

# Альбом з трудового навчання «Кухонне приладдя»

Для розробки учнівського проєкту «Подарунок мамі»  
у 5-9 класах з технічних видів праці



### Укладач:

**Кондратюк С.Ю.**, методист лабораторії виховної роботи комунального навчального закладу «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради».

### Рецензенти:

**Качкар Є. В.**, методист центру STEM-освіти, доцент кафедри професійного розвитку педагогів, кандидат технічних наук, доцент;

**Каракоця О. І.**, учитель трудового навчання, директор Лебединського навчально-виховного комплексу «Заклад дошкільної освіти – загальноосвітня школа I-III ступенів № 1» Шполянської об'єднаної територіальної громади Черкаської області.

Затверджено вченою радою комунального навчального закладу «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради». Протокол № 3 від 25 травня 2021 року.

### Анотація

Посібник розроблений у відповідності до чинної програми з трудового навчання для 5-9 класів і може бути використаний при виконанні учнівських проектів з технічних видів праці.

Матеріали відповідають віковим особливостям дітей, направлені на практичне застосування та формування і розвиток технологічної компетенції здобувачів освіти основної школи.

Альбом містить наочні зображення, кресленики об'єктів праці, посильні творчі завдання.

Основне завдання альбому – розвиток креативної творчості учнів та допомога у виконанні проектів різними техніками і технологіями виготовлення.



# Кухонне приладдя

**Кухонне приладдя** – аксесуари, які використовуються для приготування їжі. Вони полегшують процес обробки продуктів, істотно прискорюють виконання кулінарних робіт. Існує безліч речей, які можуть стати в нагоді на кухні, але більшість з них застосовуються рідко.

## Базовий набір

- Ножі.
- Ложки.
- Кухонні дошки.
- Лопатки.
- Відбивні молотки.
- Консервні ножі.
- Черпаки.
- Сита.
- Качалки.
- Тертки.
- Товкачки.
- Шумівки.

## Допоміжні аксесуари

- Збивалки.
- Лійки.
- Ножиці.
- Пельменниці.
- Часникодавка.
- Шатківниця.
- Мірні склянки.
- Млинки для спецій.
- Соковижималки.
- Ножі для піци.
- Підставки під гарячий посуд.
- Сіточки для різання овочів.
- ... ..



## Переваги виробів для кухні із деревини

- Дерево – екологічно чистий матеріал, який не тільки не шкодить організму, але і має на нього сприятливу дію. Воно завжди асоціюється з домашнім вогнищем, родинним теплом.
- Вироби приємні на дотик: вони не бувають холодними і швидко переймають температуру людського тіла.
- Деякі породи деревини мають антибактеріальні властивості, завдяки яким в матеріалі практично не розмножуються патогенні мікроорганізми.
- Дерев'яний посуд виділяє особливий характерний запах, який передається їжі і надає стравам особливі аромат і смак.
- Тарілка з гарячою стравою не нагріється і не обпікає руки при доторканні, зате вміст довго зберігає температуру і не холодне.
- Продукти в посуді з дерева, прекрасно зберігають свій смак і довго не псуються.
- Висока міцність – вироби не розбиваються при випадковому падінні.
- Столові прибори створюють особливу атмосферу, наповняють кухню старовинним антуражем і привносять затишок.
- Всі кухонні прилади мають малу вагу.

## Недоліки виробів з деревини

- Для виробів з деревини потрібен особливий догляд: зберігання в приміщенні з нормальним рівнем вологості (45-60%), захист від впливу води. Миють лише руками і без агресивних миючих засобів. Посудомийною машиною користуватися не можна. Після миття вироби потрібно обов'язково насухо витирати.
- Поверхня з часом може змінити відтінок і потемніти.
- Деревина вбирає в себе всі сторонні запахи.
- Легкий посуд може бути нестійким.
- При тривалому впливі вологи у деревині може утворитися цвіль.
- Найчастіше вироби виготовляють вручну, а тому ціна може бути вища в порівнянні з фарфоровими або керамічними виробами.

**Сучасні кухонні дошки** виготовляють з різних матеріалів: дерева, скла, пластику, силікону, натурального і штучного каменю. Вони бувають різними за формою: круглими, квадратними, прямокутними, в формі фруктів, овочів і риби. Без них не обходиться приготування більшості страв. Зазвичай в арсеналі господині повинно бути, як мінімум, три дошки.

Кухонні дошки прийнято поділяти перш за все за матеріалом з якого вони виготовлені, які відрізняються між собою міцністю, способами догляду, ступенем поглинання запахів і рідин від продуктів. Виходячи з цих критеріїв, на кухні дошки найчастіше бувають для м'яса, риби, овочів, ковбаси, сиру, хліба. Найчастіше в арсеналі домогосподарок зустрічаються дошки з дерева, які бувають з цілої дошки міцніші, але коштують дорожче і клеєними.

Найбільш практичні і прийнятні за ціною вироби з бука і берези. Але професіонали більш цінують із дуба та акації, що більш довговічніші. Трапляється, що їх виготовляють з дешевшої сосни, яка має високу гігроскопічність. В таких випадках, їх використовують для різання хліба та інших сухих продуктів, після яких можна обійтися без миття.

Більш екзотичні – із каучукового дерева і гевеї, не бояться вологості і гострих ножів. Дошки із бамбуку не бояться вологості, їх можна використовувати для соковитих продуктів і мити. Вони не вбирають запахів і коштують значно дешевше за інші. Клеєні моделі стійкіші до деформації і менше бояться вологи, але розколюються швидше.

Найміцніші – торцеві дошки в яких розташування волокон перпендикулярно до ріжучої поверхні ножа, що зменшує його затуплення. Їх виготовляють з твердих порід дерева, вони товщі звичайних і просочені спеціальними оліями. Такі дошки відносять до професійних. На них часто рубають м'ясо з кістками.

Дешеві дошки з фанери цілком підійдуть для хліба, зелені, овочів, сирів і ковбас.



**За санітарними нормами** має бути не менше п'яти дошок для нарізки різних груп продуктів:

- Для сирого м'яса – міцна, легка в догляді, допускає дезінфекцію. Найкраще підходить торцева або кам'яна.
- Для свіжої риби – найзручніша із скла.
- Для продуктів, що не піддаються тепловій обробці.
- Для овочів і зелені – пластикова або силіконова, так як її доведеться часто мити.
- Для хліба – підійде з будь-якого матеріалу. Головне, щоб вона була компактною і зберігалася окремо.

**Розмір і форма** обирається відповідно до призначення.

Визначитися з розміром обробної дошки просто, орієнтуючись на величину продуктів і їх кількість:

- Для обробки м'яса і риби рекомендується дошка 30×50 см завтовшки 4 см.
- Для нарізки овочів для салатів і різних блюд – 20×30 см.
- Для хліба цілком вистачить 20×30 см.
- Маленькі дощечки застосовують для сиру, ковбас та зелені.

Крім круглих, прямокутних і квадратних дошки бувають у вигляді яблук, помідорів, риби, півмісяця – форма допомагає не переплутати їх призначення і обійтися без підпису.

Для повсякденних завдань найзручніша форма прямокутна, яку простіше зберігати на кухні. Круглої форми використовують для піци, пирогів, короваїв, тортів.

## Поради щодо догляду

Всі кухонні предмети потрібно ретельно мити і дезінфікувати. Дотримуйтесь рекомендації, щоб дошки служили довго, а їжа на столі була безпечною.

- 1) Вироби із пластику, фанери і скла мийте гарячою водою з миючим засобом і протирайте насухо.
- 2) Дерев'яні ошпарюють окропом, а сліди від продуктів, вискоблюють ножем. Їх не можна довго тримати в воді і зберігати поблизу джерела тепла, щоб не розбухли і не розсохлися.
- 3) Для дезінфекції скла, пластику, штучного каменю можна використовувати соду або оцет.
- 4) Красиво оздоблені дошки використовують тільки з не обробленого боку.
- 5) Сучасні кухонні дошки виготовляють з різних матеріалів: дерева, скла, пластику, силікону, натурального і штучного каменю.



# Кухонні дошки

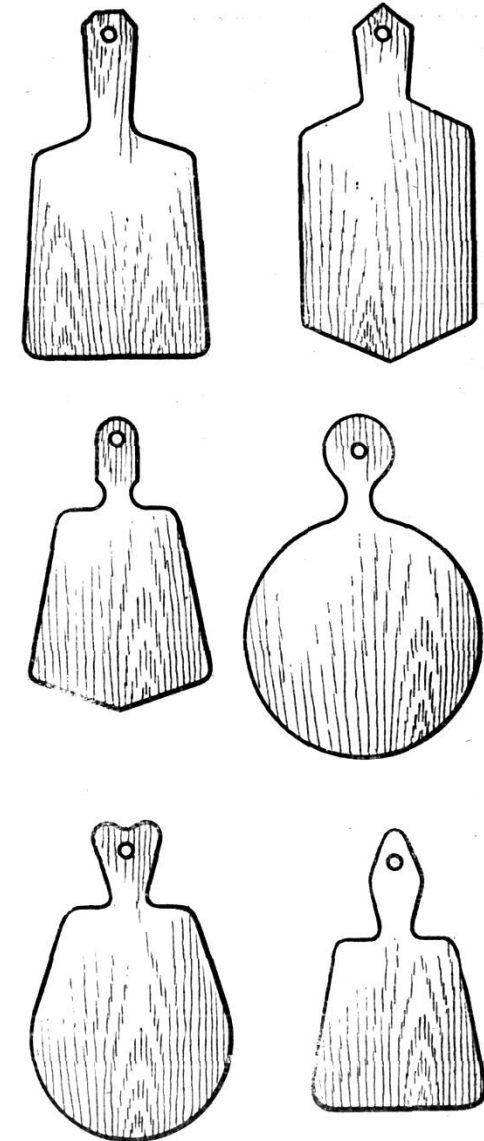


# Кухонні дошки

Оберіть форму дошки  
в залежності від продуктів обробки



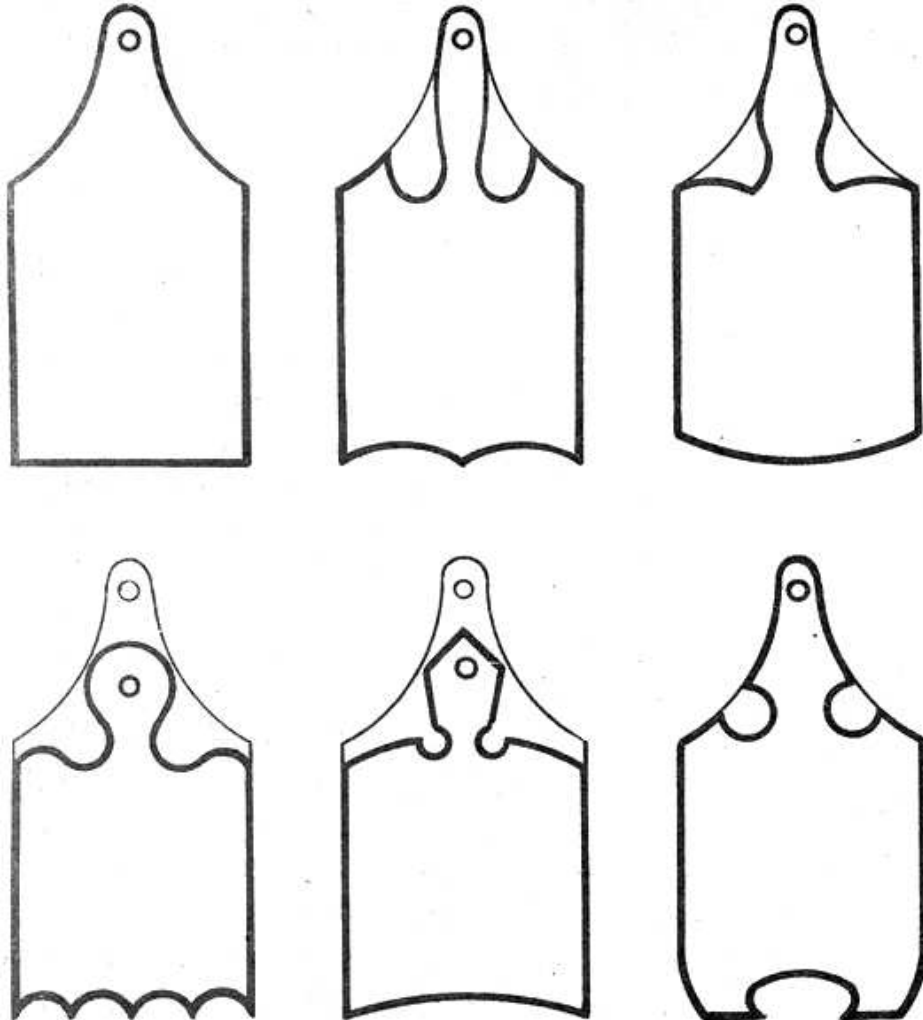
Яка форма найзручніша  
для нарізання хліба, а яка для овочів?



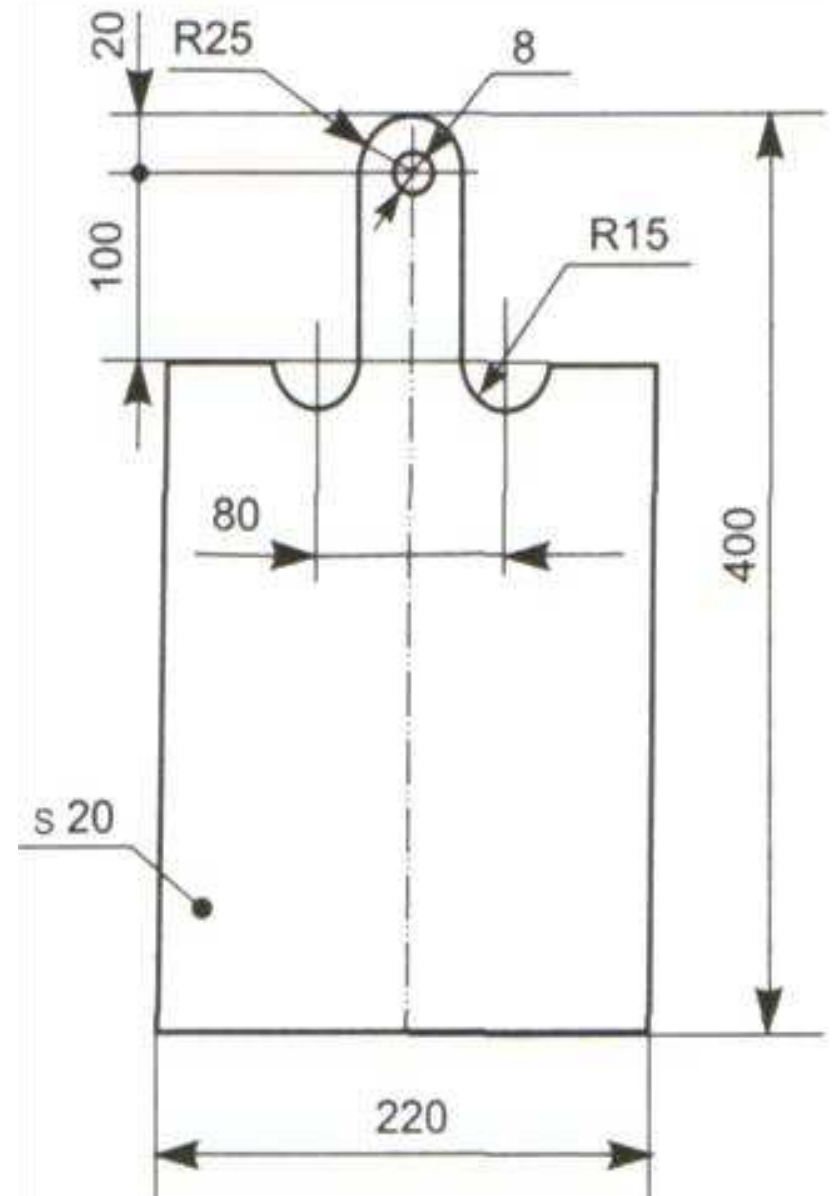
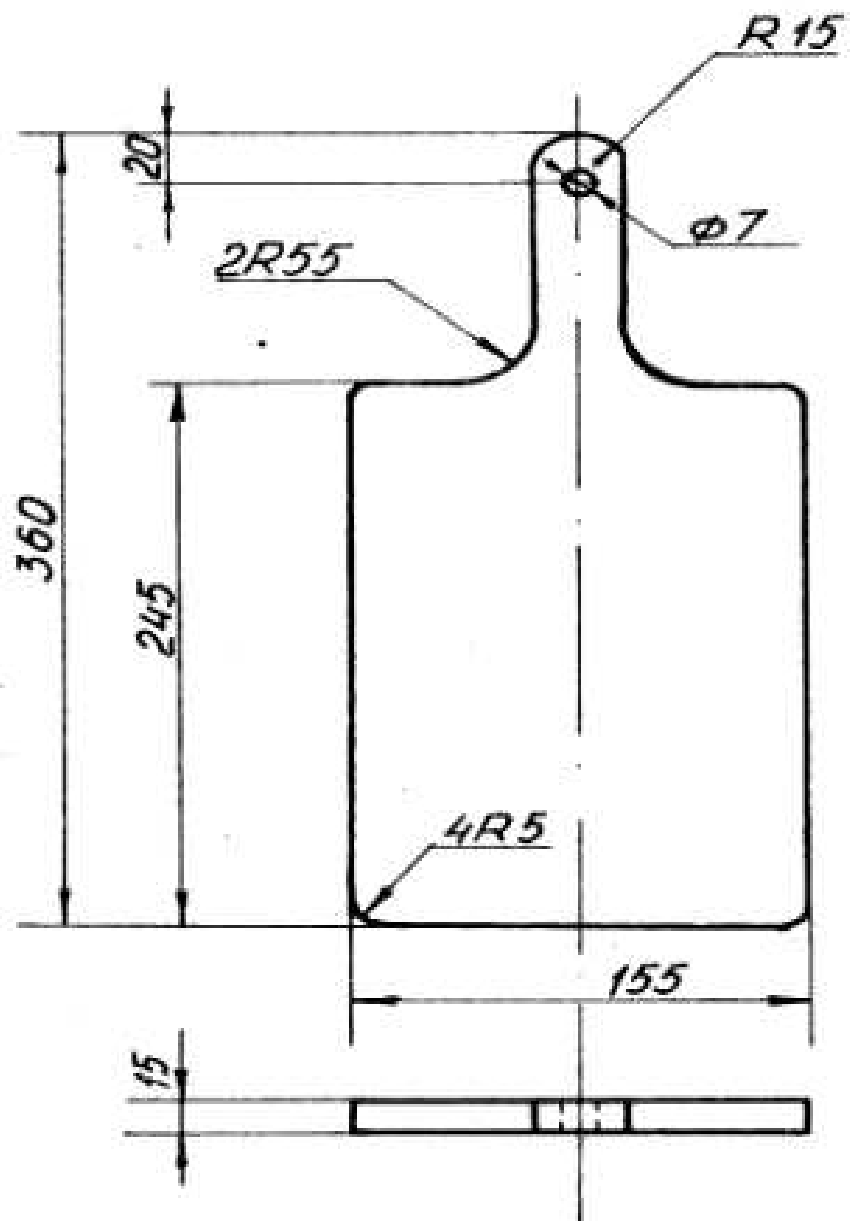


# Кухонні дошки

За поданим зразком  
спроєктуйте власну форму кухонної дошки,  
використовуючи базові форми справа

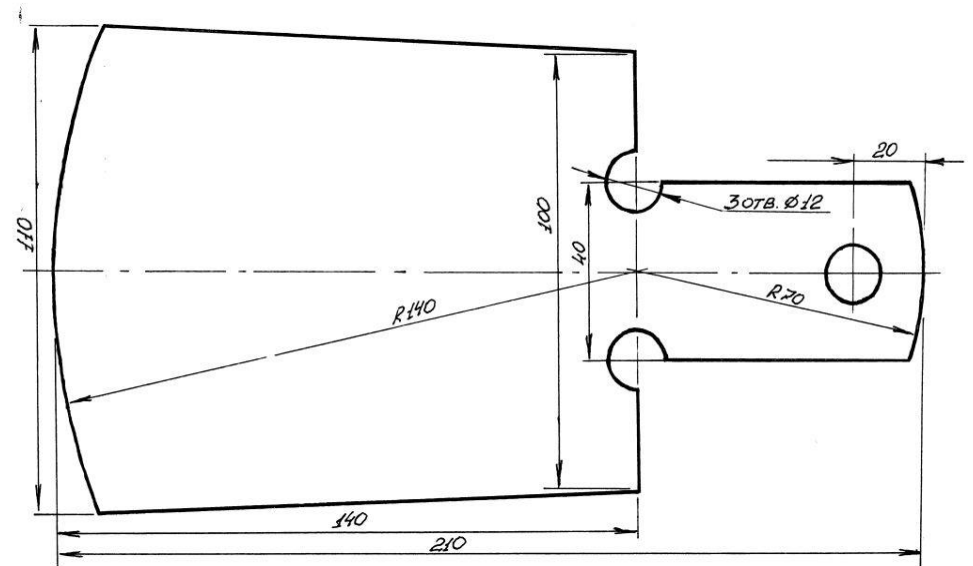
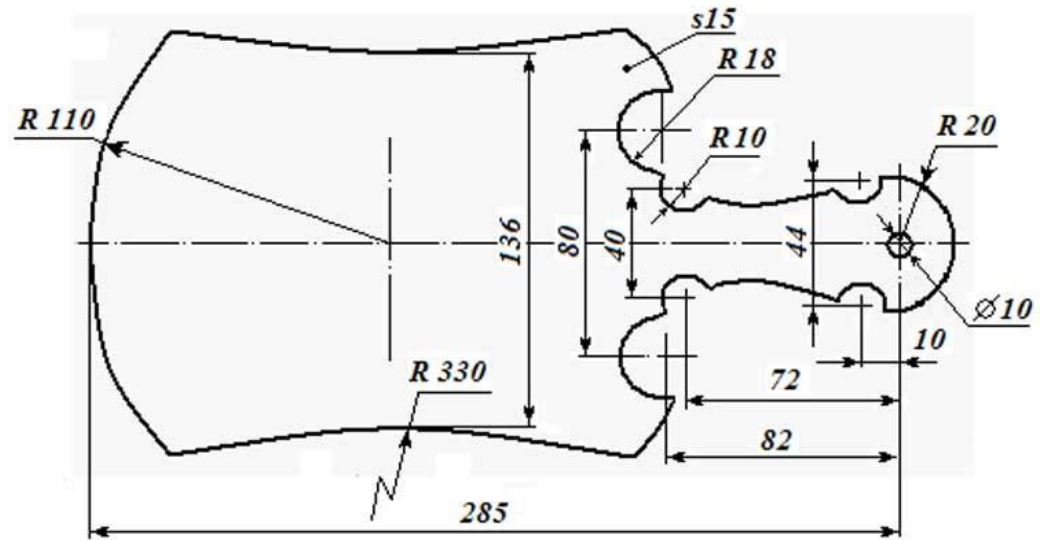
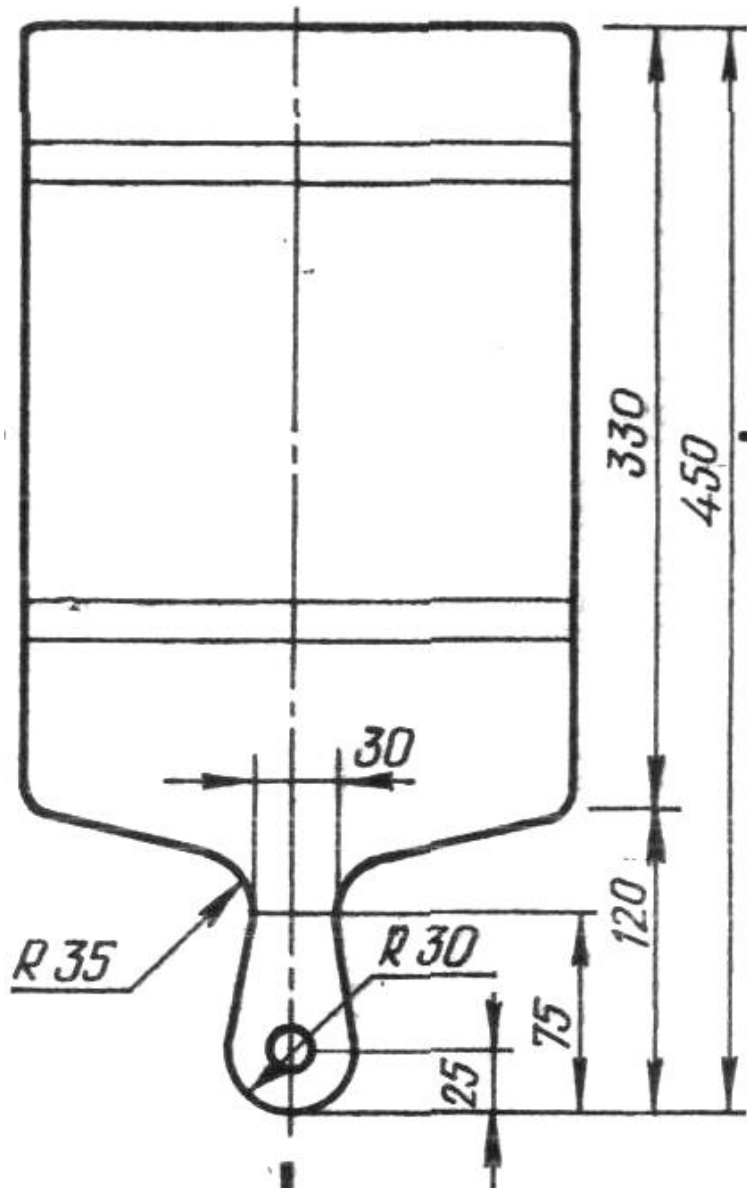


