Добрый день, уважаемые студенты! Напоминаю, мы продолжаем изучать тему «Ассортимент хлебобулочных изделий». Тема урока «Национальные хлебобулочные изделия»

Внимательно прочитайте текст лекции, выполните задания, указанные ниже!

Жду ваших ответов до 21.04 в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru

Большую часть представленных изделий составляют национальные хлеба. Их производство учитывает исторически сложившиеся привычки населения того региона, где изготовляется продукт. Как правило, во время приготовления таких изделий уделяется особое внимание их формам, внешнему виду, а также вкусовым качествам и аромату. –

Например, большим своеобразием отличается хлеб узбекских мастеров, который дошел до нас с древних времен. В основном это лепешки: пулаты, гиджа, кульча, патыр. Довольно близки к ним по технологии изготовления и форме лепешки туркменские, киргизские, таджикские.

Среди жителей Казахстана довольно популярными являются лепешки дамды-нан, токаш и жай-нан. Также популярными являются национальные казахские баурсаки – это изделия из теста с сахаром, жиром и молоком, которые обжарены в виде маленьких шариков в масле.

Грузинские мастера давно славятся тандырным хлебом – мадаули, кутхиани и шоти. В Азербайджане просто обожают азербайджанский чебурек, в Армении – армянский лаваш, который изготовлен из тонких листов теста и считается самым древним хлебом человечества, а [выпечка хлеба](http://www.hlebtver.ru/good-to-know/792/) армянского осуществляется из пшеничной муки высшего сорта, такой хлеб называют матнакаш.

Изготовление **национальных хлебобулочных изделий** в Средней Азии, Казахстане, а также в странах Закавказья всегда происходило вручную и являлось изнурительным и тяжелым трудом. Сегодня все эти хлебобулочные изделия выпекают механизированным способом на хлебозаводах.

Существуют особые национальные виды хлебобулочных изделий и в других регионах. К примеру, на Украине распространены известные всем арнауты и паляницы, а также киевские калачи превосходного качества.Характерная особенность национальных хлебобулочных изделий на Украине заключается в том, что в их состав входят молочные продукты, за счет чего хлеб становится еще полезнее и улучшаются его вкусовые и ароматические свойства.

Хлеб с сывороткой, с обезжиренным и простым молоком в больших количествах изготавливают в странах Прибалтики. Большим спросом также пользуются каунасский и литовский национальные хлеба, домашний латвийский хлеб, булочки рижские, таллиннские и валгаские.

Из национальных русских хлебобулочных изделий наиболее распространение получили калачи, бублики ,караваи, баранки и др..  
Как видно, в любой стране и у каждого народа сохранились свои традиции [производства хлеба](http://www.hlebtver.ru/). Их хранят и передают из одного поколения в другое .

Задания:1) выпишите названия национального хлеба в таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| Название страны или региона | Название изделия |
| Узбекистан | пулаты, гиджа, кульча, патыр |
|  |  |
|  |  |

2)найдите и запишите рецепт любого национального хлеба