

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
МАСТЕР-КЛАССА ПО ВЫПЕЧКЕ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»



Сургут, 2021

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МАСТЕР-КЛАССА

Тема	Мастер-класса рассмотреть особенности изготовления осетинских пирогов
ФИО преподавателей	Анисимова Н.Г., Сактанбекова Н.Т.
Тип урока	Комбинированный
Вид урока	Интегрированное занятие (лекционно-практическое)
Используемые педагогические технологии	Практико-ориентированное обучение, развивающее обучение
Форма организации	Фронтальная, индивидуальная
Методы обучения	Практические, наглядные, словесные
Цель мастер-класса	Наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинских пирогов
Задачи мастер-класса	— создание условий для профессионального общения, стимулирование творческого потенциала педагогов и студентов; — создание условий для обмена опытом; — повышение профессионального мастерства.
Оборудование (МТО, дидактические)	Сырье, инвентарь, технологические карты
ХОД МАСТЕР-КЛАССА	
1 этап	
Деятельность преподавателя Приветствие. Ознакомление с темой мастер-класса. Сообщение цели мастер-класса.	Добрый день, тема сегодняшнего мастер-класса рассмотреть особенности изготовления осетинских пирогов на примере: — пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста; — пирог со свежим сыром и чабером (картофджын). Целью мастер - класса является: наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинских пирогов.
2 этап	Представление урока (занятия)
Деятельность преподавателя Лекционная часть	История и особенности осетинских пирогов Осетинские пироги известны уже более 3 тысяч лет. Сначала они представляли собой простые пресные лепешки, которые использовали в своих ритуалах аланы – древние кочевые племена. Затем этот вид еды усовершенствовали осетины, добавляя в нее в качестве начинки сыр. Лепешки превратились в сытные и питательные пироги, они долго не портились, их можно было брать в дорогу. Такая еда отлично подходила в качестве провизии для солдат и охотников. Особенности приготовления — правильные пропорции. Начинки в осетинских пирогах должны быть пропорциональны тесту; — особенности технологии приготовления. Формируем и

	собираем пирог только вручную, без использования скалки и других подручных средств, за исключением мясного пирога, который можно собрать двумя способами и сдобных осетинских пирогов. — критерием мастерства. Считается, что чем тоньше слой теста и толще – начинки, тем выше мастерство; — температурный режим. Осетинские пироги выпекают 5–7 минут в предварительно прогретом духовом шкафу при температуре 270°C. Благодаря ровному жару пироги хорошо пропекутся и не пересушатся; — готовые пироги обильно смазываются маслом.
3 этап	Урок (занятие) или имитационная игра со слушателями
Деятельность преподавателя	Личный показ
4 этап	Практическая часть
	Участники под руководством педагога – мастера из заранее подготовленных им материалов (заготовок) выполняют практическое задание, основанное на технологических приемах, продемонстрированных на мастер – классе.
5 этап	Рефлексия
	Произвести органолептическую оценку готовых изделий. <i>Внешний вид (форма)</i> <i>Вкус</i> <i>Цвет</i> <i>Запах,</i> <i>Текстура</i> Что получилось? Что не получилось? Ваши предложения.





ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

Осетинские пироги известны уже более 3 тысяч лет. Сначала они представляли собой простые пресные лепешки, которые использовали в своих ритуалах аланы – древние кочевые племена. Затем этот вид еды усовершенствовали осетины, добавляя в нее в качестве начинки сыр. Лепешки превратились в сытные и питательные пироги, они долго не портились, их можно было брать в дорогу. Такая еда отлично подходила в качестве провизии для солдат и охотников.

На протяжении сотен лет женщины Осетии готовили традиционные пироги, рецепт которых тщательно хранился, передавался из поколения в поколение и дошел до наших дней почти в неизменном виде. Сегодня этой национальной выпечкой встречают гостей, ее готовят и к праздникам, и в дни печали. Как правило, подобные изделия имеют круглую форму, что символизирует бесконечность и соотносится с земным кругом, однако для религиозных праздников готовят треугольные пироги, которые означают богатство земли и ее плодородие.

Основная особенность осетинской выпечки – это всегда тонкий слой теста и большое количество сочной начинки. Чаще всего пироги готовят с национальным сыром, имеющим своеобразный вкус и аромат. В качестве начинки используют также и другие продукты: картофель, капусту, мясной фарш, свекольную ботву, тыкву. При этом еще одна интересная особенность осетинских пирогов заключается в том, что каждый из них имеет специфическое название. По нему можно сразу определить состав начинки конкретного изделия. Так, например, классический пирог с сыром носит название уалибах, с сыром и картофелем – картофджын, а мясной пирог – фыджын.

За неимением оригинального продукта можно взять любой сычужный сыр:

- брынзу;
- сулугуни;
- адыгейский,
- фета.

В мясных пирогах используют только говядину или телятину.

Особенности приготовления

Конечно же, в каждой осетинской семье есть свои кулинарные секреты, но существует ряд основных принципов приготовления осетинских пирогов:

- правильные пропорции. Начинки в осетинских пирогах должно быть в два раза больше, чем теста.
- технология приготовления. Формируем и собираем пирог только вручную, без использования скалки и других подручных средств.
- критерии мастерства. Считается, что чем тоньше слой теста и толще – начинки, тем выше мастерство хозяйки.

— температурный режим. Осетинские пироги выпекают 5–7 минут в предварительно прогретом духовом шкафу при температуре 270°C. Благодаря ровному жару пироги хорошо пропекутся и не пересушатся.