# Кухонні дошки

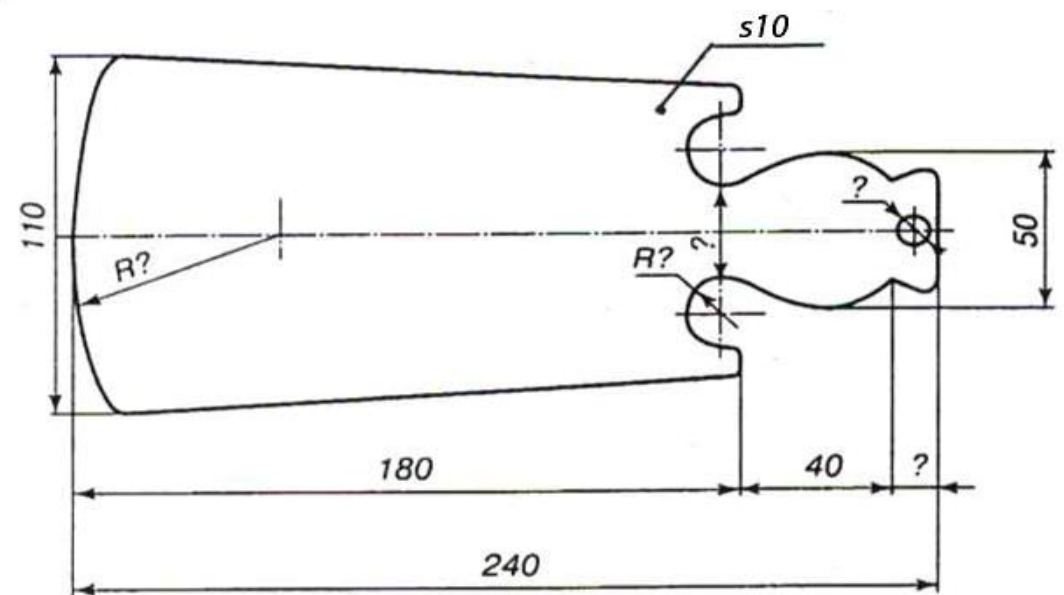
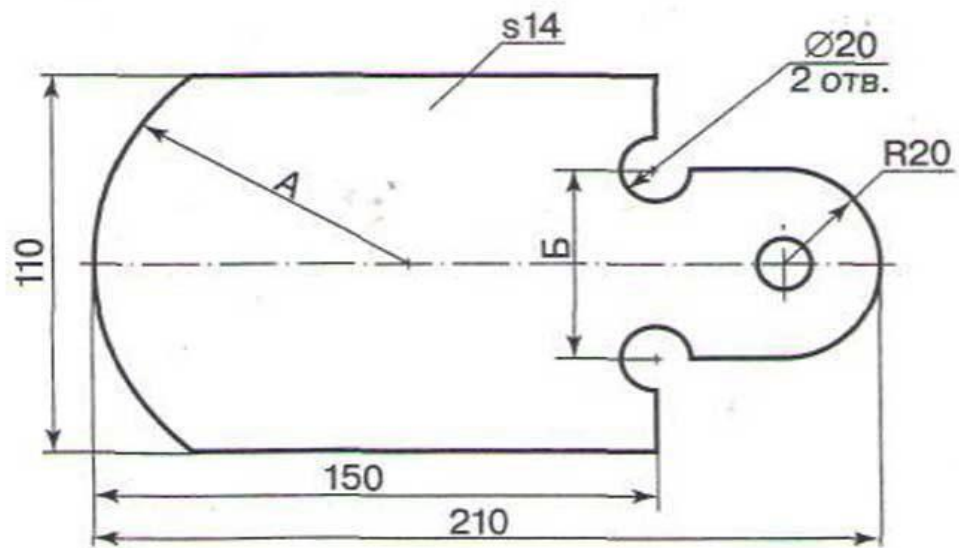
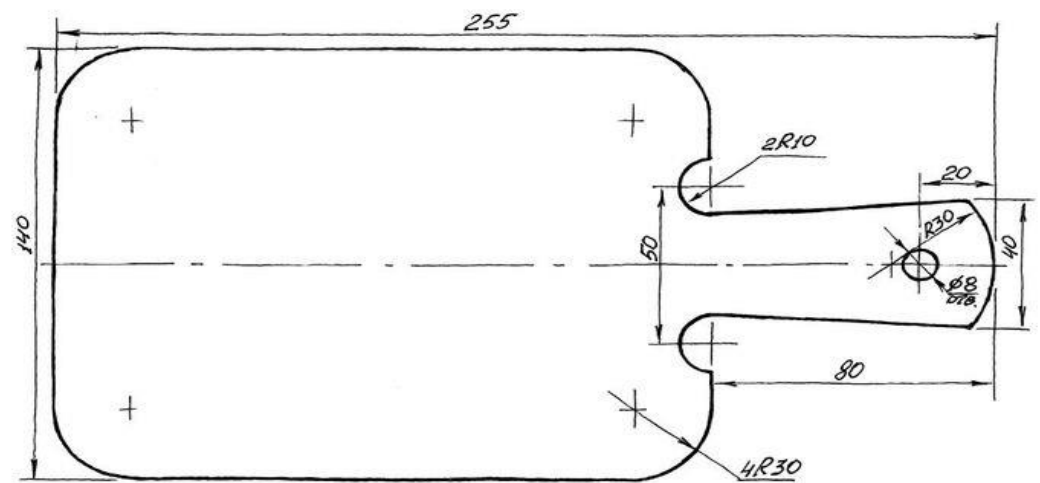
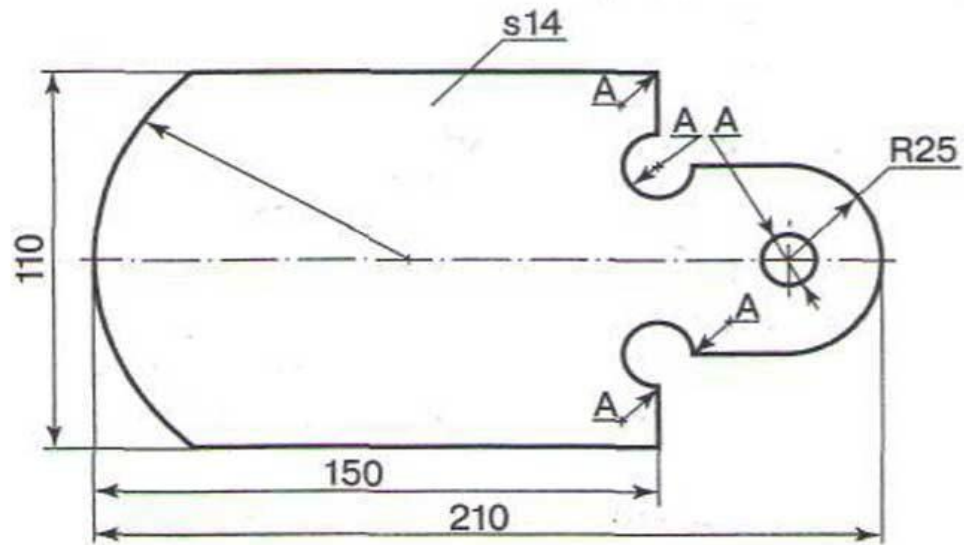




# Кухонні дошки

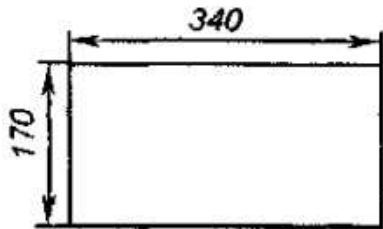
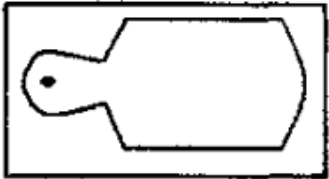
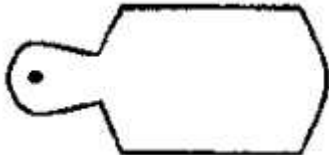
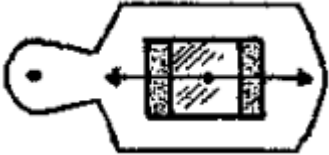
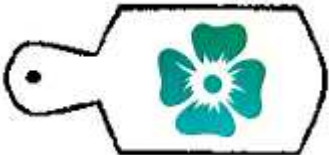


# Кухонні дошки



# Кухонні дошки

## Інструкційна картка виготовлення кухонної дошки

№	Зміст роботи	Графічне зображення	Інструменти
1	Вибрати заготовку з врахуванням припусків на обробку		Верстак, дошка
2	Розмітити заготовку з допомогою шаблону		Верстак, дошка, шаблон
3	Випилати по контуру. Просвердлити отвір		Дошка, пила, коловорот, свердло Ø10
4	Шліфування поверхні, боків, заокруглень		Верстак, наждачний папір
5	Оздобити лицьову сторону за власним задумом		Інструменти і матеріали в залежності від оздоблення

# Кулінарні лопатки





**Кулінарна лопатка для кухні** повинна бути не тільки безпечною для покриття посуду і сковороди, але і зручною в роботі. На кухні бажано мати різні варіанти: міцну металеву, гнучку силіконову, легку нейлонову.

Вони бувають суцільними і з прорізами, широкими і вузькими, овальними і квадратними. Але матеріал – головний критерій вибору.

Кулінарні дерев'яні лопатки пережили друге народження після появи антипригарних сковорідок. Тоді господині масово відмовилися від металу. Найчастіше для виготовлення використовують деревину берези, бука, вільхи, горіха і бамбука. Але найкраща деревина – ялівець. Однак дерев'яні лопатки не можна вважати найкращим вибором.

## Переваги

- При використанні дерев'яної лопатки під час приготування їжі виключається ймовірність отримати опік, тому що у дерева низька провідність тепла.
- Лопатка не дряпає посуд, адже деревина – м'який матеріал. Це дає можливість використовувати його для готування з антипригарним і тефлоновим покриттям.
- Екологічність – на відміну від пластику та інших новомодних матеріалів, натуральна деревина не токсична і не впливає на смак страв.
- Низька вартість.
- Можна зробити своїми руками з невеликої дощечки - вийде майже даром.

## Недоліки

- Вбирають запахи.
- Фарбуються деякими продуктами.
- Можуть покоровитися і тріснути.
- З часом темніють.
- Добре вбирають рідини.
- Бояться вогню.

## Обираючи лопатку для кухні, зверніть увагу на наявність:

- шорсткого покриття ручки, яке зручне при тривалому готуванні;
- отвору чи петлі для підвішування, що зручно при зберіганні без підставки;
- підніжки, що утримує робочу частину у всякому положенні, виключає контакт зі столом, не допускаючи забруднення;
- індивідуальної підставки, що захищає кухонний стіл від крапель жиру.

## Різновиди форми:

- прямокутні;
- витягнуті, схожі на шпатель;
- квадратні;
- овальні;
- круглі;
- трикутні;
- трапецієподібні;
- загострені з гострим кутом по центру;
- асиметричні із неправильною формою.

## За вигином ручки:

- прямі без вигину – зручні для перевертання;
- з невеликим вигином;
- з сильним вигином – призначені для перевертання, особливо у глибоких сковорідках.

## За товщиною робочої поверхні:

- з однаковою товщиною – більше підходять для перемішування;
- з загостреним краєм – не ушкоджують навіть делікатні продукти;
- з різною товщиною із різних сторін.

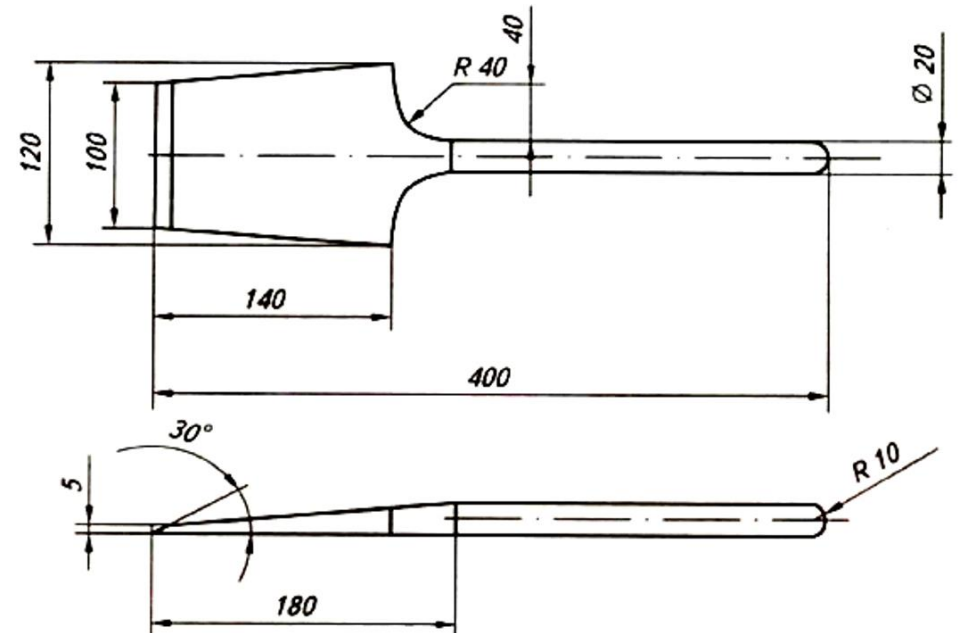
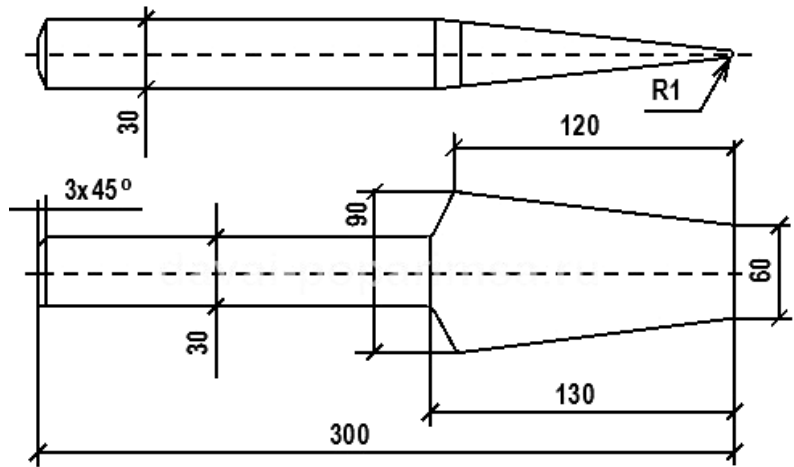
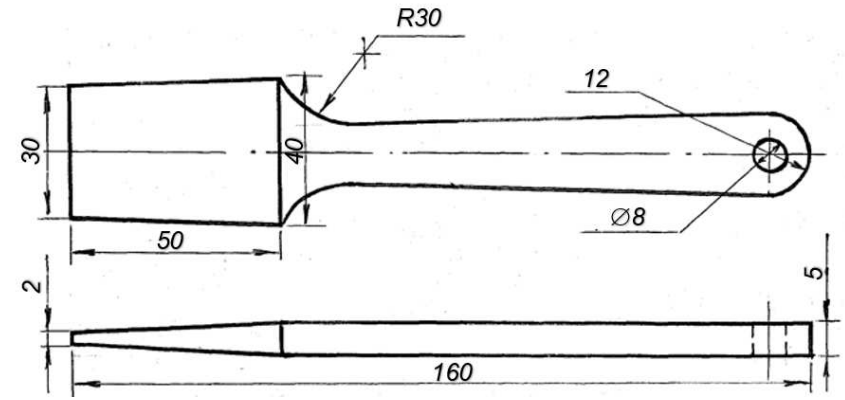
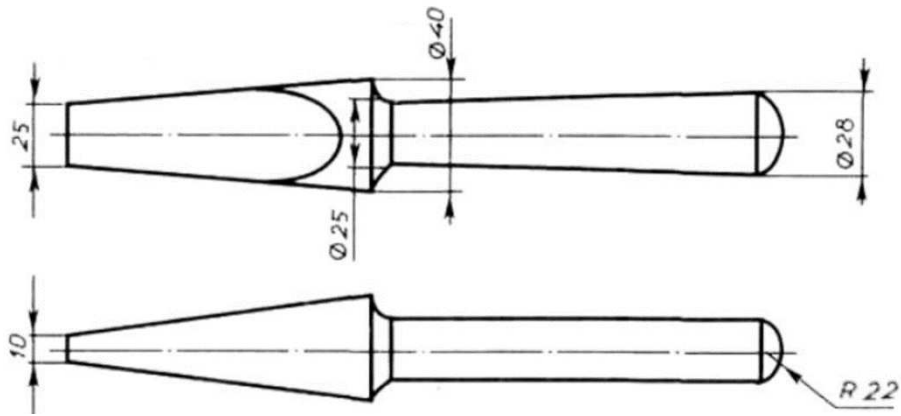
## За товщиною робочої поверхні:

- із однаковою товщиною – більше підходять для перемішування;
- із стоншеним краєм – не ушкоджують навіть делікатні продукти;
- із різною товщиною з різних сторін.

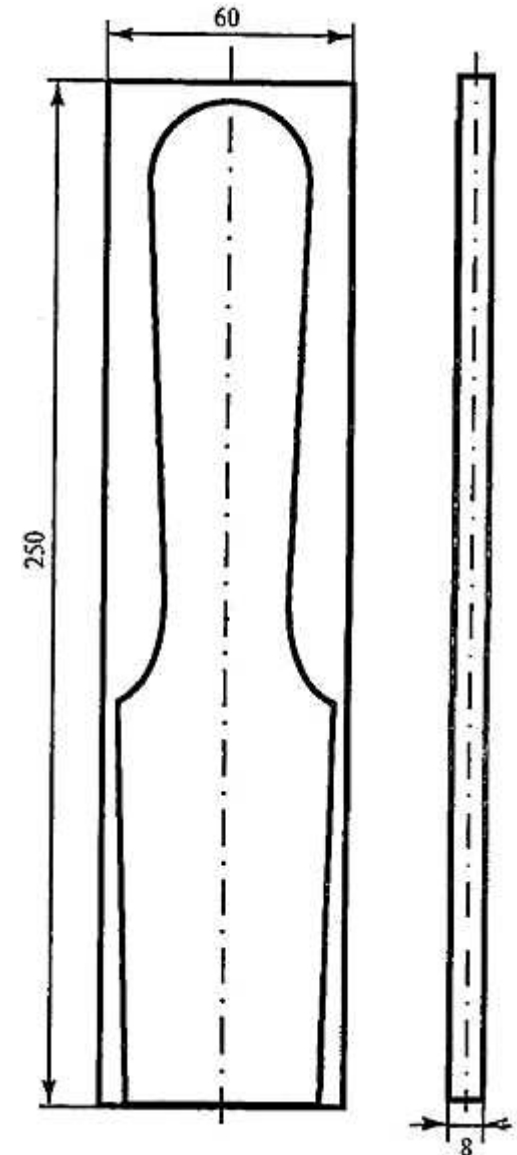
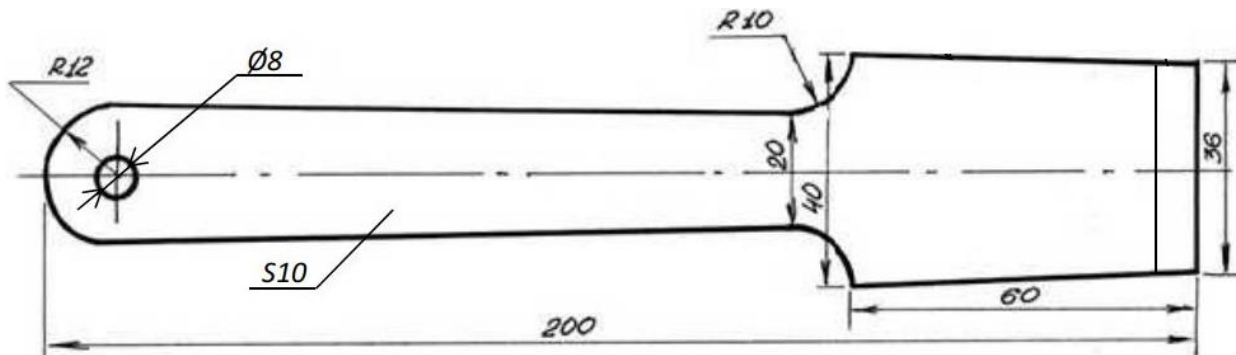
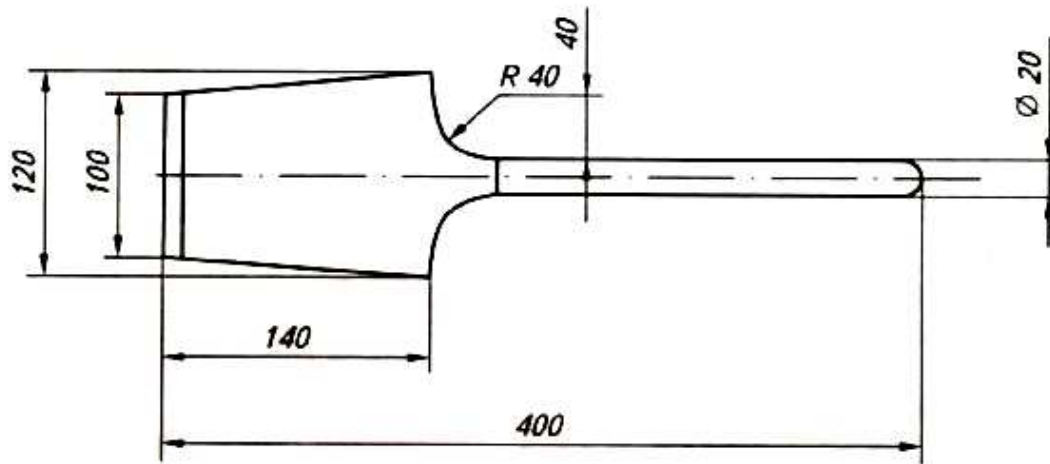
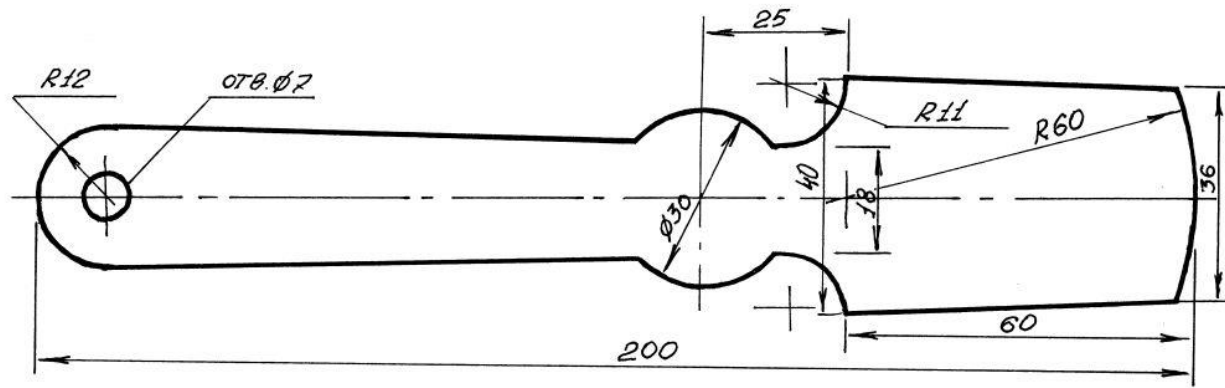
## Особливості догляду

- Щоб уберегти від тріщин, перед першим використанням необхідно змастити вазеліновим маслом і залишити на 5-10 хвилин в духовці з температурою +180° С.
- Для миття не слід застосовувати побутову хімію, яку краще замінити господарським милом, содою або лимоном.
- Потемнілу від часу лопатку освітлюють перекисом водню. Для цього його наносять на вату, протирають поверхню, а через 2-5 хвилин промивають в теплій воді і висушують.

