**Тема урока Технология приготовления супов северной и латинской Америки, Австралазии и Океании.**

**Цели урока:**

***Образовательная*:** рассказать об особенностях и популярных супах кухоньСеверной и Латинской Америки, Австралазии и Океании.

***Развивающая*:** продолжить изучение кухонь входящих в европейскую кухню.

***Воспитательная***: способствовать интересу к новой теме и запоминанию новой информации.

**Метод и форма проведения:** комбинированный

**Вид урока**: урок сообщения нового материала

**Оборудование и наглядные пособия:** цветные слайды подачи 1-ых блюд.

**ХОД УРОКА**

***1.Организационный момент:***

- приветствие;

- перекличка;

- проверка конспектов;

***2. Опрос по пройденной теме:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

- вопросы для опроса: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПЛАН УРОКА**

1)Особенности и популярные супы североамериканкой и латинской кухонь.

2)Особенности и популярные супы кухонь Австралазии и Океании .

***3.Изложение новой темы:1.***В североамериканскую входят американская и канадская кухни, которые похожи на английскую. Однако у каждой из них есть характерные особенности, присущие кухне европейских стран. Это объясняется историческим развитием США и Канады. У американцев и канадцев наиболее популярны креветки, крабы, соления и маринованные овощи, фрукты и салаты из них, холодное мясо, устрицы, маринованная сельдь, паштет из печенки, фаршированные яйца, закусочные бутерброды. Для приготовления закусок они используют майонез, салатные заправки. Американцы пьют кофе перед завтраком. Первый завтрак может состоять из гренок, бекона, ветчины, яичницы-глазуньи, сладкой булочки, оладий, сосисок, дыни. Второй завтрак (ленч) совпадает по времени с нашим обедом и состоит из салата и второго блюда с овощным гарниром. Из первых блюд рекомендуется подавать овощные, картофельные, грибные супы, борщи, бульоны; из вторых — блюда из вырезки, ростбиф, отварные, жареные, тушеные цыплята, индейку, азу, гуляш, бефстроганов, жареные креветки, блюда из яиц, мясные тефтели, сосиски, макароны с сыром; из сладких блюд — мороженое, пироги с яблоками, вишнями, пудинги, овсяное печенье. Стакан молока подают к обеду и ужину. Обедают американцы в 16–17 ч и ужинают за 1,5–2 ч до сна. **Латиноамериканская кухня. Латиноамериканская кухня - переплетение кулинарных традиций народов Южной Америки.**

**Латиноамериканская кухня** – смесь традиций и особенностей множества стран, которые хоть и разнятся в чем-то, но в приготовлении традиционных блюд схожи. Культуры стран, их народности, да и сами государства - абсолютные противоположности друг другу. Национальные кухни Кубы и Бразилии, Мексики схожи наиболее всего. Стоит отметить, что они имеют много общего благодаря объединению традиций национальных блюд коренных жителей,которые населяли территории их стран. Это представители индейских племен, к которым присоединились европейские колонисты - испанцы и португальцы.

У кубинцев и мексиканцев наиболее популярным считается приготовление мяса, в особенности свинины и говядины. Способ очень простой и пропитан традициями – на открытом огне. Благодаря этому мясо наиболее вкусное, а с добавлением особенного соуса из томатов и специй становиться безоговорочным фаворитом традиционной кухни.

В Бразилии национальная кухня соединила в себе главные особенности культур народов Южной Америки. Но чтобы отличаться, бразильцы вносят большее разнообразие в свои блюда, чем остальные народы континента. К примеру, они благодаря такому отличию стали наиболее популярной кухней мира. И неспроста, ведь блюда традиционной бразильской кухни представляют собой разноцветную мозаику культур коренных жителей Бразилии. Европейские традиции, завезенные колонистами в страну, африканские рабы, а также азиатские переселенцы внесли едва заметную лепту.

В традиционной латиноамериканской кухне в особом почете напитки, среди них лидирующую позицию занимает кофе. Именно бразильский и колумбийский кофе знамениты на весь мир своим ароматом и вкусом. Алкогольные напитки – отдельная ниша в национальной кухне. Для приготовления блюд нередко используется вино, в нем маринуют мясо, добавляют к соусам или кондитерским изделиям.

Многие страны Южной Америки используют рыбу и морепродукты в своем рационе. Также стоит сказать о фруктах, которые лежат в основе приготовления множества десертов, напитков и соков. Овощи в Латинской Америке используются для приготовления салатов, которые заправляются исключительно оливковым маслом. Считается, что только оно не испортит приготовленное блюдо.