— не жалеем масла. Испеченный пирог необходимо обильно, не экономя, смазать сливочным маслом. Благодаря этому тесто становится нежным, а начинка – сочной, и пирог просто тает во рту!

Если соблюсти все правила приготовления знаменитой кавказской выпечки, то получившееся у вас блюдо можно будет с гордостью выставлять на любой праздничный стол – это будут самые настоящие осетинские пироги!

История осетинских пирогов

«Пироги с тысячелетней историей» – так называют эту вкусную и сытную выпечку с обильной начинкой знатоки национальных блюд. Речь, конечно же, идет об осетинских пирогах. Но знаете ли вы, как готовить такие пироги по-настоящему, в соответствии с историческими традициями?

«Вынеси-ка ты нам пирогов, маслом политых, сочным сыром обильно начиненных!» – так звучал призыв из легендарного нартского эпоса. Для осетинского народа этот эпос имеет такое же значение, как мифы и легенды Древней Греции для западной цивилизации. Осетины сохранили до наших дней не только традиции, но и почти все блюда из нартского праздничного и повседневного меню. Пироги, шашлык, медовуха, черное пиво и многие другие яства – все это можно и сегодня попробовать в любом ресторане Осетии. Осетинская кухня изобилует блюдами из мяса и молочных продуктов, но, как и прежде, главной обрядовой и повседневной пищей потомков древних скифов и сарматов являются осетинские пироги.

Ритуальное значение осетинских пирогов

Пироги с сыром – главные участники старинного осетинского обряда «Три пирога». Пироги подаются на широком плоском блюде, один на другом. На осетинском столе они символизируют триединство Солнца (Хур), Земли (Зæхх) и Воды (Дон).

С принятием осетинами христианства акценты несколько сместились, и пироги стали символизировать Бога (Хуыцау), Солнце (Хур) и Землю (Зæхх).

Перед началом застолья пироги разрезают, не сходя с места и не вращая тарелку, на восемь частей – двумя крестами. Пирогов на праздничном столе может быть и больше трех, но их число обязательно должно быть нечетным: пять, семь и так далее.

На поминках же на главный стол ставят три пирога, выпивают первую рюмку – за бога, и убирают один пирог: увы, мертвым солнце не нужно.

Настоящий осетинский пирог

Сегодня осетинские пироги можно встретить в меню кафе и ресторанов во всех уголках России и за ее пределами. Однако в большинстве случаев посетителям предложат выпечное изделие «по мотивам» этого традиционного осетинского блюда – то есть с различными начинками, которые не используются в оригинальных рецептах. Аутентичный осетинский пирог – это плоская круглая лепешка, обильно начиненная мягким осетинским сыром или другой начинкой. Для его приготовления используют дрожжевое тесто, реже постное (только в пирогах с мясной начинкой). Настоящие осетинские пироги начиняют сыром, мясом, картофелем, тыквой, капустой, фасолью, зеленым луком, листьями свеклы и черемши. В состав овощных начинок обязательно включают осетинский сыр.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого блюда.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.



Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты – Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ - 3

Технологическая карта Фыдджын (из дрожжевого теста)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога		Тесто
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Мука пшеничная	256	256	512	512	Замешивают мягкое дрожжевое тесто на воде с температурой 35-40°C, с добавлением дрожжей, соли, муки и растительного масла. Тесто делят на две равные части, раскатывают лепёшки круглой формы.
<i>в т.ч. на подпыл</i>	30	30	30	30	
Вода	138	138	276	276	Фарш: мясо говяжье пропустить через мясорубку крупную. Добавить в мясо мелко нашинкованный репчатый лук, горький стручковый перец, чеснок, соль, молотый перец, влить воду. Все хорошо вымешать.
Дрожжи	3	3	6	6	
Масло растительное	14	14	28	28	На середину лепёшки кладут фарш, затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 260°C в течение 5-7 минут.
Сахар	10	10	20	20	
Соль	5	5	10	10	Подают, полив топленным маслом.
Масса теста	-	475	-	950	
Мясо (говядина)	319	319	638	638	
Вода	55	55	110	110	
Лук репчатый	82,5	70	165	140	
Чеснок	2	1,5	4	3	
Горький стручковый перец	3	2	6	4	
Перец черный	1	1	2	2	
Соль	3,5	3,5	7	7	
Масса фарша:	-	475	-	950	
Масса готового пирога		920	-	1840	
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60	
Выход		1/950		2/950	



Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты – Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ - 3

Технологическая карта Картофджын

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога		
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Мука пшеничная	255	255	510	510	Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают надрез. Приготовление фарша: отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, сыром, чабером и перемешивают. Пирог выпекают при температуре 260°C в течение 5-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и смазывают растопленным топленным сливочным маслом.
<i>в т.ч. на подпыл</i>	30	30	60	60	
Вода	205	205	410	410	
Дрожжи	2,5	2,5	5	5	
Масло растительное	30	30	60	60	
Соль	5	5	10	10	
Сахар	3	3	6	6	
Масса теста	-	450	-	900	
<i>Фарш</i>					
Сыр «Осетинский»	80	80	160	160	
Картофель	385	275	770	550	
Масса отварного картофеля		168		336	
Молоко	25	25	50	50	
Масло сливочное	20	20	40	40	
Чабер	0,25	0,25	0,5	0,5	
Масса фарша		320		640	
Масса полуфабриката		770		1540	
Масса готового пирога		385		770	
Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60	
Выход		1/800		2/800	