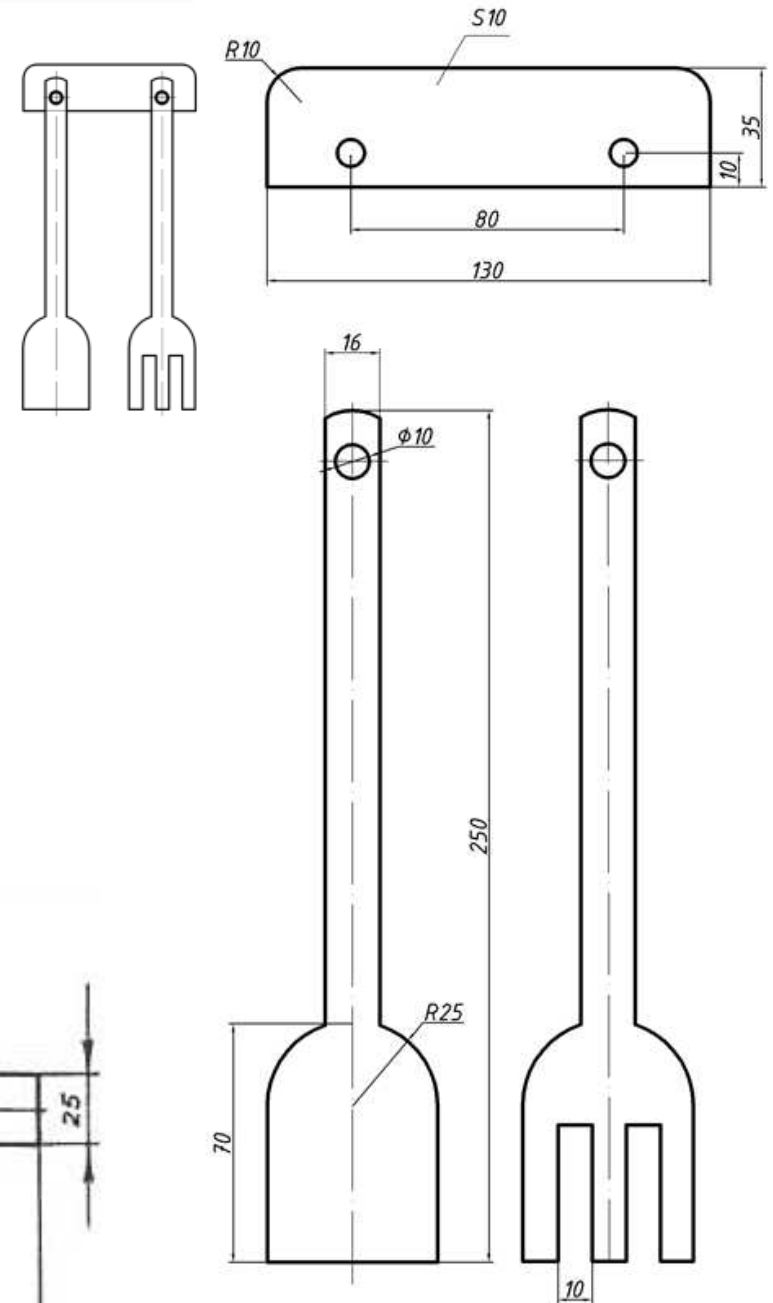
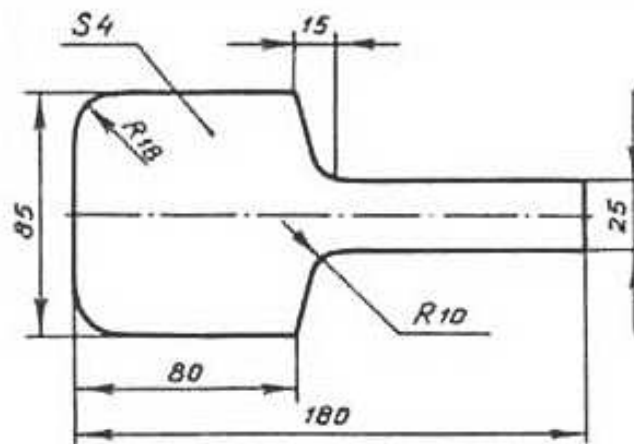
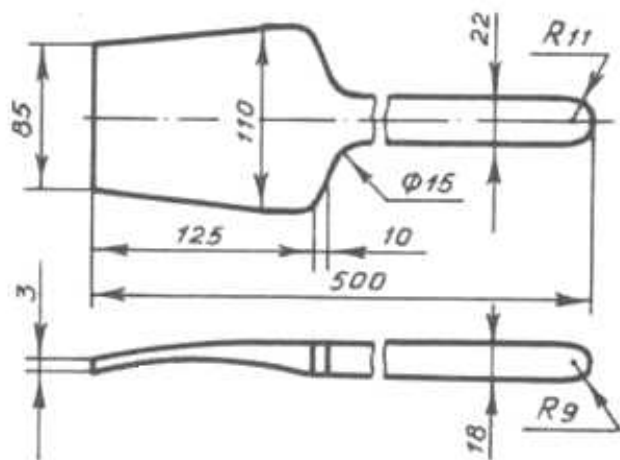
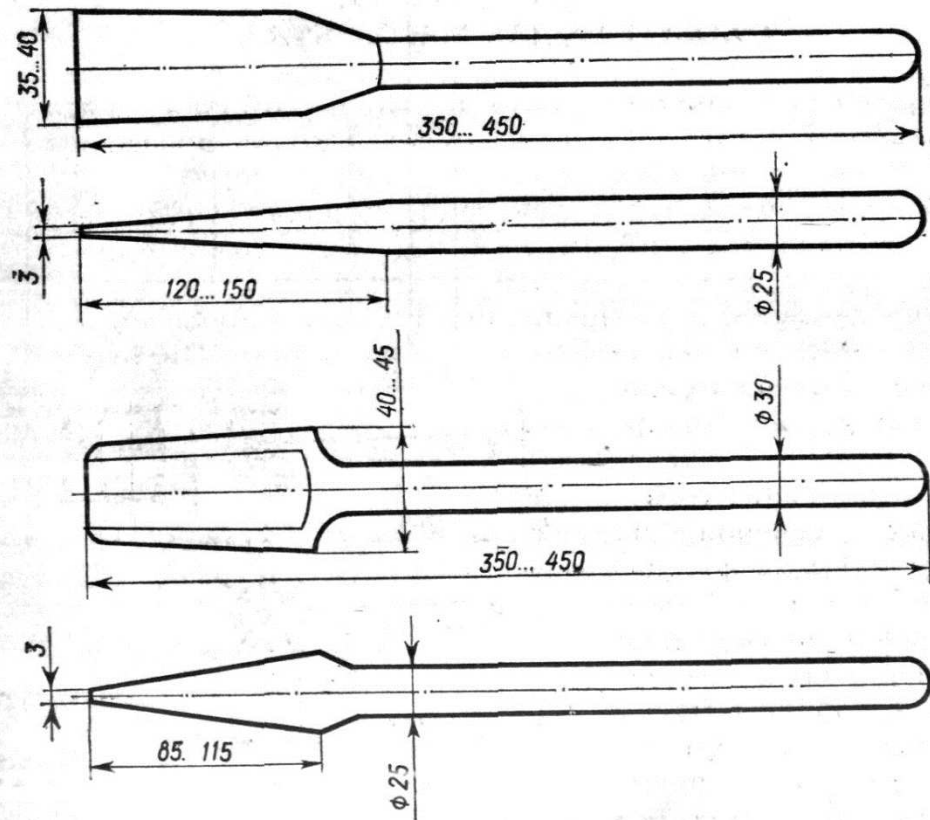
# Кулінарні лопатки



# Кулінарні лопатки



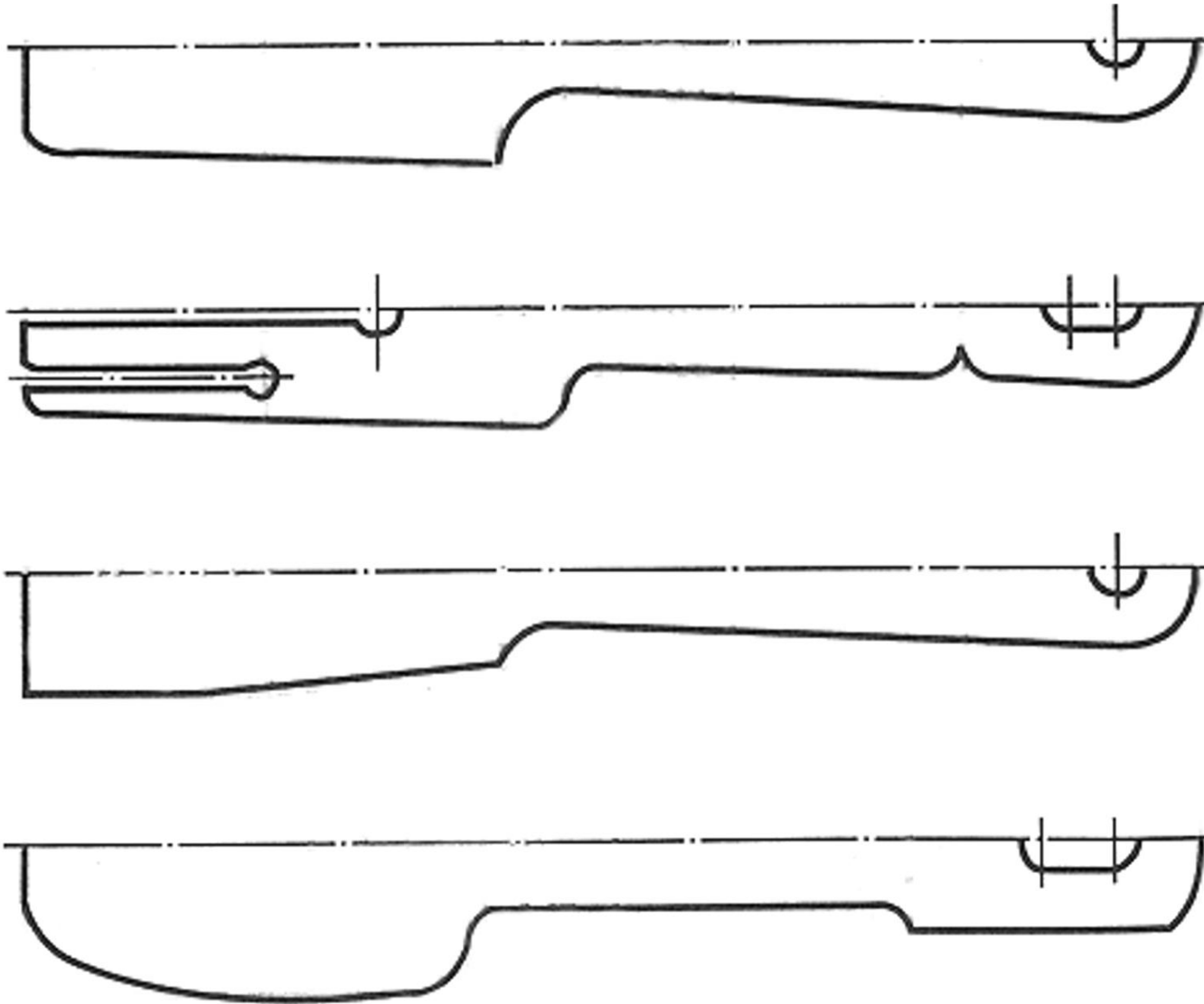
# Кулінарні лопатки



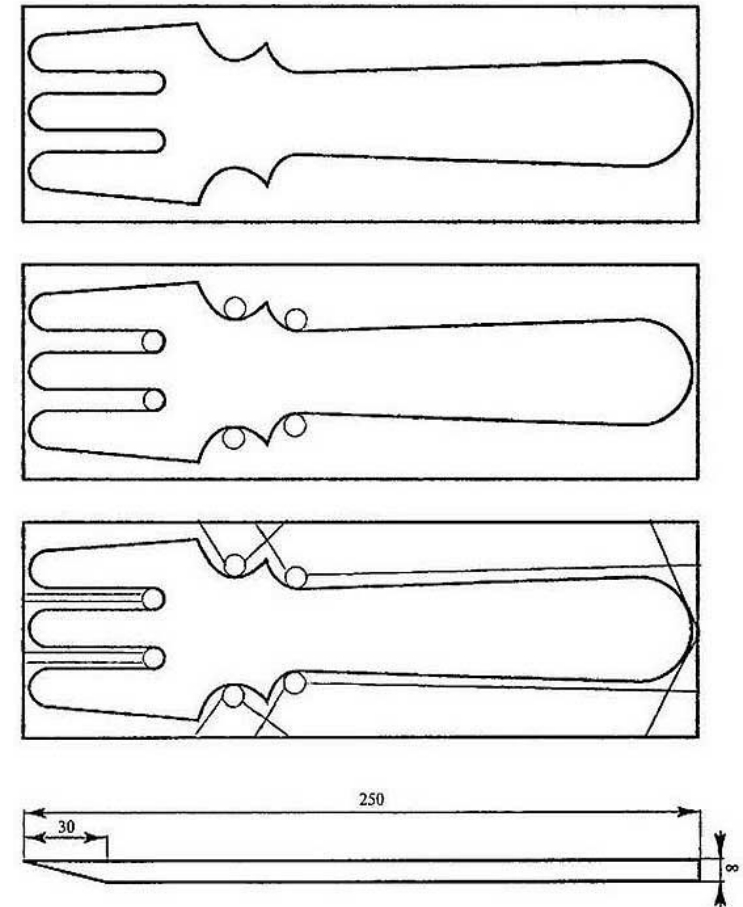


# Кулінарні лопатки

Завершіть ескіз, поставте розміри

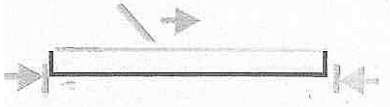

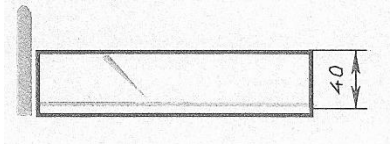
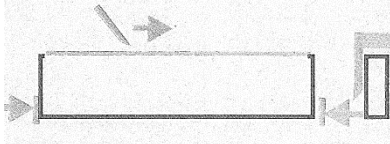
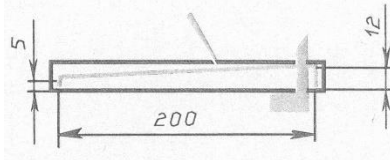

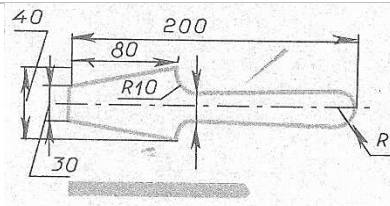


Складіть план виготовлення лопатки за поданими зображеннями

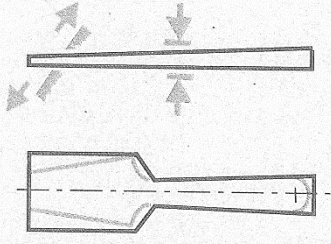
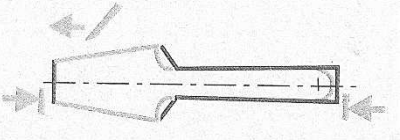
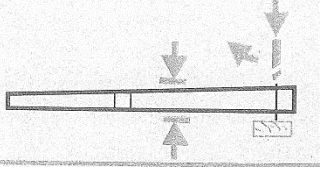
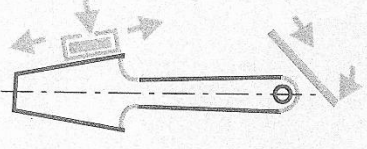
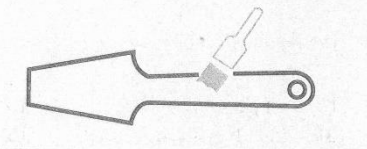
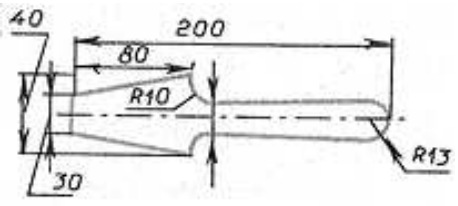


# Кулінарні лопатки

## Інструкційна картка виготовлення кулінарної лопатки

№	Зміст роботи	Графічне зображення	Інструменти
1	Вибрати заготовку з врахуванням припусків на обробку		Верстак, рубанок
2	Простругати базову кромку		Верстак, рубанок, кутник
3	Розмітити заготовку по ширині.		Лінійка, олівець
4	Простругати другу кромку.		Верстак, рубанок, кутник
5	Розмітити заготовку по товщині.		Лінійка, олівець, кутник
6	Простругати другу сторону.		Верстак, рубанок, кутник
7	Розмітити заготовку за кресленням.		Лінійка, олівець, кутник, циркуль

# Кулінарні лопатки

8	Випилати контури заготовки.		Верстак, пила
9	Простругати кромки лопатки.		Верстак, рубанок
10	Розмітити центр і просвердлити отвір		Шило, свердло
11	Зачистити торці і кромки. Заокруглити кути. Відшліфувати поверхню.		Верстак, рашпіль, наждачний папір
12	Нанести на виріб рисунок.		Олівець
13	Перевірити розміри і якість виробу.		Лінійка

# Качалки

**Качалка** застосовується для розкачування тіста при виготовленні вареників, піци, пиріжків, печива і тортів та подрібнення крихких харчових продуктів.

Сучасні кухонні качалки для розкачування тіста бувають з деревини, нержавіючої сталі, силікону, пластика, кераміки. У кожного з цих матеріалів є свої переваги і недоліки.

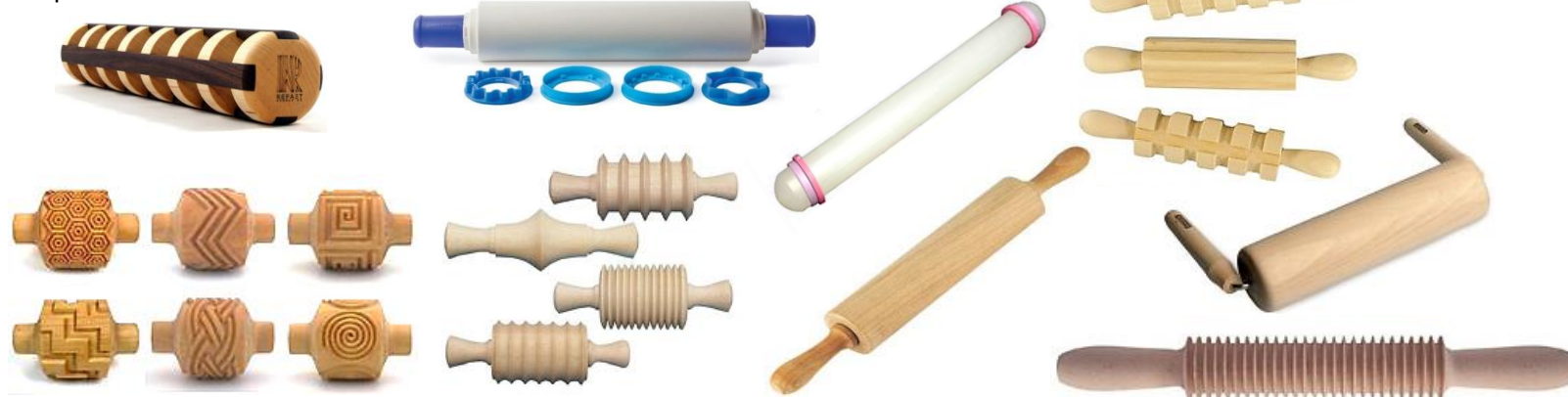
Недоліки дерев'яних качалок:

- Боятися вологи, тому після миття їх потрібно сушити.
- До поверхні дерев'яної качалки липне тісто, тому господарки постійно підсипають борошно або застосовують плівку.
- З часом на деревині утворюються подряпини, задирки і відколи, а у тріщинах починають розмножуватися бактерії і цвіль.

Обираючи матеріал для виготовлення качалки, надавайте перевагу твердим породам (дуб, бук, груша).

Приділіть особливу увагу ручкам, які полегшують розкочування тіста і роблять процес більш зручним, тому що долоні залишаються чистими. Ручки бувають суцільними з корпусом, прикріпленими і складні. Нерідко їх роблять з інших матеріалів, щоб працювати було комфортніше, а мити простіше. Качалки бувають також і без ручок. У продажі є качалки, які складаються з двох деталей: стрижня з ручками і корпусу. У них обертається тільки робоча частина і відповідно затрачається менше сил.

Довжина качалки коливається від 10 до 50 см (інколи до 1 м), а діаметр від 1 до 10 см. Найпопулярніший розмір качалок – 25-30 см в довжину і 5-6 см в діаметрі.



На деякі качалки наносять лінійки для отримання точних розмірів під час розкочування, коли потрібно вкластися в габарити дека або підготувати кілька однакових коржів.

Коли потрібно отримати тісто однакової висоти, використовують качалку з спеціальними кільцями для регулювання, що обмежують опускання корпусу.

