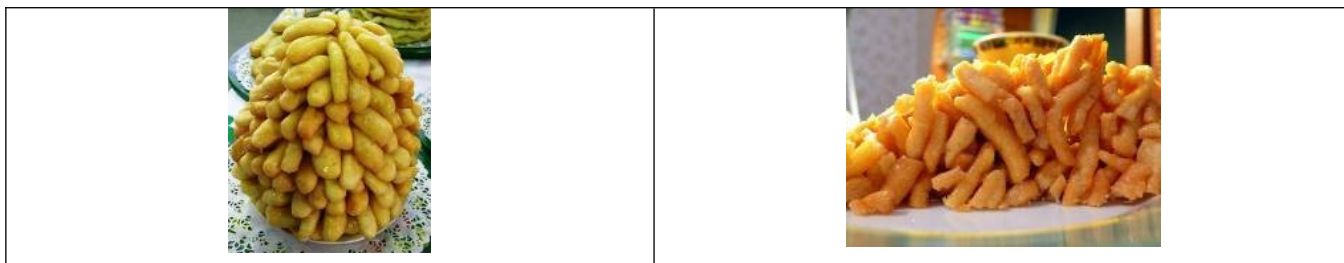
Сейчас блюдо Чак – чак стало практически повседневным. При желании, его можно приобрести в любом супермаркете или магазине города. Многие хлебозаводы специализируются на его производстве и, нужно отметить, в большинстве случаев качество Чак-чак практически не уступает приготовленному в домашних условиях.

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

4 этап: Разделить готовое тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной не больше 2 мм. Затем нарезать полосками (ширина 2 см).		Доска, тесто, мука, нож.
5 этап: Каждую полоску нарезать лапшой поперек (ширина 3 мм). Отделить лапшу друг от друга сразу после нарезки.		Доска, мука, тесто, нож
6 этап: Разложить лапшу на поднос, покрытый салфеткой, для избежания прилипания.		Лапша
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.		Казан, масло растительное, лапша, шумовка.
7 этап: Выложить обжаренную лапшу на сито для того, чтобы дать стечь лишнему маслу.		Лапша, сито.
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 сломать макаронные		Мед, сахар, лапша, шумовка.

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.