Сама же кухня Латинской Америки относится**к «**огненным» из-за огромного количества специй и пряностей, приправ, которые щедро добавляют во все блюда, приготовленные по традиционным рецептам. В кухне латиноамериканцев используется натуральное мясо, поджаренное крупными кусками (350–500 г) на специальных решетках над раскаленными углями, тушеное мясо с красной фасолью, копченая колбаса в томатном соусе с перцем. По способу приготовления многие блюда из мяса имеют некоторое сходство с кухней народов Кавказа. Мясные продукты и рыбу для вторых блюд не панируют.

На гарнир подают зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, морковь, свеклу, картофель, а из крупяных— рассыпчатый рис, лапшу, которые заправляют сливочным маслом и подают отдельно. Завтрак должен быть легким. Можно рекомендовать сливочное масло, булочку с хрустящей корочкой, острый сыр, фрукты и фруктовые соки, джем или варенье, черный кофе с горячим молоком, которое подают отдельно. В обед латиноамериканцы ограниченно употребляют первые блюда; блюда из мяса (в жареном или тушеном виде), птицы и рыбы включают в меню и обеда, и ужина. После обеда и ужина подают крепкий черный кофе. Рецепты и блюда латиноамериканской кухни представляют собой целый пласт перемешавшихся между собой кулинарных традиций стран и республик латиноамериканского региона. В него входят: Колумбия, Чили, Куба, Мексика, Аргентина, Уругвай, Бразилия и Перу, а потому традиционная латиноамериканская кухня содержит в себе колорит каждой из этих стран.

Континент Южной Америки населен жителями различных национальностей, множество переселенцев и эмигрантов теперь проживают в странах Латинской Америки. Коренные жители, проживающие на этих территориях, с древних времен выращивали множество овощных культур, к примеру – кукурузу, которая стала основной во всем сельском хозяйстве. До нашего времени дошло множество рецептов латиноамериканской кухни, в которых основным ингредиентом является кукуруза. Туристам из стран Южной Америки можно рекомендовать: сливочное масло, копченые колбасы, зеленый салат, салаты из овощей, заправленные только оливковым маслом или салатной заправкой, натуральные помидоры, болгарский перец, крабы, отварную или жареную домашнюю птицу, бульоны с различными гарнирами, супы-пюре, борщи, рассольники, харчо, ростбиф, натуральный бифштекс, вырезку, жареную на углях, шашлык, чахохбили, плов, цыплята-табака, котлеты по-киевски, свежие фрукты и компоты из них, кремы, желе, муссы, пудинги, пирожные.Особенности технологии приготовления  **1-ых блюд кухонь латино**американских стран

**Кукуруза и специи - изюминка латиноамериканской кухни**. Жители Южной Америки издавна знали и использовали полезные качества кукурузы в приготовлении блюд традиционной кухни. Кукуруза - незаменимый элемент любого блюда, из нее готовят как главные блюда, так и гарниры к ним. В ход идет даже кукурузная мука, которая является основой для приготовления традиционных и любимых всеми лепешек тортильяс. Эти лепешки давно стали самостоятельным блюдом латиноамериканской кухни.

Для того чтобы приготовить лепешки, необходимо в тесто добавить приправы и пряности, а затем готовые лепешки смазать сливочным или растительным маслом и есть с острым или сырным соусом.

Латиноамериканская кухня характеризуется использованием массы специй и пряностей. В одном блюде должно быть не меньше 5 видов пряностей – таково главное правило приготовления традиционных блюд латиноамериканской кухни.

В блюдах здешней кухни присутствуют растительные нотки, которые придают блюдам приятных ароматов – базилик, тимьян, мята, шалфей и перец. Перец – наиболее любимый поварами компонент, самым известным в латиноамериканских странах считается перец «ялапено». Хотя не уступает в первенстве и перец «чили», его активно используют в традиционной кухне этого региона. Что же касается разновидностей перца «чили», то только в стране Чили его видов насчитывают более 70! И все они используются в кулинарии.

Томаты и картофель такие же часто используемые компоненты, как и пряности. Большой любовью отличаются повара и жители к бобовым культурам, особенно любима красная фасоль, у которой популярности не меньше, чем у кукурузы.

**Домашнее задание.**

**Самостоятельно записать** особенности (пунктами) исупы ( по 3-4) кухонь Австралазии и Океании.