Коли потрібна текстурна поверхня, використовують фігурну качалку з рельєфним малюнком. В такому випадку тісто спочатку розкачують до потрібної товщини звичайною качалкою і тільки потім лише один раз – текстурною для надання малюнка.

Для печива застосовують спеціальні качалки, які не тільки створюють рельєфний малюнок, але і розмічають лист на прямокутники однакового розміру. А для тих, хто часто займається випічкою печива є качалки з насадками-формочками.

Існують качалки з водою всередині корпусу для регулювання ваги та дотримання температури і навіть багатофункціональні, що поєднують одночасно качалку, товчач і ємність для масла або оцту.

Для швидкого ліплення пельменів є спеціальні качалки. З їх допомогою отримують квадратні вироби.

Також є пристосування для нарізки локшини, що допомагає швидко отримати багато рівних смужок з розкачаного листа тіста.

Обираючи для себе качалку пам'ятайте, що якість і безпека повинні бути більш важливими, ніж краса пристосування.



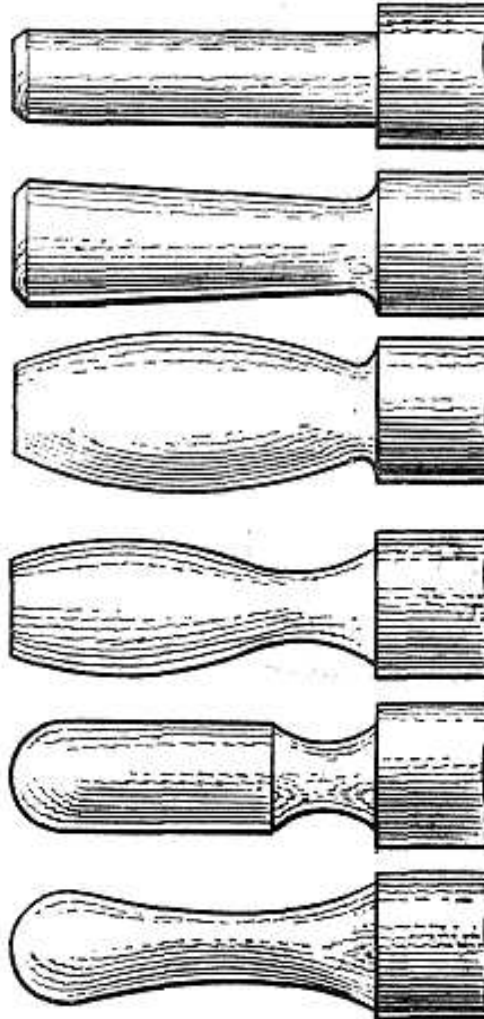


# Качалки

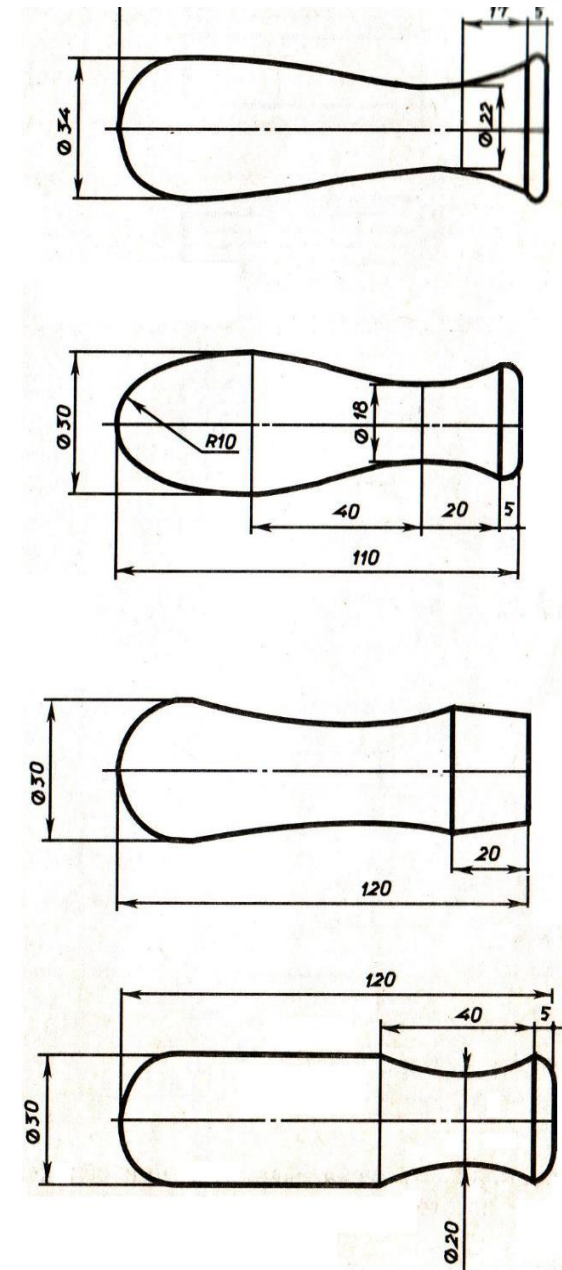
Визнач, яка форма ручки має найбільш естетичний вигляд, а яка найбільш ергономічна і зручна?



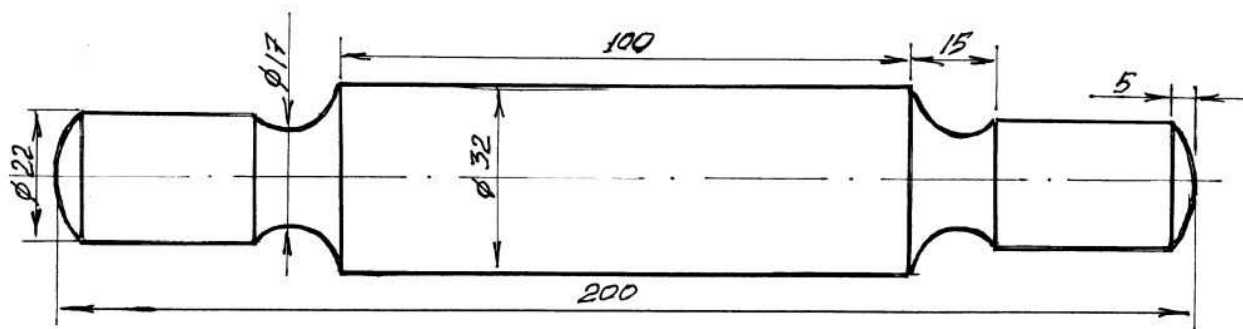
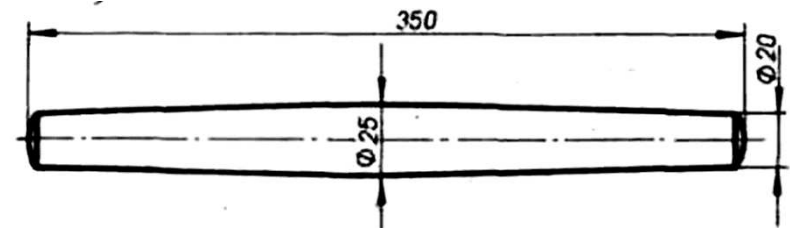
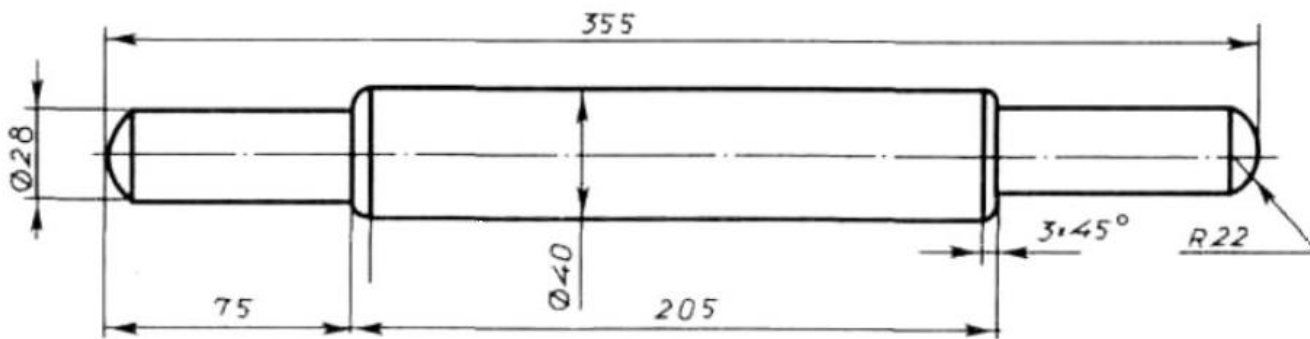
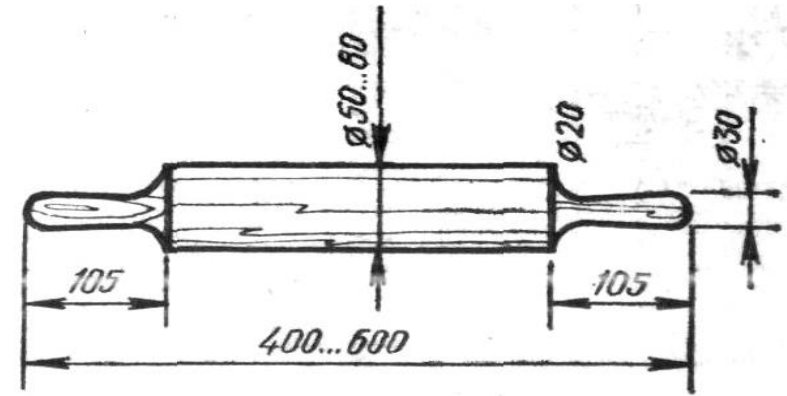
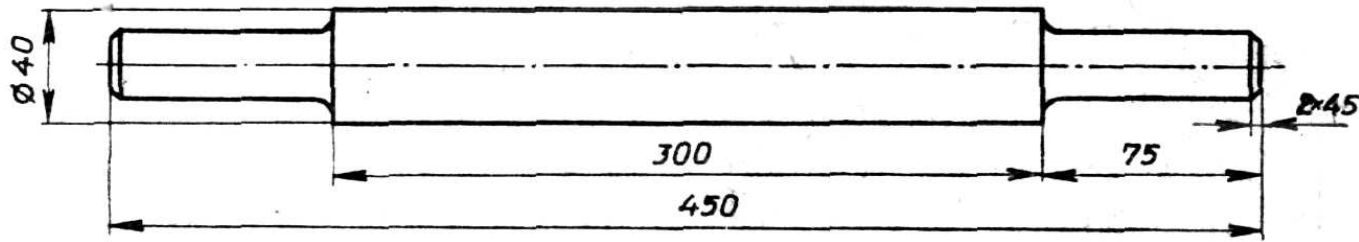
За зразками розроби власну форму ручки качалки



Креслення ручки качалки



# Качалки



Виконайте ескіз виробу



# Качалка

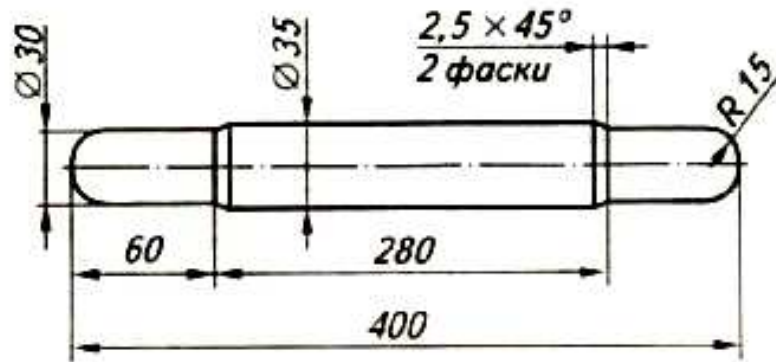
## Алгоритм дій з виготовлення качалки



№	Зміст роботи	Ескіз	Інструменти та пристрої
1	Обрати заготовку з врахуванням припусків на обробку		Лінійка
2	Розмітити заготовку по довжині і відпиляти припуски		Лінійка, олівець, верстак, пила
3	Простругати заготовку, надавши їй циліндричну форму $\varnothing 40$ мм		Верстак, лінійка, рубанок
4	Розмітити центри заготовки, розміри ручок		Верстак, олівець, лінійка
5	Встановити заготовку в токарному верстаті		Токарний верстат, гайковий ключ, молоток
6	Виточити качалку. Зачистити її поверхню наждачним папером.		Токарний верстат, різці, наждачний папір, штангенциркуль

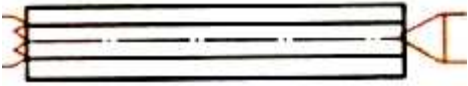
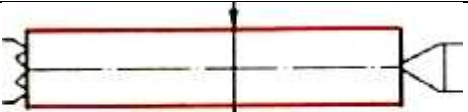

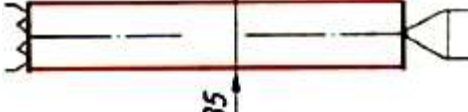
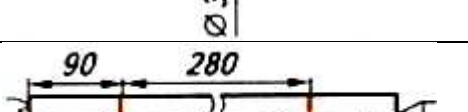
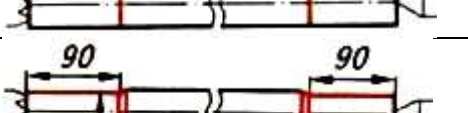
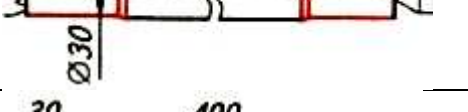
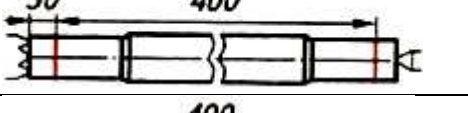
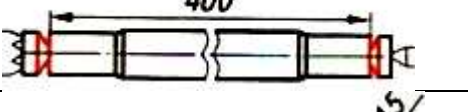
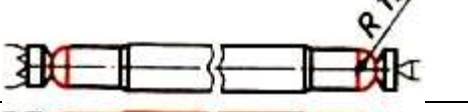
# Качалка

## Інструкційна картка виготовлення качалки




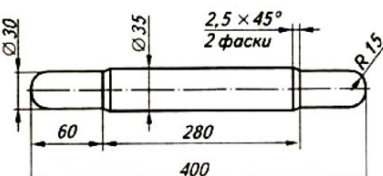
№	Зміст роботи	Ескіз	Інструменти та пристрої
1	Обрати заготовку з врахуванням припусків на обробку		Лінійка
2	Розмітити центри торців заготовки		Лінійка, олівець, верстак
3	Просвердлити отвір глибиною 6 мм і $\varnothing 3$ мм		Верстак, дрель, свердло $\varnothing 3$
4	Випилати в торці паз глибиною 8 мм		Верстак, пила, лінійка
5	Простругати грані квадрата, надавши заготовці круглої форми		Верстак, рубанок, лінійка

# Качалки

6	Встановити заготовку у токарний верстат з обробки деревини. Закріпити підручник.		Токарний верстат, тризубець, центр, молоток, гайковий ключ
7	Виконати чорнове точіння – проточити заготовку до $\varnothing 38$ мм		Токарний верстат, реєр, штангенциркуль
8	Виконати чистове точіння по всій довжині заготовки – проточити до $\varnothing 35$ мм		Токарний верстат, штангенциркуль, мейсель
9	Розмітити ручки качалки довжиною 90 мм		Лінійка, простий олівець
10	Проточити ручки качалки до $\varnothing 30$ мм. Виконати фаски $2 \times 45^\circ$		Токарний верстат, штангенциркуль, лінійка, мейсель
11	Розмітити кінці ручок качалки довжиною 400 мм		Лінійка, олівець
12	Підрізати торці заготовки		Токарний верстат, лінійка, мейсель
13	Надати сферичну форму торцям ручок		Токарний верстат, лінійка, мейсель
14	Прошліфувати всі обточені поверхні		Токарний верстат, шліфувальна шкурка
15	Зняти заготовку. Відпилити припуски.		Верстак, ножівка



# Качалки

16	Зачистити наждачним папером сферичні поверхні торців ручок		Верстак, шліфувальна шкурка
17	Проконтролювати якість виробу за кресленням		Креслення, лінійка, штангенциркуль

## Ідеї для вашої творчості





# Кухонні молотки

**Молоток для відбивання** потрібен для розм'якшення волокон м'яса. Але якщо взяти неправильний інструмент, з м'ясного шматка стечуть зайві соки, а страва вийде сухою і жорсткою. Тому для кожного рецепту потрібен свій молоток.

Для обрання молотка звертають увагу на його матеріал, форму і вид робочої поверхні.

Дерев'яний молоток для відбивання м'яса не завжди найкращий вибір, тому що він легкий, а деревина крихка. Щоб відбити шматок м'яса ним доведеться докласти чимало зусиль. Крім того, дерево – пористий матеріал, а отже соки будуть вбиратися в пори і накопичуватися всередині. Вимити і продезінфікувати таке приладдя непросто.

Молоток з деревини найкраще використовувати для відбивання невеликих ніжних шматочків без кісток, наприклад, курячого філе. А щоб виключити контакт деревини з сирим м'ясом, на нього накладають поліетиленову плівку. І навіть в такому випадку його потрібно добре промити і просушити. Досвідчені господині використовують дерев'яні молотки з металевими поверхнями бойків.

Кухонний молоток складається з двох частин: ручки і робочої частини – бойка, який буває круглої, квадратної або прямокутної форми. Від їх розміру залежить витрачений час на обробку м'яса. У класичному кухонному молотку одна сторона гладка, а друга ребриста або зубчата.

Від ручки молотка залежить не тільки зручність роботи, але і час відбивання м'яса. Гарна ручка правильно розподіляє центр ваги, спрощуючи роботу. На око визначити таку ручку складно, потрібно взяти молоток в руки і зробити кілька типових рухів, спостерігаючи за витраченими зусиллями.

Сучасні металеві кухонні молотки часто мають ергономічні прогумовані ручки, які зручно тримати в руці. Головне, щоб гума була стійкою до високих температур і не стиралася. Зверніть увагу, що кругла ручка завжди зручніша. Прямокут-

Якщо потрібно не тільки розм'якшити, а й рубати м'ясо, використовують молоток з топірцем. Він допоможе впоратися з кістками і твердими шматочками, не вдаючись до ножа. Розмір леза залежить від кулінарних завдань і потреб.

Молоток-тендерайзер легко впізнати за довгими гострими голками або тонкими лезами з одного боку робочої частини. Іншу сторону роблять з рельєфами або гладкою для вирівнювання відбивної. Голки тендерайзера проколюють м'ясо наскрізь, не розриваючи і не розплющуючи, а в отвори глибоко проникають маринад і спеції.

Самі практичні і зручні молотки – металеві. Бувають із нержавіючої сталі, яка довговічна, міцна та стійка до корозії та алюмінієві, які не бояться іржі і температурних контрастів, але значно легші за сталеві. Метал можна мити в посудомийній машині, обробляти м'якими засобами, обдавати окропом для дезінфекції.

Кухонні відбійники бувають також із пластика, які також міцні і термостійкі, не бояться ударів і не розколюються. Але більш популярні – комбіновані молотки: сталевий корпус покривають пластиком або силіконом.

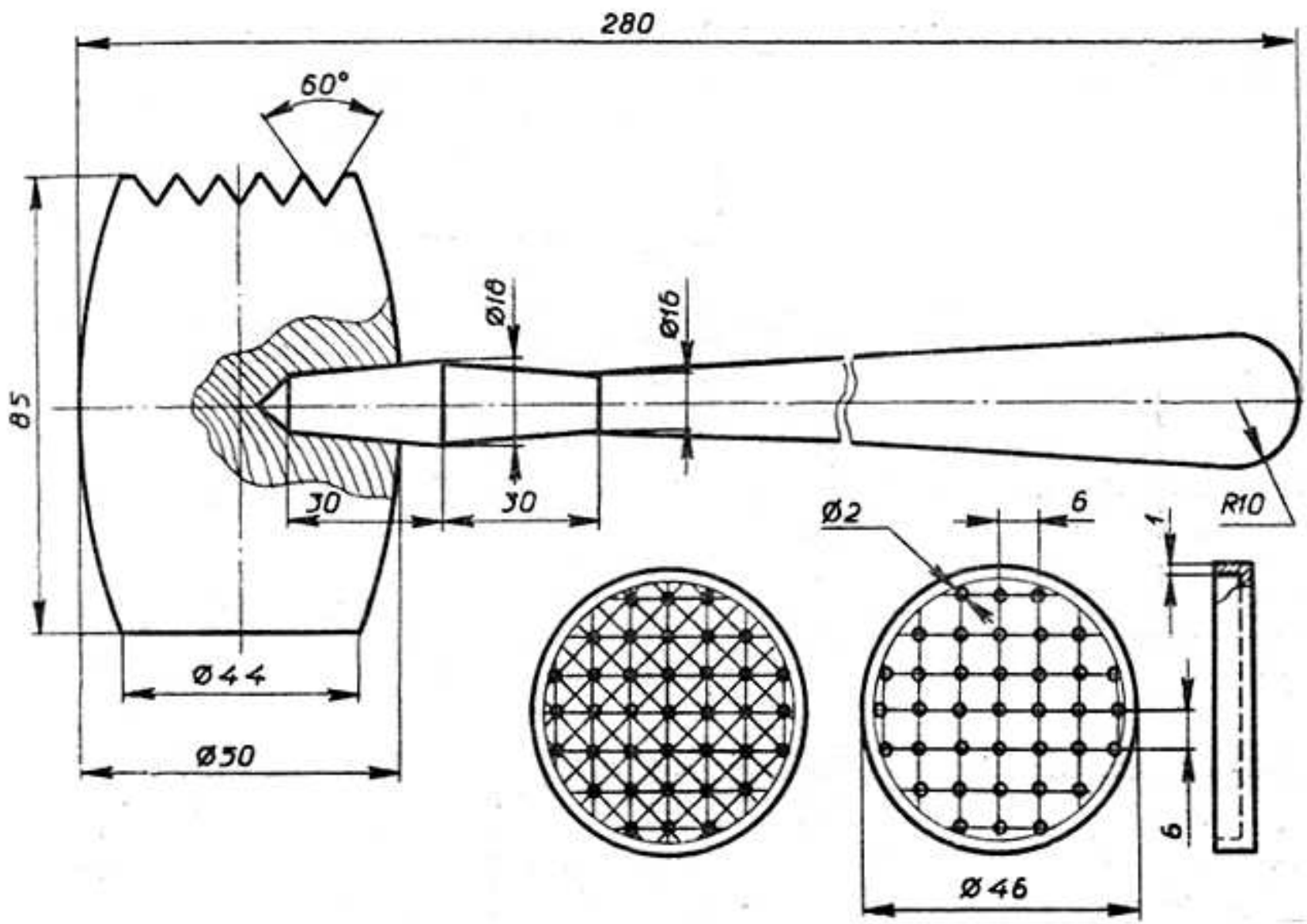
## Корисні поради

- Зубчаста сторона молотка призначена для відбивних: обробка зубчиками розриває волокна, роблячи м'ясо більш ніжним і соковитим, не даючи йому стискатися в процесі смаження.
- Висота зубчиків – важливий момент при обранні молотка. Для розм'якшення товстого або жорсткого м'яса потрібен молоток з великими зубами. Для тонких і м'яких шматочків підійдуть з меншими зубчиками.
- Зубчики у вигляді хвиль найчастіше використовують для фінальної обробки шматка м'яса для надання йому малюнка, як на грилі.
- Стейки відбивають гладкою стороною, надаючи шматку потрібну форму і роблячи його тоншим. Тут не потрібна механічна обробка.

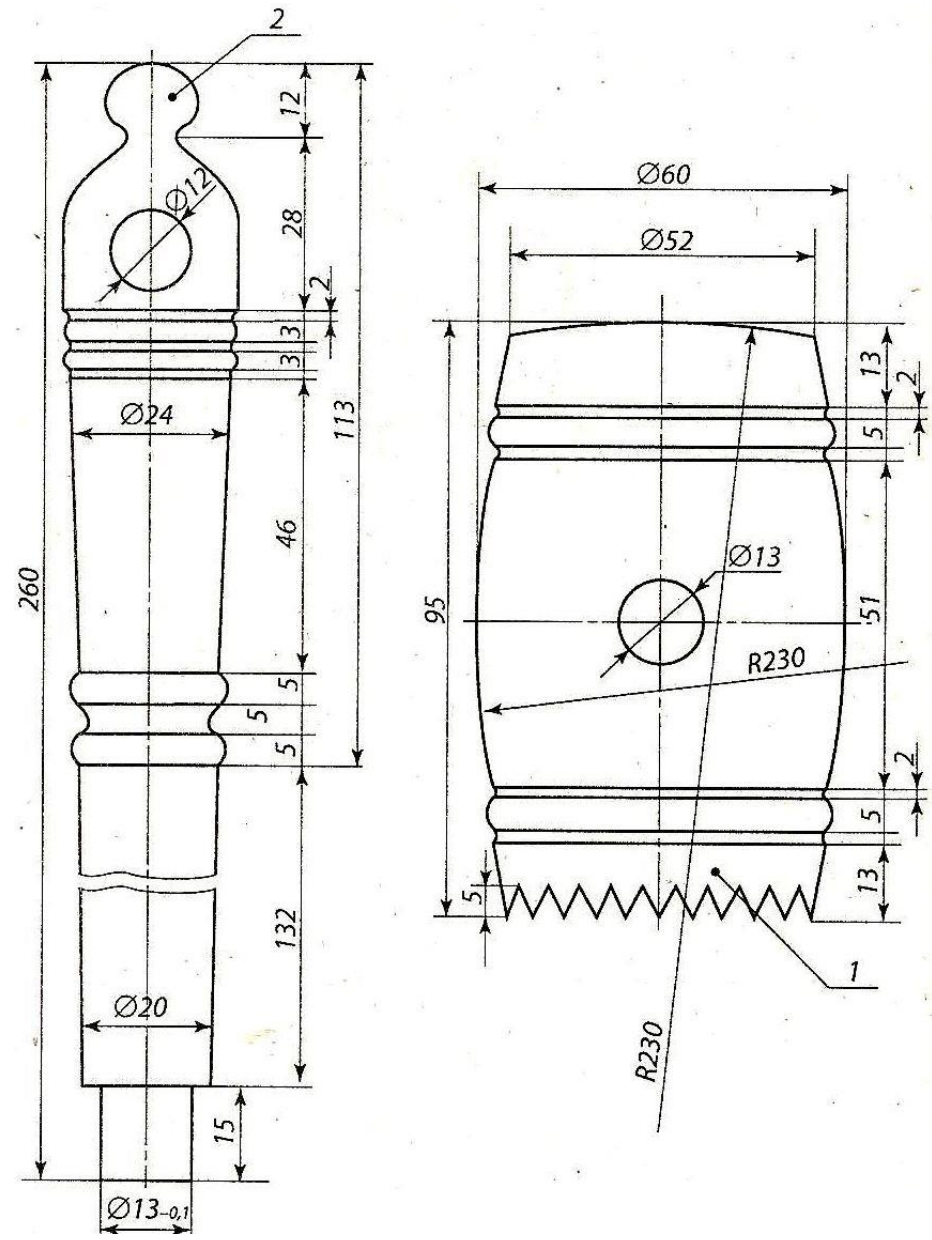
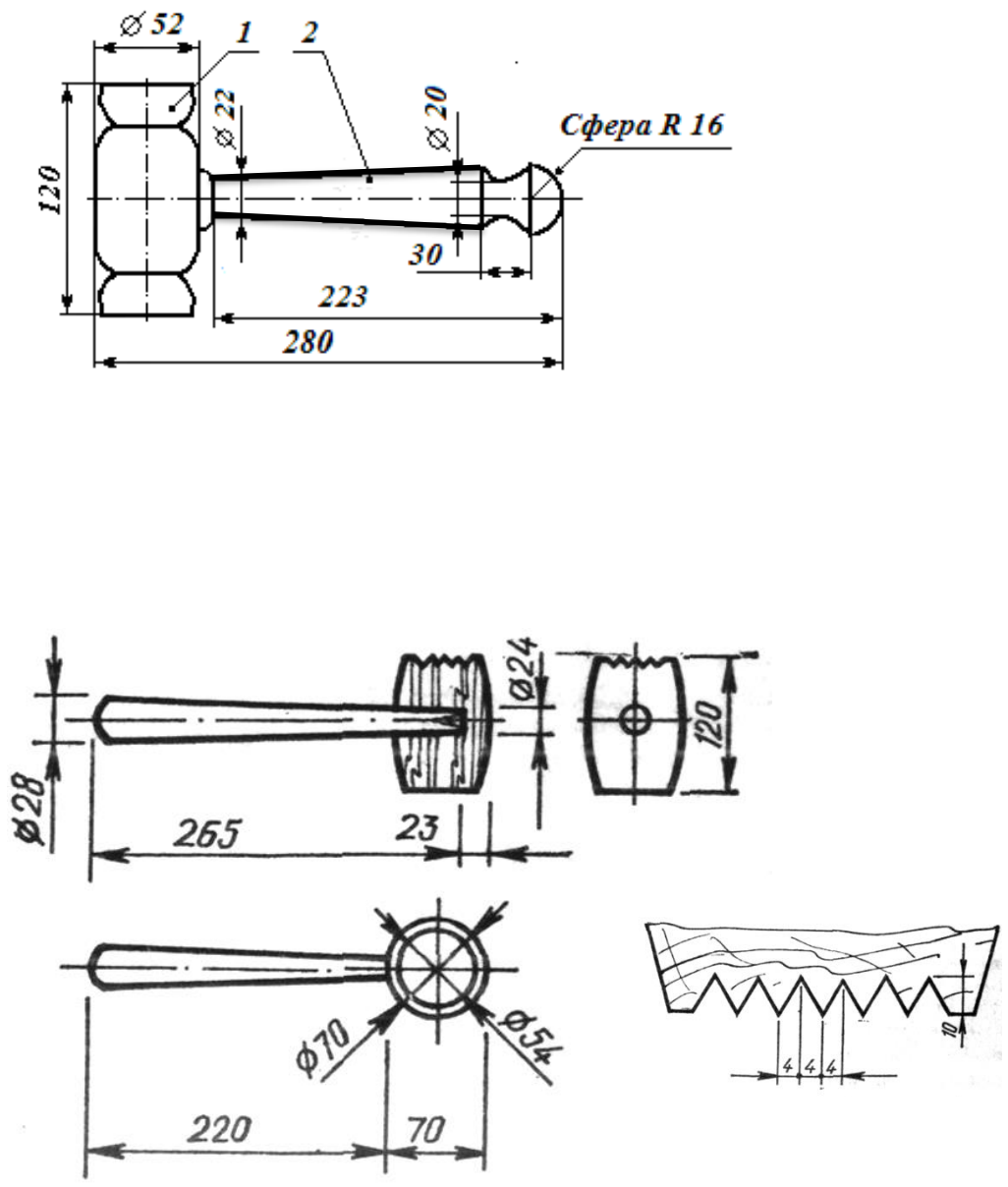




# Кухонні молотки

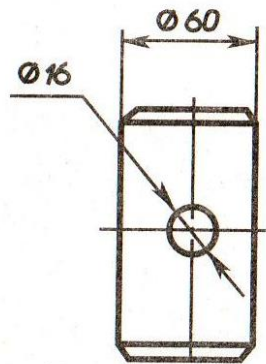
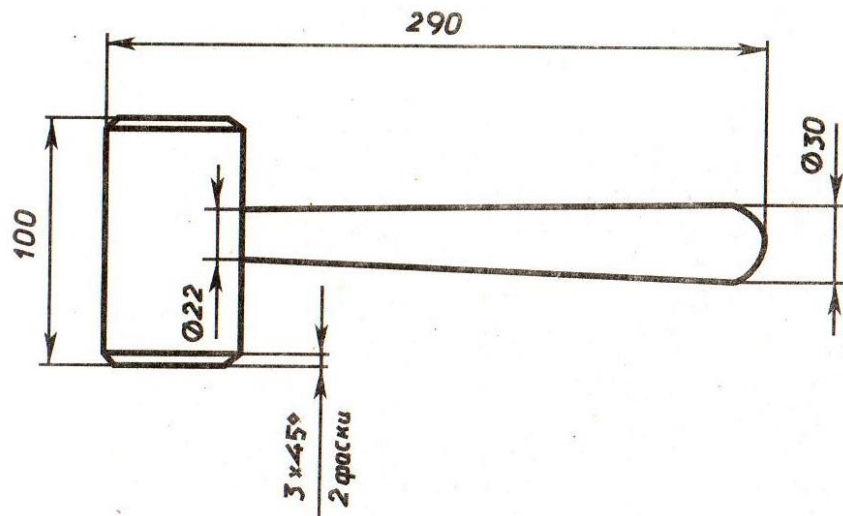
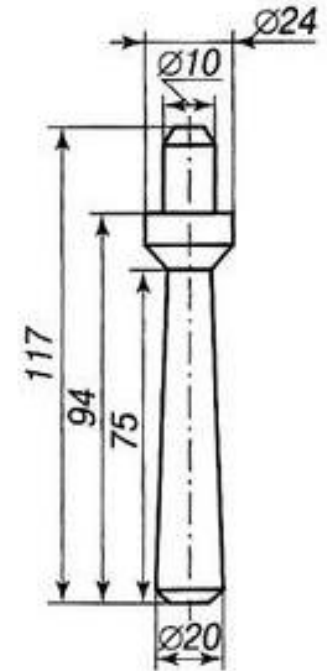
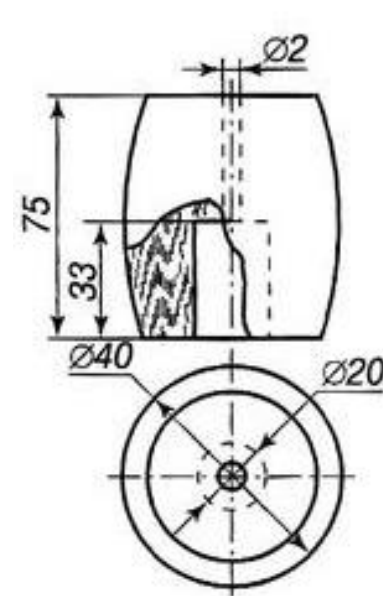
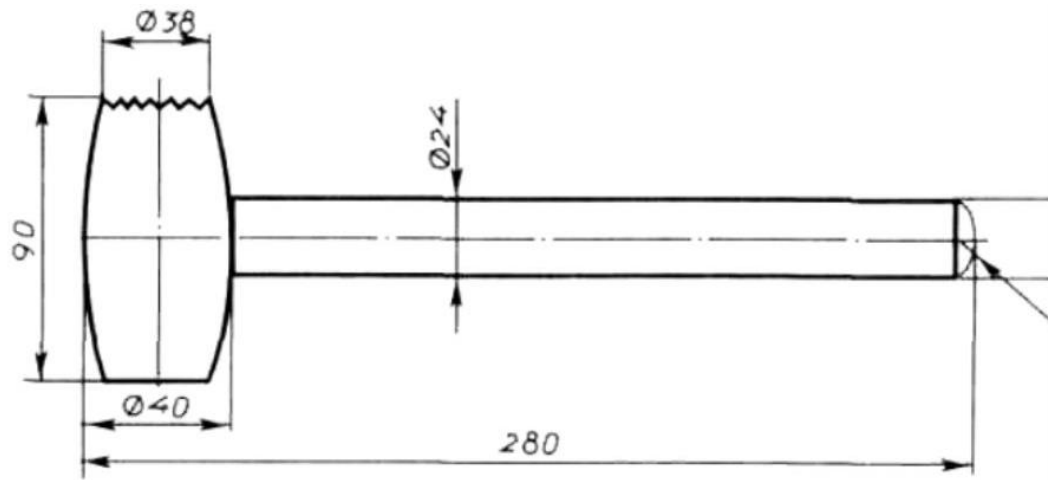


# Кухонні молотки



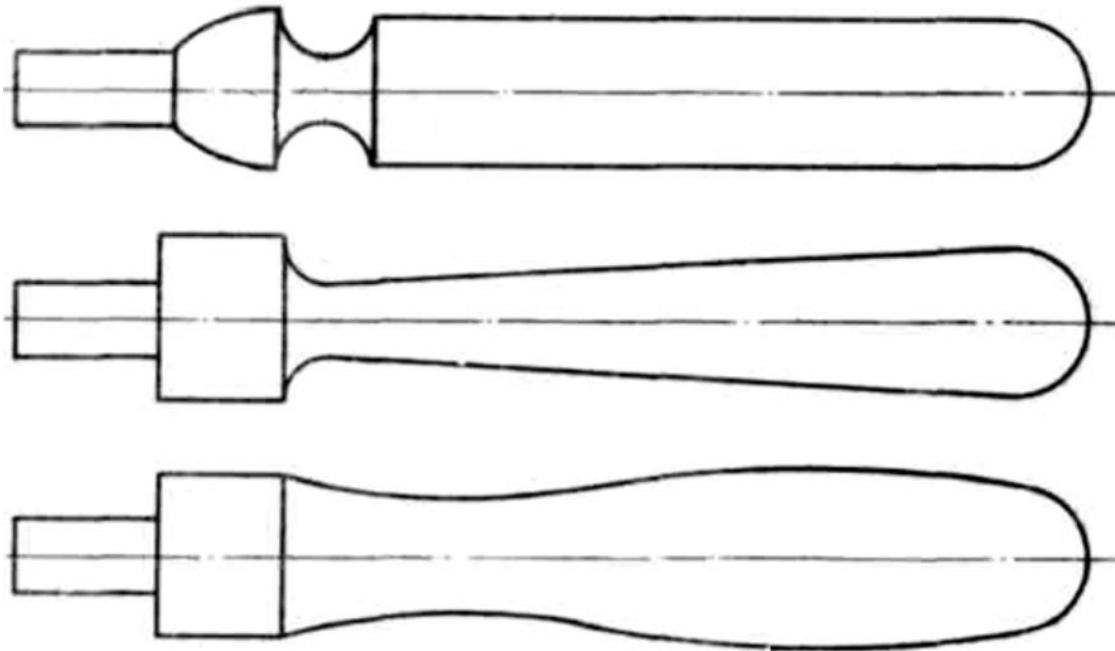


# Кухонні молотки

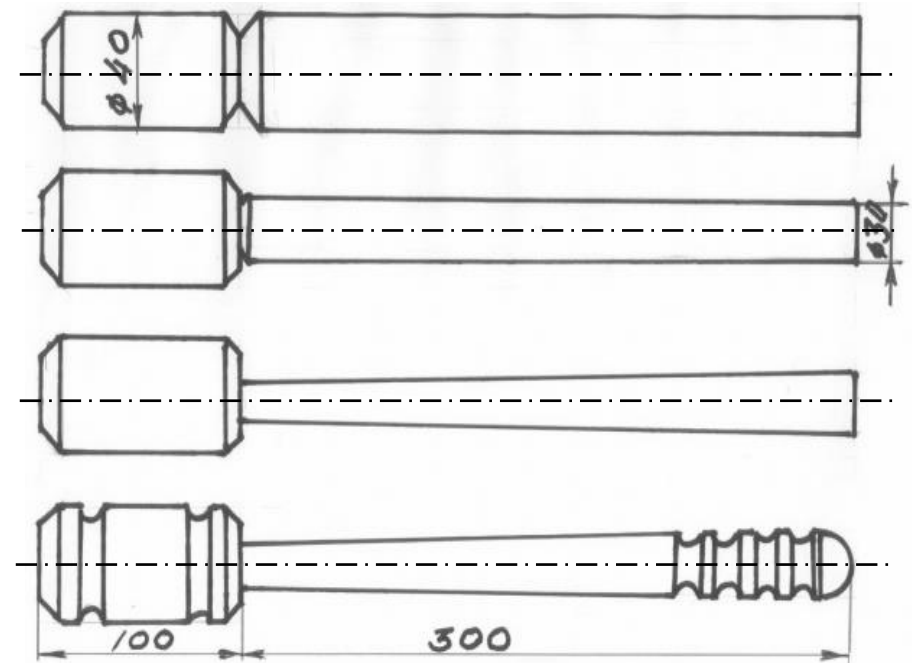


# Кухонні молотки

Розробіть власну форму ручки молотка за зразками



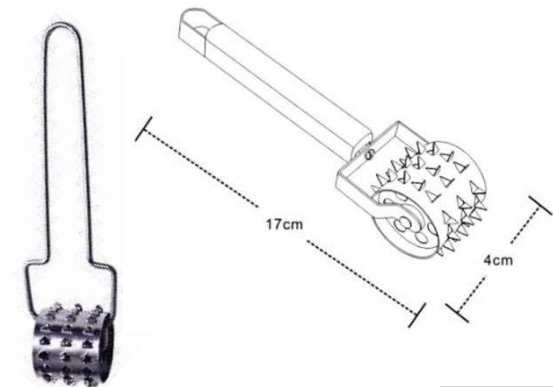
Опишіть послідовність виготовлення молотка на токарному верстаті за зображенням



## Ознаки зручної ручки

Від ручки молотка залежить не тільки зручність роботи, але і час відбивання м'яса. Досконала ручка правильно розподіляє центр ваги, спрощуючи роботу. На око визначити таку ручку складно, потрібно взяти молоток в руки і зробити кілька типових рухів, спостерігаючи за своїми зусиллями.

## Ідеї для вашої творчості



# Серветниці



# Серветниці

**Перші згадки** про використання серветок з'явилися ще 3500 років тому. В той час в якості серветки використовували фігові листочки, яким раби витирали руки і обличчя своїх панів.

У стародавньому Римі серветки виготовляли з алебастрових волокон. Відповідно вони були дуже дорогими і тому користуватися ними в той час могли лише багаті люди. Такими серветками довгий час користувалися і греки, і правителі східних держав. І лише на початку нової ери римляни почали використовувати полотняні серветки, які прикрашали вишитими візерунками і ініціалами господарів.

У Японії і Китаї столові серветки виготовляли з рисового паперу. Їх носили з собою і, щоб витерти губи або руки, спочатку розминали, а використаний папір просто викидали. У деяких східних країнах в якості серветок використовували тонкий лаваш.

Європейська мода на серветки з'явилася завдяки чоловічим вусам і бородам, які потребували додаткового догляду під час трапези. Першими почали використовувати серветки під час прийому їжі італійці. В епоху Відродження серветка разом з іншими досягненнями науки і мистецтва поширилася далі по Європі. Для цього обов'язкового атрибута знаті зазвичай використовували дорогі міцні тканини, які вишивали тасьмою і золотом.

З часом змінювалася мода на столові прибори, а разом з ними і зовнішній вигляд серветок. На початку XVII ст. серветки стали робити з легких тонких тканин і мережив. Тоді ж з'явилося мистецтво складати їх в різні фігури.

Паперові серветки з'явилися лише на початку XX ст., коли після першої світової війни одна з компаній вимушена була позбутися від запасів целюлозної вати, яка йшла на виготовлення пов'язок.

Сучасні серветки можуть бути з різноманітних матеріалів і розмірів. Їх часто накрощують та створюють з них різні фігури.

**Етикет за столом** початку XX століття зобов'язував закладати серветку за комір одягу. За сучасними правилами – її розкладають на колінах в розправленому вигляді після того, як це зроблять господарі.

Серветки сервірують різними способами. Наприклад:

- складають трубочкою і закріплюють декоративним кільцем, потім кладуть на тарілку або поруч з тарілкою;
- складають у різні фігури.

## Загальні правила:

- Серветки повинні бути квадратної форми.
- При складанні серветки необхідно якомога менше торкатися її пальцями.
- Всі серветки на одному столі складають однаково.
- Паперовою серветкою користуються тільки один раз, після чого її скачують в кульку і кладуть біля тарілки, а після їди – на тарілку разом з використаними приладами.
- Тканинну серветку використовувати замість носової хустки або як рушники для сильно забруднених рук абсолютно неприпустимо – для цього призначені лише одноразові паперові серветки.

Для компактного розміщення на столі застосовують **серветниці** двох видів:

- 1) Для вертикального розміщення серветок – використовують в закладах, де кожен стіл обслуговує офіціант, що стежить за кількістю серветок і їх зовнішнім виглядом.
- 2) Для горизонтального розміщення – використовують в закладах, де передбачено самообслуговування.





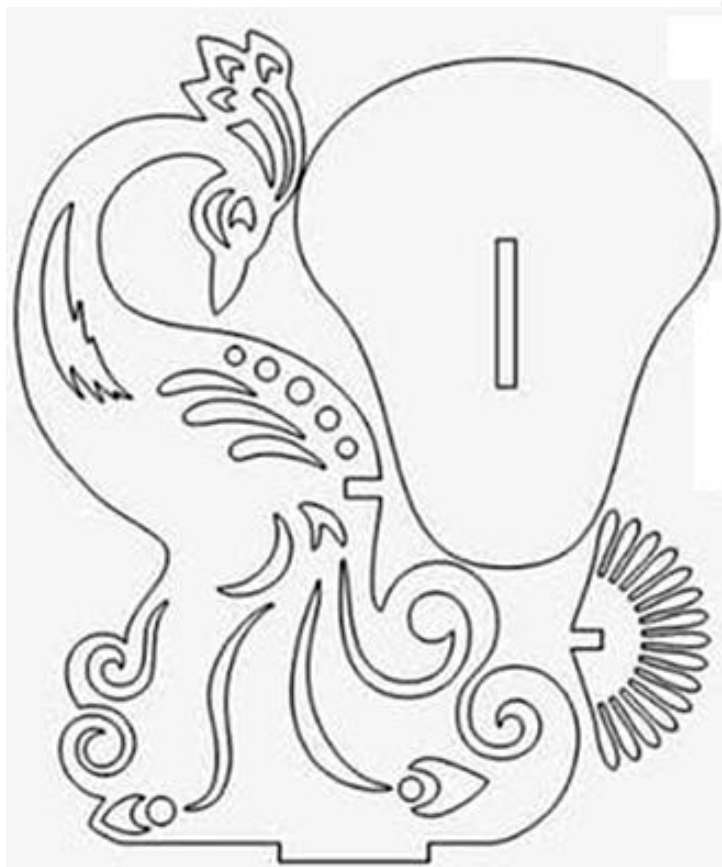
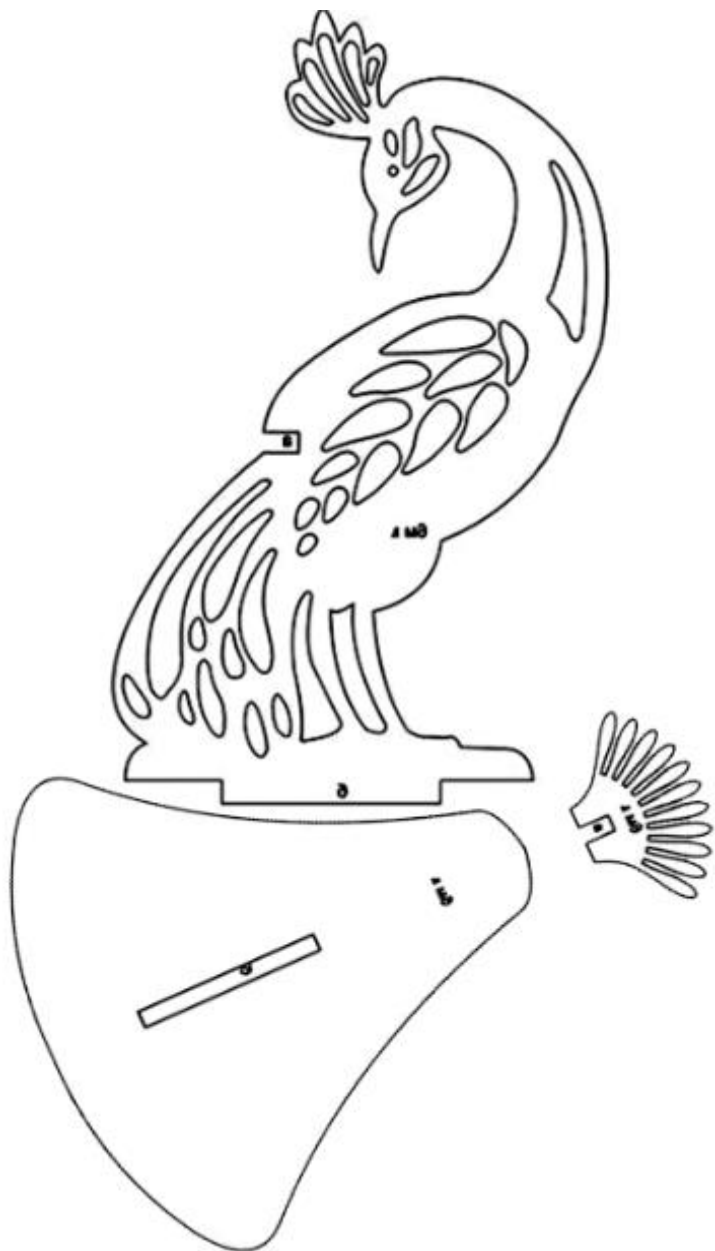
# Серветниці

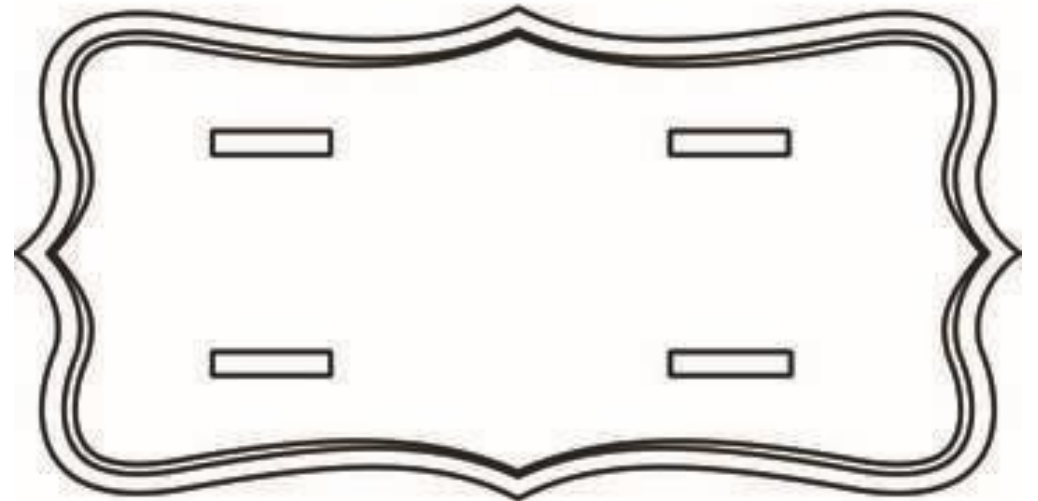
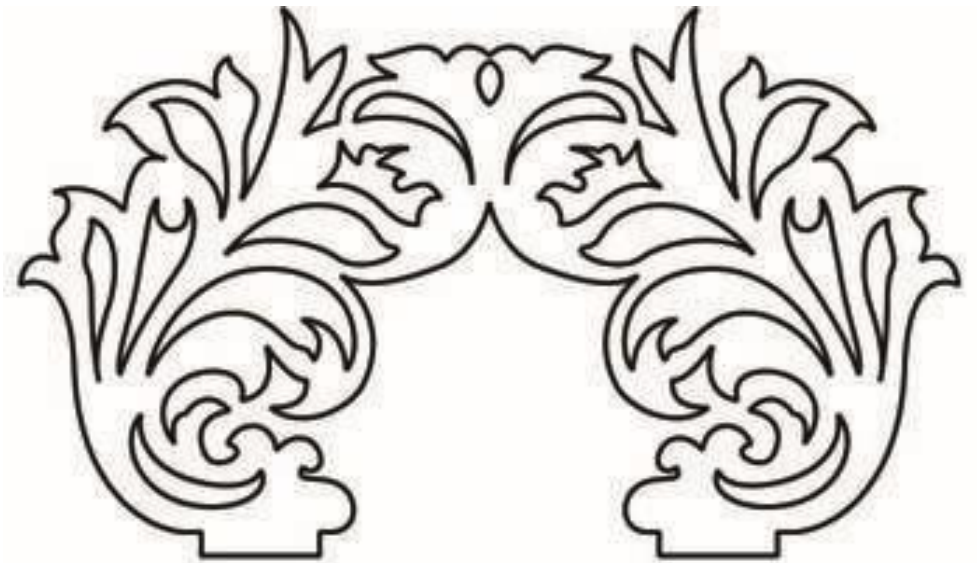
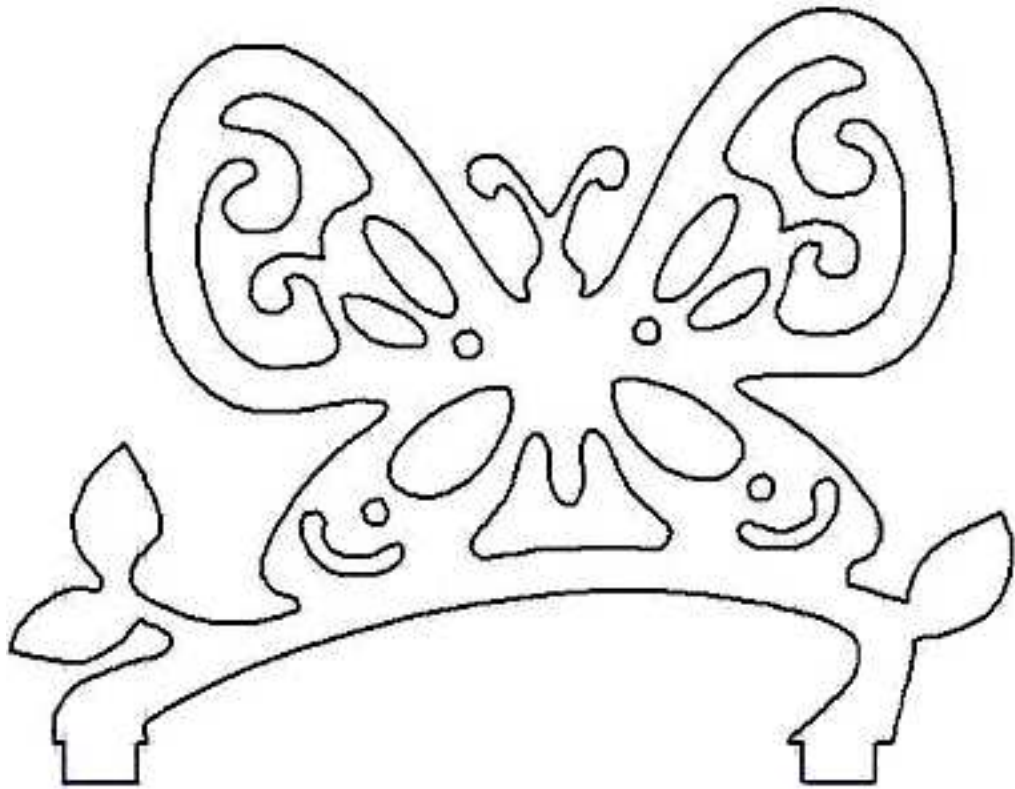
Розробіть власну серветницю за зразками



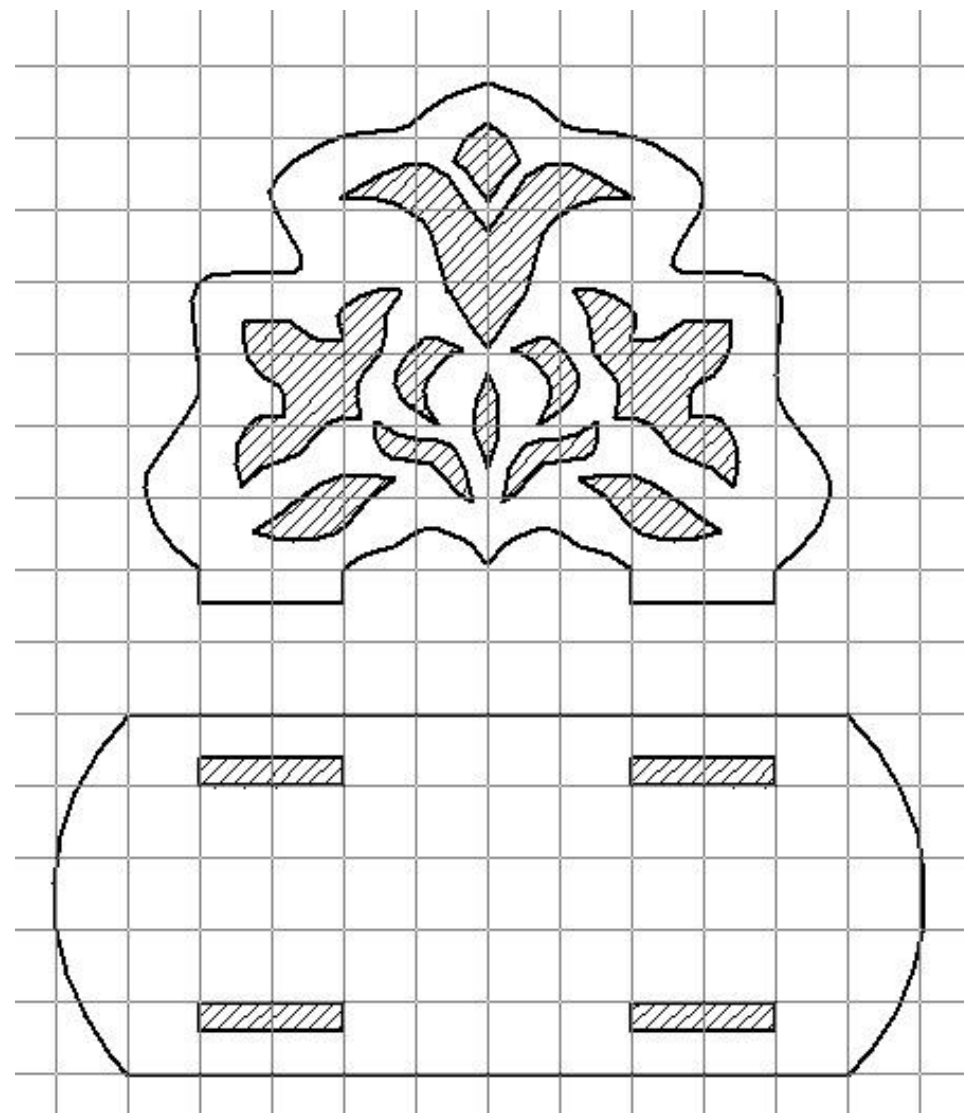
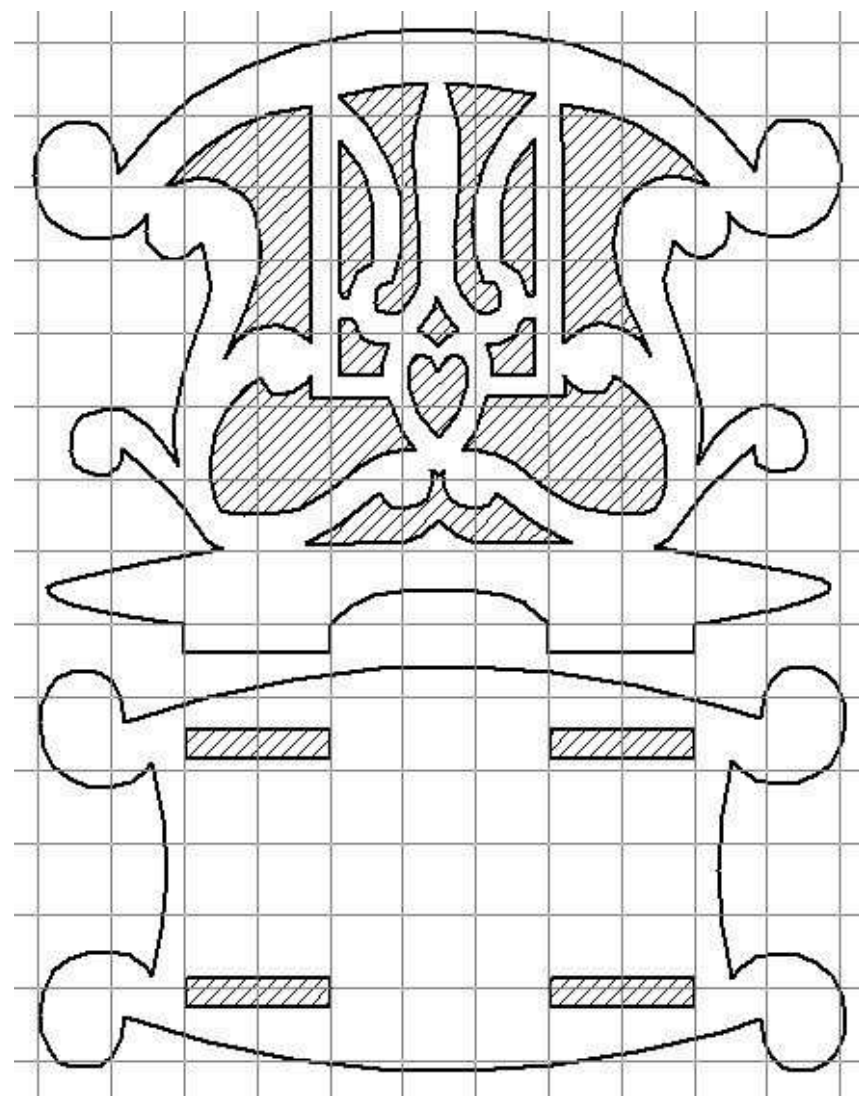


# Серветниці



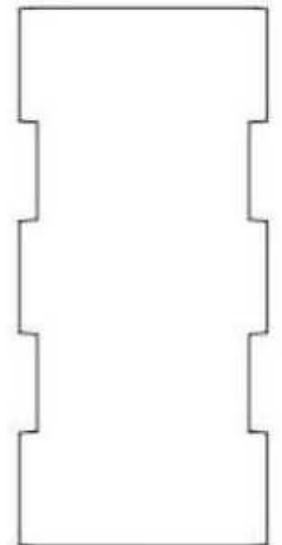
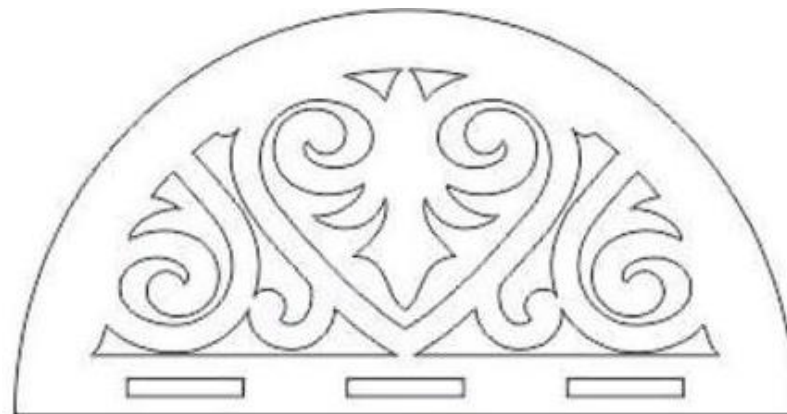
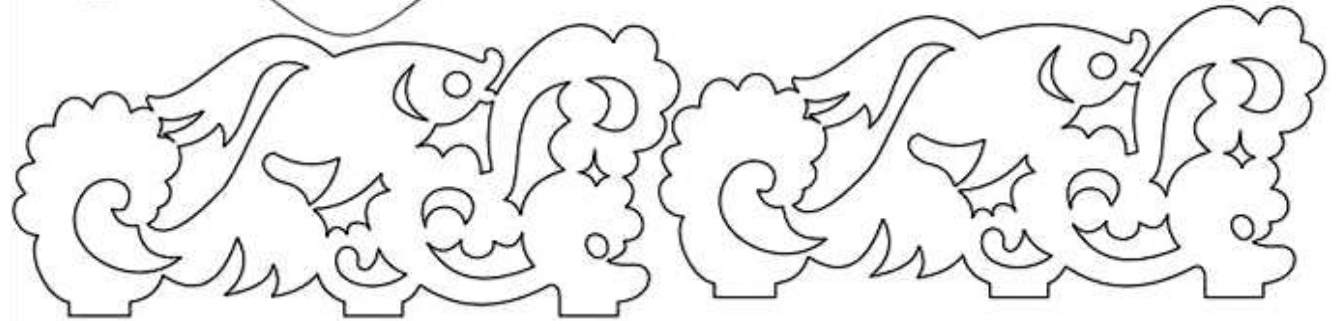
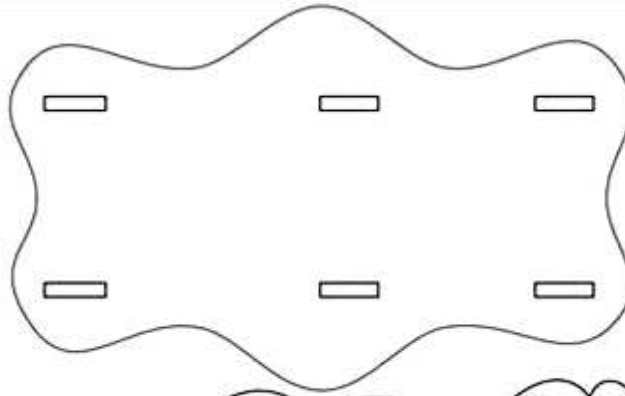
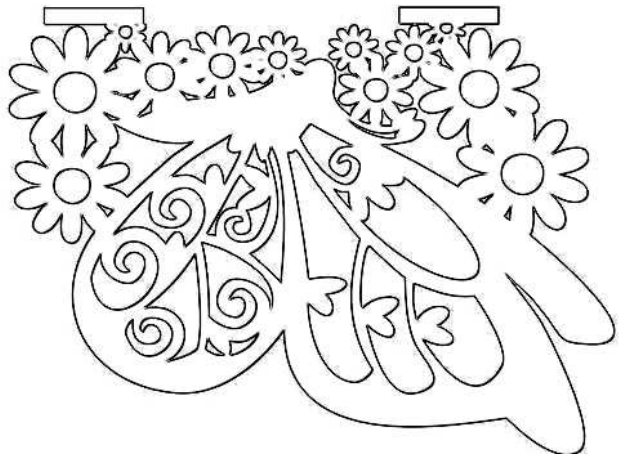
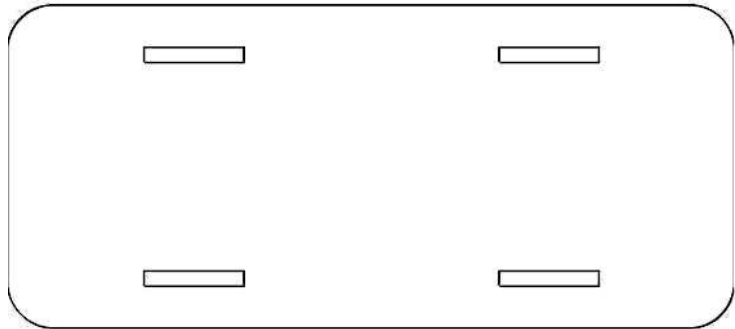
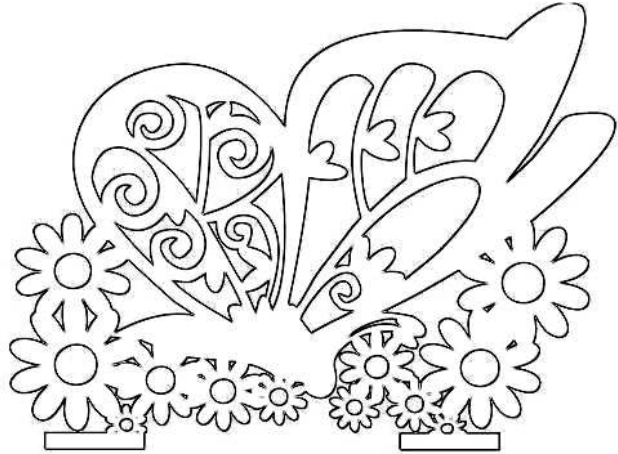


# Серветниці

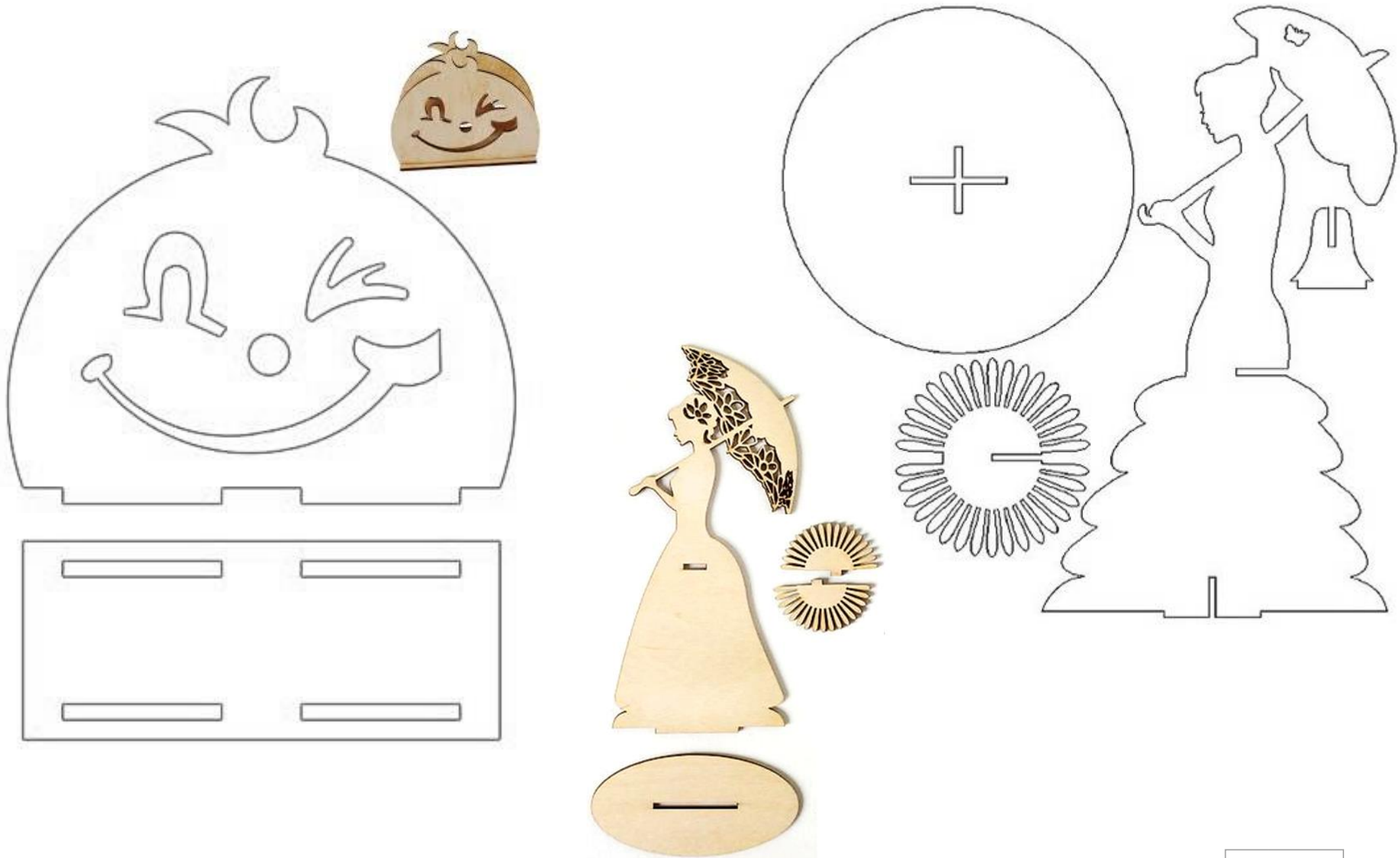




# Серветниці



# Серветниці





# Серветниці

Ідеї для вашої творчості



# Сільниця





# Сільниця

Є речі, без яких складно уявити собі не тільки кухню, але й обідній стіл. До таких речей, безумовно, відноситься сільничка. Сіль в сільниці подається до столу, оскільки у кожного гостя можуть бути свої смакові уподобання. Сільничка також потрібна господині в процесі приготування страв, оскільки незручно із-за дрібки солі діставати велику коробку солі.

На столі українського народу завжди лежав хліб, а поруч стояла сільниця. Сіль була своєрідним оберегом, адже наші предки вірили, що вона захищає від ворожих сил.

Звичну для нас сільничку з отворами в кришці винайшов Д. Мейсон в 1858 році.

**Сільничка** – спеціальна посудина для зберігання солі. Вони бувають різних розмірів і видів. Найпоширеніші:

- Настільна – у верхній частині сільнички є маленькі отвори, через які вміст можна висипати дозовано.
- Кухонна – доволі велика ємність з кришкою і часто зі спеціальною ложечкою



При виготовленні сільничок враховуються такі параметри:

- сіль сипуча;
- легко вбирає вологу;
- сіль повинна висипатися дозовано.

Тому враховують властивості матеріалів, з яких її виготовляють. Ремісники здавна використовували камінь, метали, скло, кераміку тощо. Але найпоширенішим матеріалом була звичайно деревина, яка оберігала сіль від вологи і надавала великі можливості для оздоблення виробу.



Вважається, що світові запаси солі практично невичерпні.

Основними центрами солевидобутку в світі є КНР, США і Німеччина. В Україні найбільші родовища – Артемівське (5,4 млрд т) і Слов'янське (3,3 млрд т).

Сіль видобувають шляхом випарювання, або в соляних шахтах.

Сіль, яку отримують при випаровуванні із морської або з спеціальних басейнів, називають *осадовою*. Якщо сіль добули з надр землі у вигляді розсолу, а потім виварили – *виварна*. Ту сіль, яку добули в соляних шахтах спеціальними комбайнами – *кам'яною*.

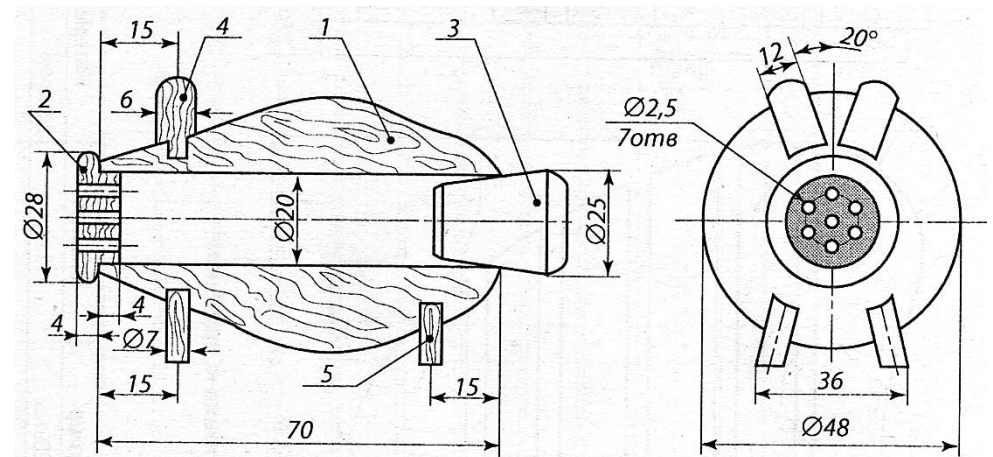
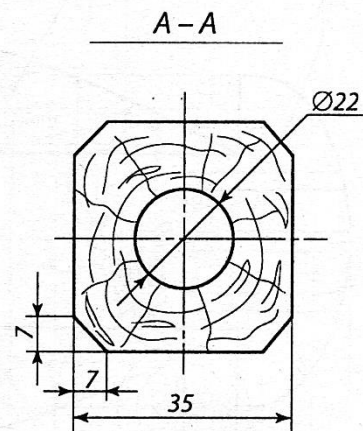
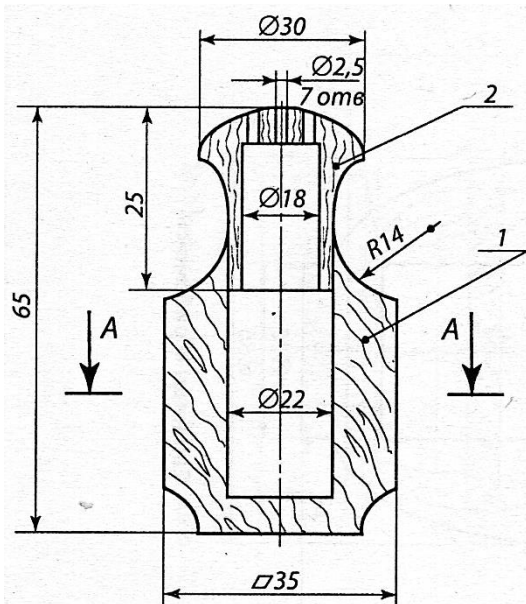
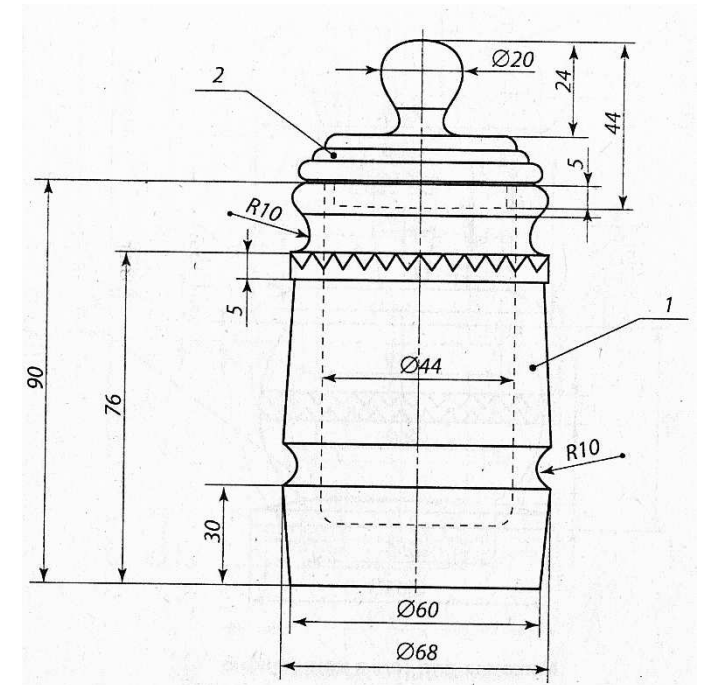
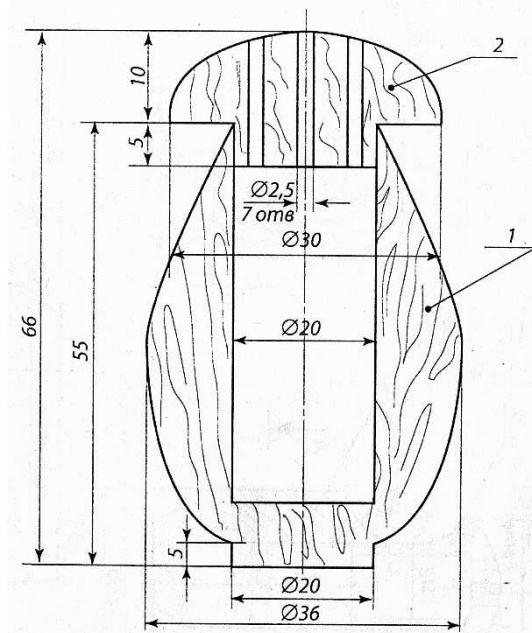
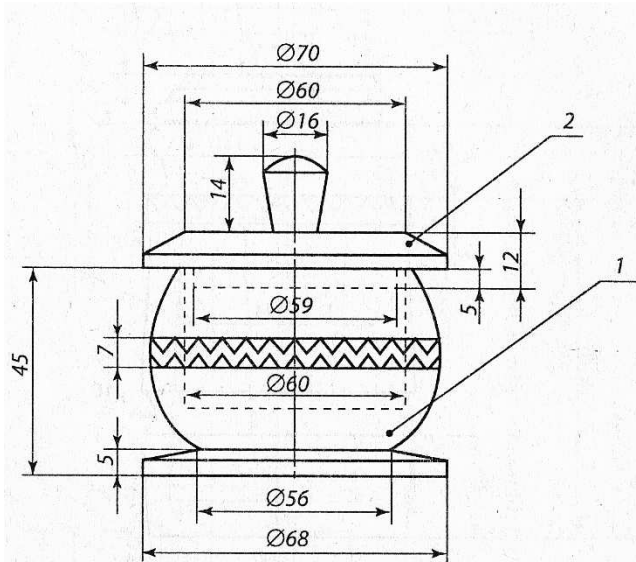
У чистому вигляді сіль (хлорид натрію) в природі не зустрічається, в ній завжди присутні такі елементи, як калій, кальцій, магній, сірка, бром, фосфор, ванадій та інші. Вважається, що чим менше очищена і перероблена сіль, тим вона більш натуральна і корисніша для організму.

Сіль буває чотирьох категорій помелу: 0, 1, 2 і 3. Найдрібніша сіль – помел № 0. Залежно від нього, у солі різне призначення. Дрібну сіль найчастіше засипають в сільнички. Сіль середнього помелу зазвичай застосовують під час приготування страв, а для консервування використовують сіль з найбільшими кристалами, тобто грубого помелу.

Сіль також має різні сорти в залежності від ступеня подрібнення та рівня вмісту хлориду натрію: екстра, вищий, перший і другий. Екстра, або вакуумна, – найдрібніша, біла і чиста, в ній міститься найменша кількість домішок. Але вона поступається в корисності, оскільки після очищення в ній скорочується вміст йоду, магнію, калію, цинку, селену і ряду інших макро- і мікроелементів, необхідних організму людини. І навпаки: погано очищений другий сорт, хоча і має сіруватий відтінок і великі кристали, набагато корисніший.

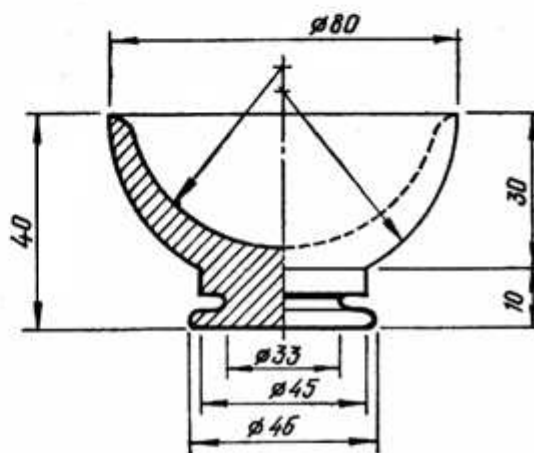
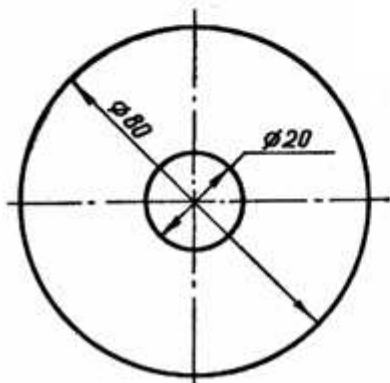
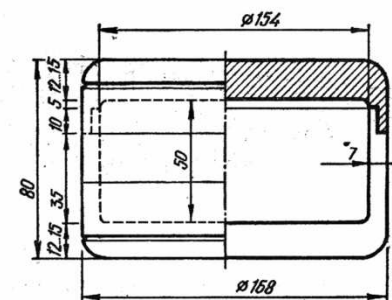
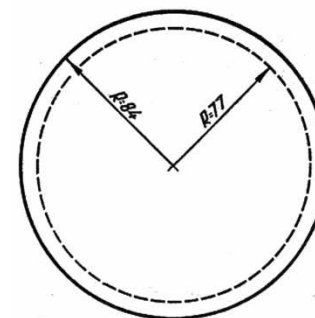
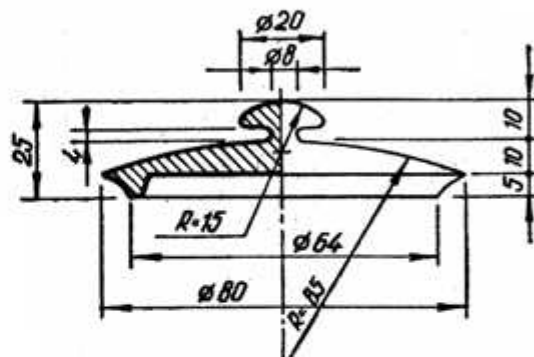
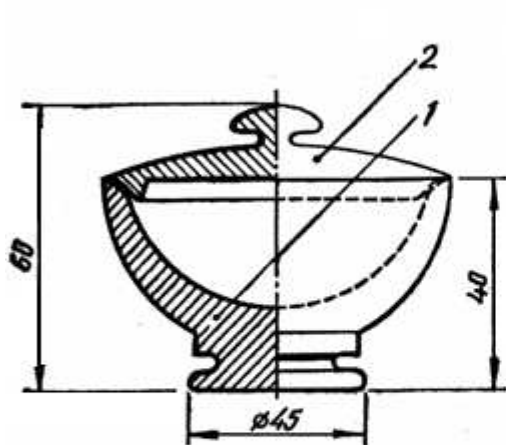
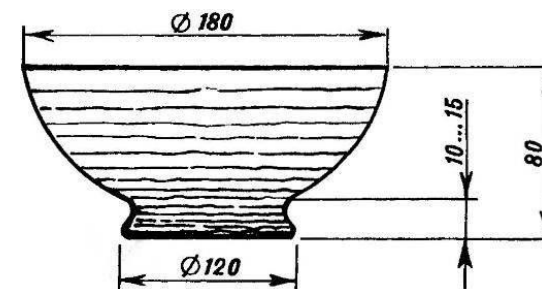
Крім цього сіль буває кухонна, йодована і морська. Вона також буває різних кольорів, наприклад, чорною, рожевою або червоною. Бувають екзотичні види солі: кошерна, копчена, «Соляна квітка», водорослева.

# Сільниця





# Сільниця



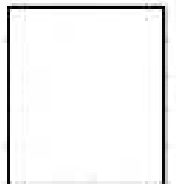
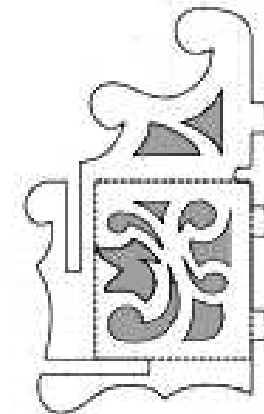
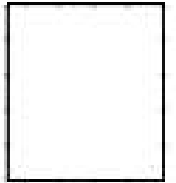
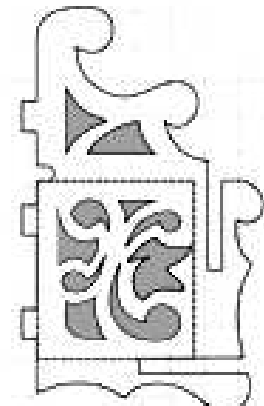
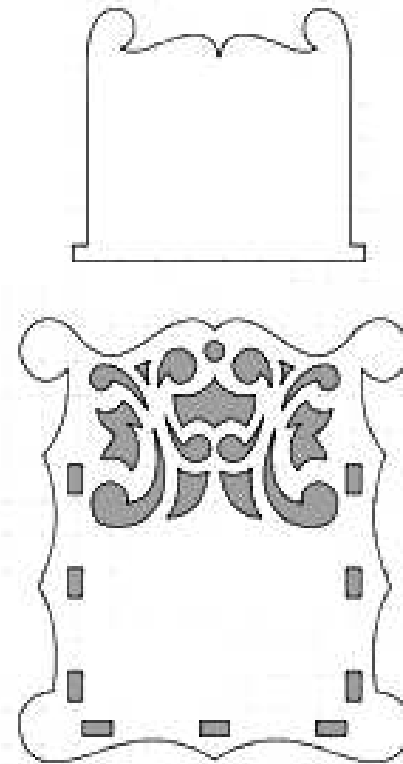
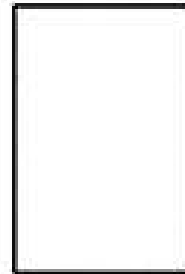
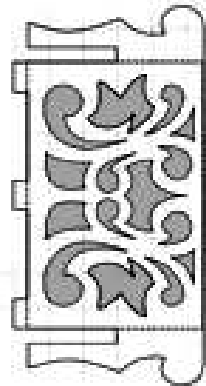
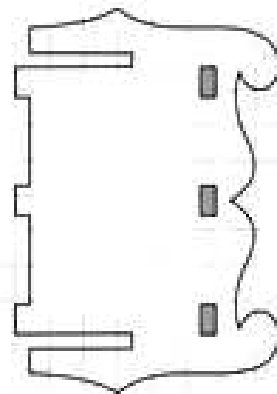
# Сільниця

## Інструкційна картка виготовлення сільнички

№	Операції	Ескізи	Інструменти
1	Відпиляти від колоди частину довжиною 200 мм та розколоти пополам. Виконує учитель.		Дворучна ножівка, сокира.
2	Вирівняти поверхні.		Рубанок, верстак.
3	Розмітити коло Ø 200 мм.		Лінійка, циркуль.
4	Відпиляти кути.		Ножівка.
5	Відпиляти торці під кутом 45°.		Ножівка.

6	Просвердлити центральний отвір Ø5x10 мм.		Свердильний верстат, свердло Ø5 мм.
7	Встановити у верстат СТД 120 М.		Верстат СТД 120 М, планшайба, викрутка, шурупи, центр задньої бабки, кутник.
8	Виточити внутрішню частину вази залишаючи технологічний стрижень.		Верстат, різці, підручник.
9	Виточити зовнішню частину вази.		
10	Шліфувати внутрішню та зовнішню частину вази.		Шліфувальні матеріали різної зернистості.
11	Відрізати технологічний стрижень.		Стамеска.
12	Шліфувати місце зрізу технологічного стрижня.		Шліфувальні матеріали різної зернистості.
13	Оздобити зовнішню поверхню вази.		Матеріали для оздоблення та опорядження.

# Сільниця



## Ідеї для вашої творчості



## Поради, як правильно зберігати сіль

Сіль має бути розсипчастою і сухою. При неправильному зберіганні вона може вбирати вологу, а після висихання затверднути грудкою, що дуже незручно при використанні. Щоб цього не сталося, слід дотримуватися правил:

- Зберігати сіль в сухому і провітрюваному місці.
- Завжди щільно закривати сільницю.
- Не брати вологими або жирними руками, мокрою ложкою.
- Зберігати в полотняних або лляних мішечках, скляному посуді, дерев'яній або керамічній сільниці. При використанні пластикового контейнера на ньому була позначка «Для харчових продуктів».
- У сіль можна покласти марлевий мішечок з рисом – він вбере в себе зайву вологу.



# Макогін, товкачик, ступка





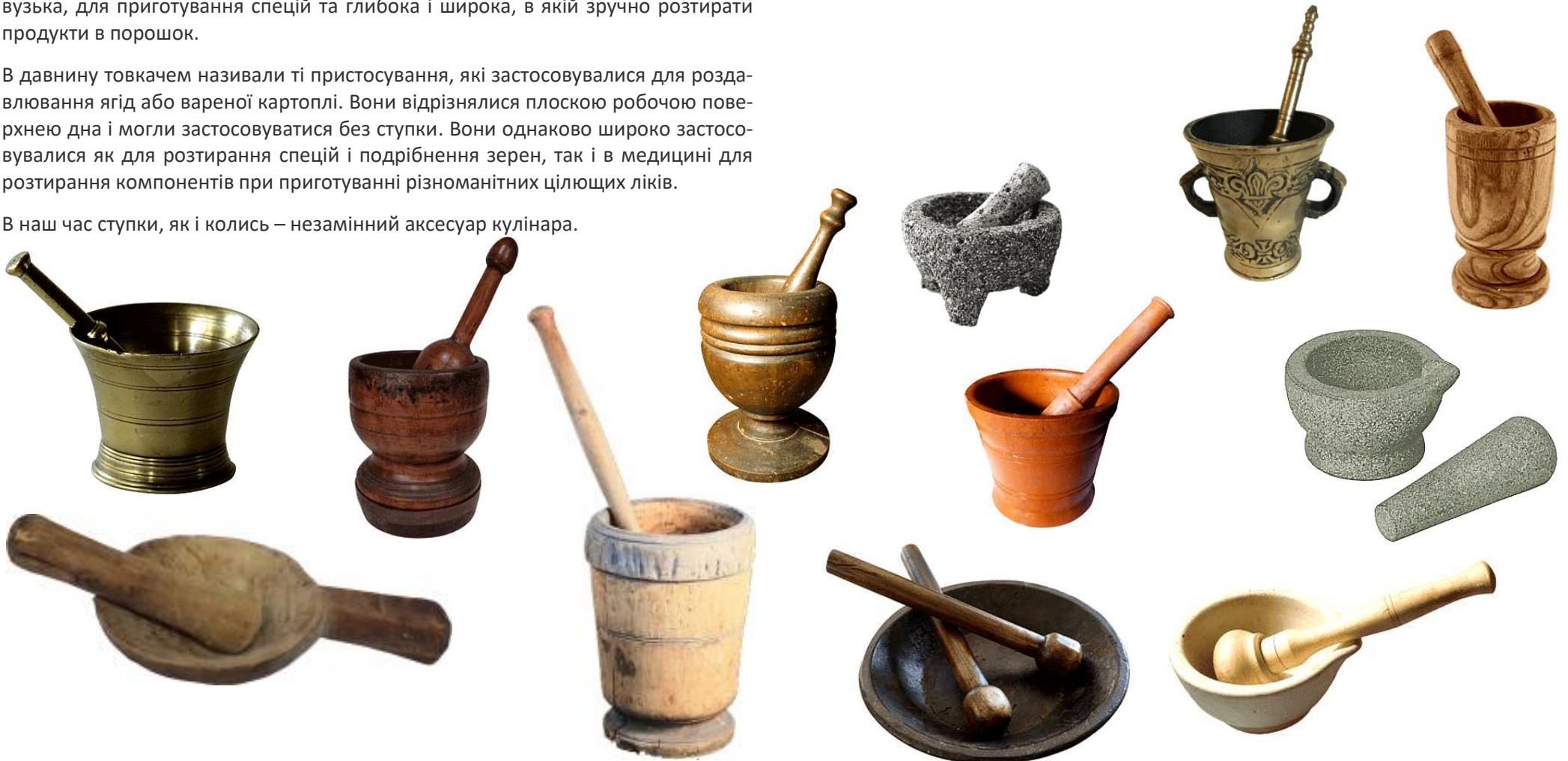
# Макогін, товкачик

**Ступка з товкачем** – кухонний атрибут, який незмінно використовується протягом сотень років. Вік найдавнішої ступи, що дійшла до нашого часу і яка була зроблена з каменю, становить близько 8 тис. років. Як вважали предки – краще каменю лише дерева. Тому часто використовували не тільки кам'яні, а й дерев'яні ступки.

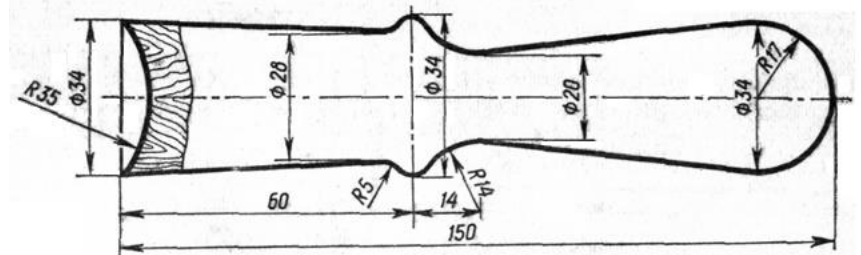
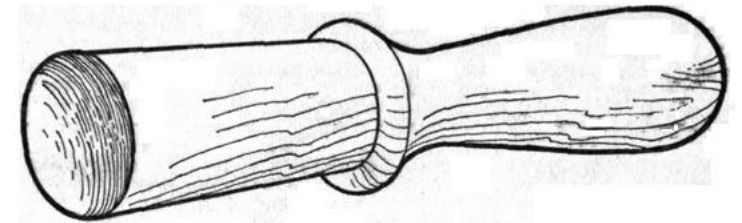
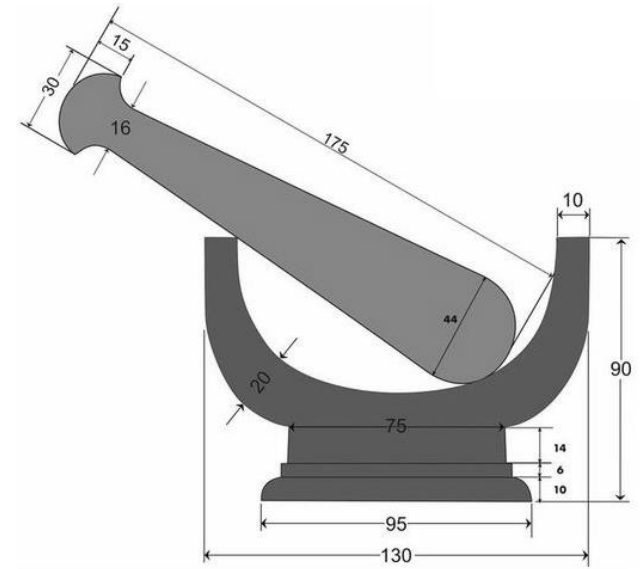
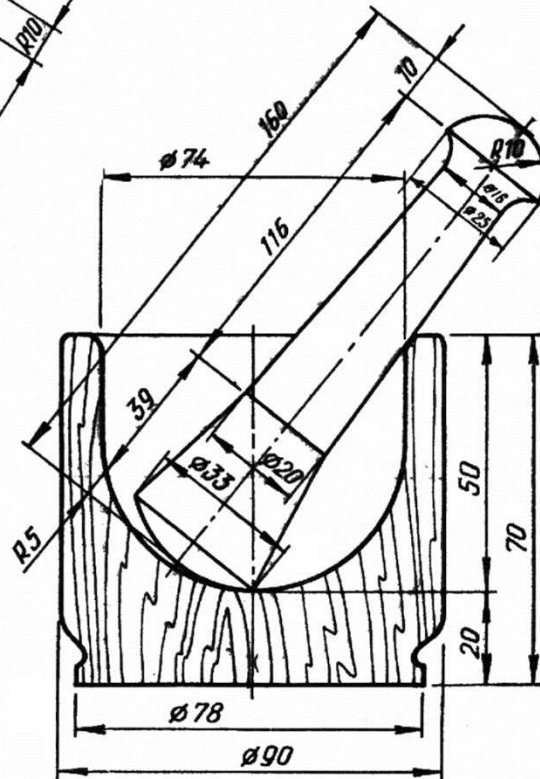
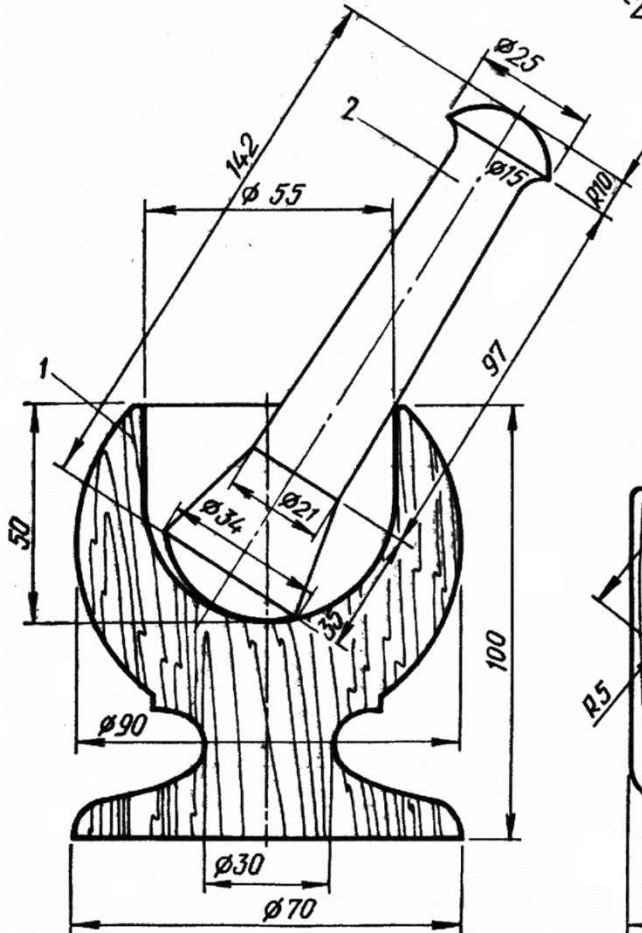
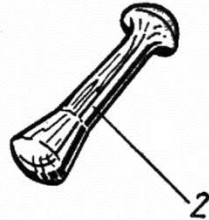
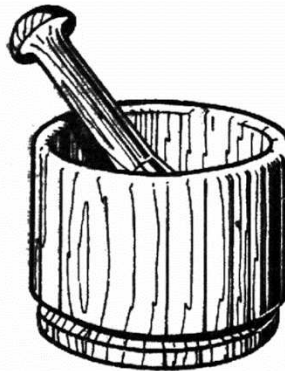
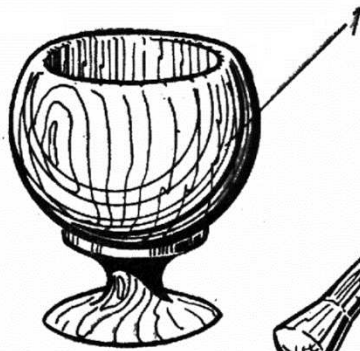
Дерев'яна ступка – це чаша з довгастим товкачем, який розтирає продукти до потрібної консистенції. В ідеалі на кухні повинні бути два види ступок: довга і вузька, для приготування спецій та глибока і широка, в якій зручно розтирати продукти в порошок.

В давнину товкачем називали ті пристосування, які застосовувалися для роздавлювання ягід або вареної картоплі. Вони відрізнялися плоскою робочою поверхнею дна і могли застосовуватися без ступки. Вони однаково широко застосовувалися як для розтирання спецій і подрібнення зерен, так і в медицині для розтирання компонентів при приготуванні різноманітних цілющих ліків.

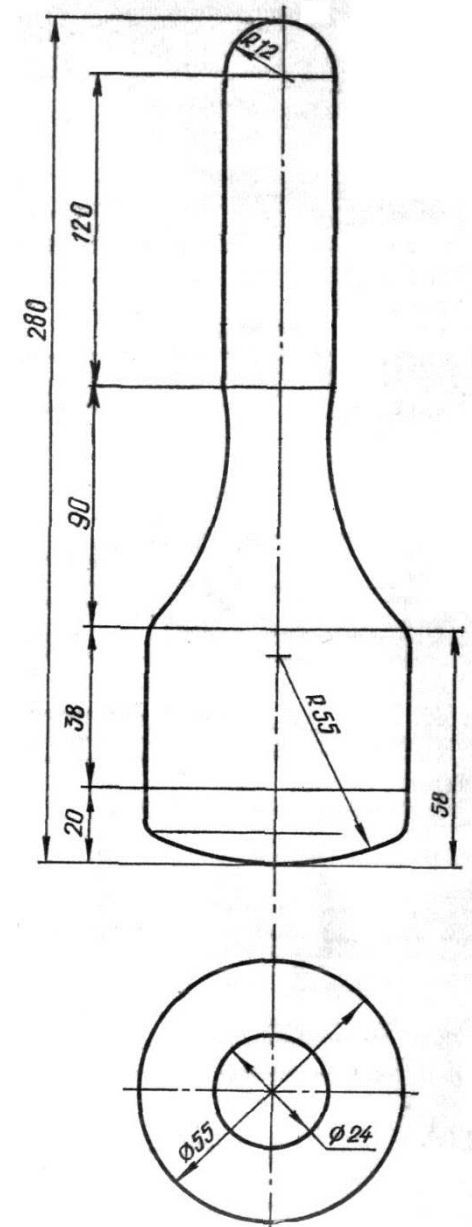
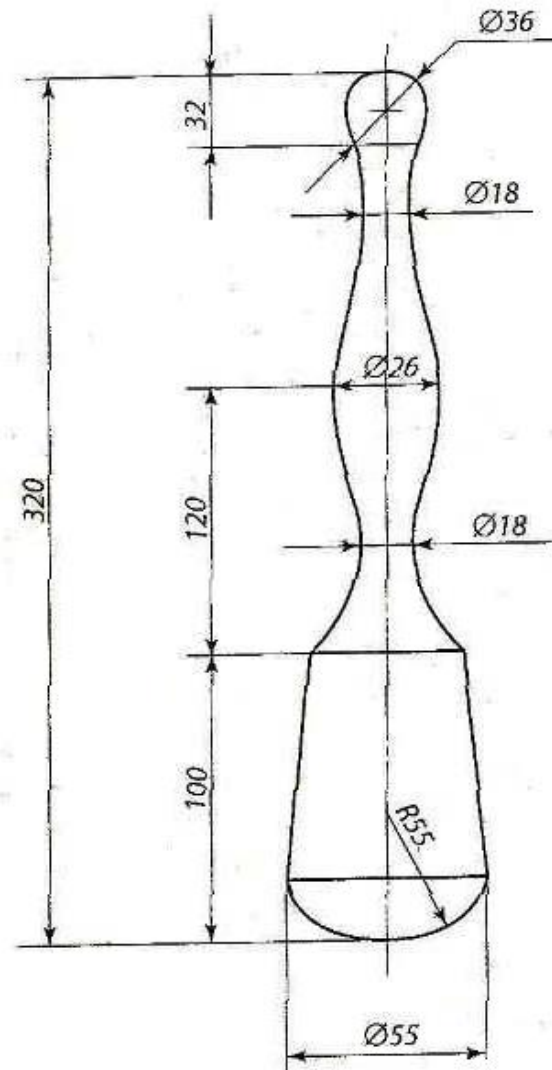
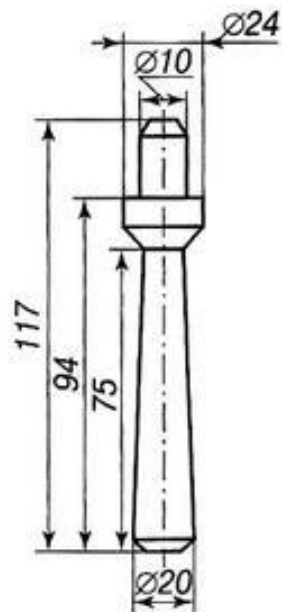
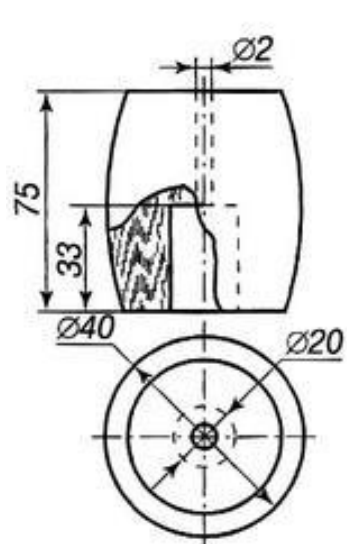
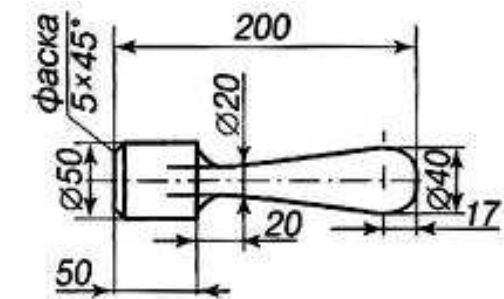
В наш час ступки, як і колись – незамінний аксесуар кулінара.



# Макогін, товчачик

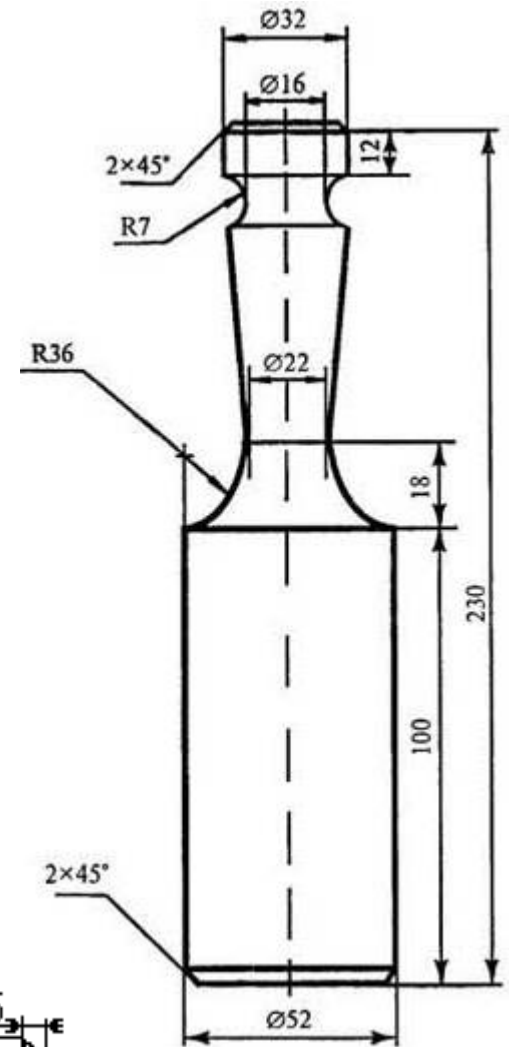
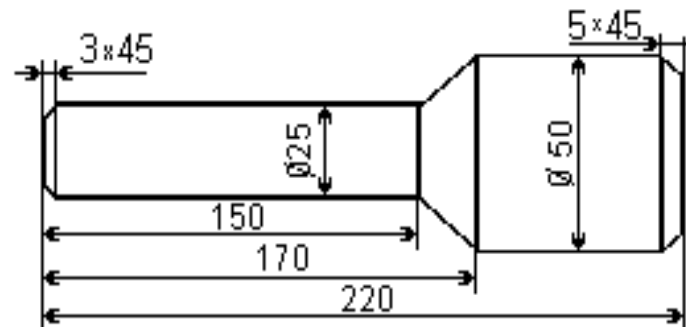
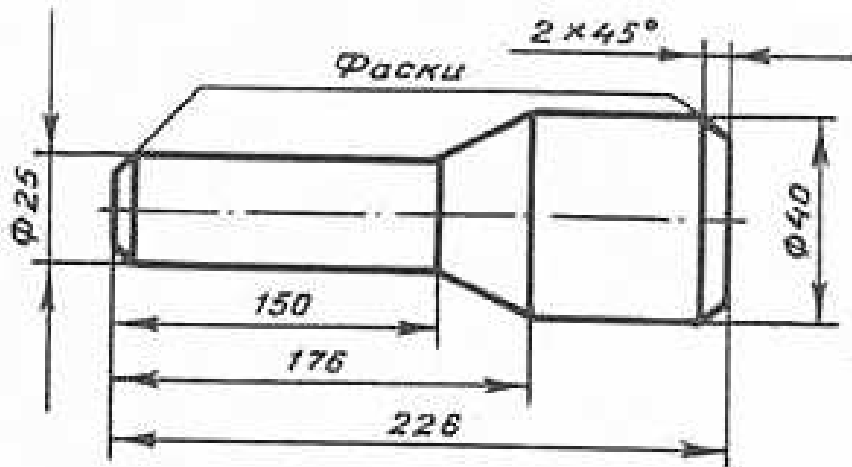
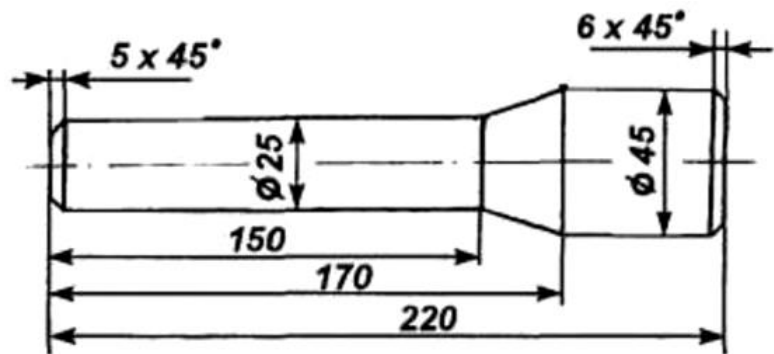
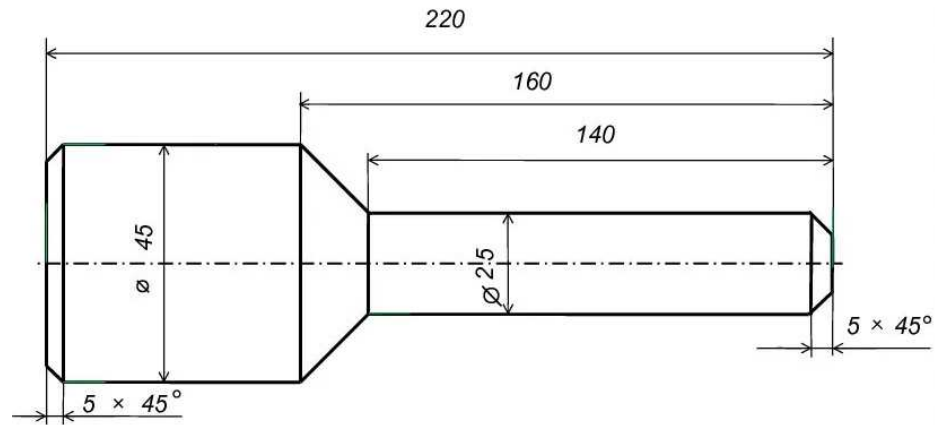


# Макогін, товкачик





# Макогін, товкачик





# Підставка



# Підставка

Підставка під гаряче захищає меблі від плям і інших пошкоджень, одночасно прикрашаючи стіл. Підставки відрізняються за розміром, формою, кольором і матеріалами.

## Види підставок

### За дизайном:

Велике розмаїття форм, кольорів, малюнків. Є круглі, квадратні і фігурні моделі різних розмірів.

Ведмедики, зайчики, сонечка, машинки, квіти, імітація під в'язані ажурні серветки тощо.

### За призначенням:

- Для склянок, чайного посуду – легкі, невеликі за розміром, відносно тонкі.
- Для тарілок – як правило, виконані з тонкого матеріалу, щільно прилягають до столу і не ковзають.
- Сервіровочні для порційного посуду, керамічних горщиків – максимально термостійкі.
- Кухонні для каструль, сковорідок, чайників – мають витримувати не тільки високі температури, але і підвищену вагу.

Підставки потрібні не тільки для гарячого, а й для холодного посуду. Наприклад, склянки з охолодженими напоями покриваються крапельками води в теплом приміщенні. Тому, щоб не намочити стола, під посуд підкладають підставки.

### Матеріал:

Оскільки підставки поглинають тепло посуду, їх найчастіше використовують для захисту меблів.

Класичні підставки – з деревини. Вони легкі, екологічні, красиві, не дряпають меблі і добре поєднуються з посудом. До переваг належить також доступ знизу повітря, так гарячий посуд швидше остигає.

Найпопулярніша і порівняно не дорога за ціною *деревина* – ялівець. Вона не тільки не боїться високих температур, але і виділяє при нагріванні приємні аромати. Також дуже популярні пробкові підставки під гаряче. Ця деревина не боїться вологи і добре ізолює поверхню столу навіть від розпеченого дна чавунної сковороди. До недоліків належить те, що пробка легко ламається і забруднюється.

*Металеві* підставки найчастіше виготовляють з нержавіючої сталі, яка стійка до вологості і корозії. Недоліком таких підставок можна вважати, що метал швидко нагрівається.

*Силікон* – сучасний матеріал, що витримує високі температури. Силіконові підставки під гарячі тарілки, стакани і чашки тонкі, легкі і гнучкі. Вони не рвуться, не ламаються, не бояться м'яких засобів і води. Ними можна користуватися як прихватками – зняти гарячу кришку, дістати форму з духовки або перенести каструлю.

*Термостійкі скло і кераміку* також використовують для виготовлення підставок під гаряче для сервірування столу. Але використовувати їх не варто для гарячих сковорідок і чайників.

Ефектно виглядають і надійно захищають поверхню столу підставки з *кам'яної кераміки*. Інколи їх використовують в якості настінного панно. Скляні і керамічні вироби крихкі, а тому при падінні на підлогу розіб'ються – це суттєвий недолік таких аксесуарів.

Використовують також підставки з *тканини* та *в'язані*.

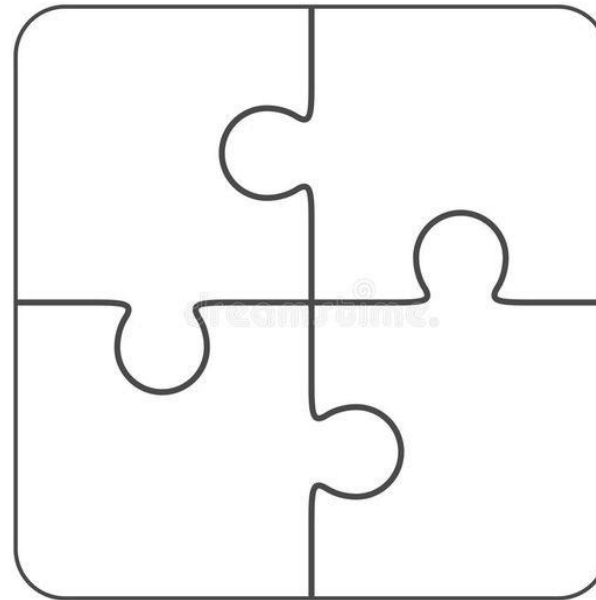
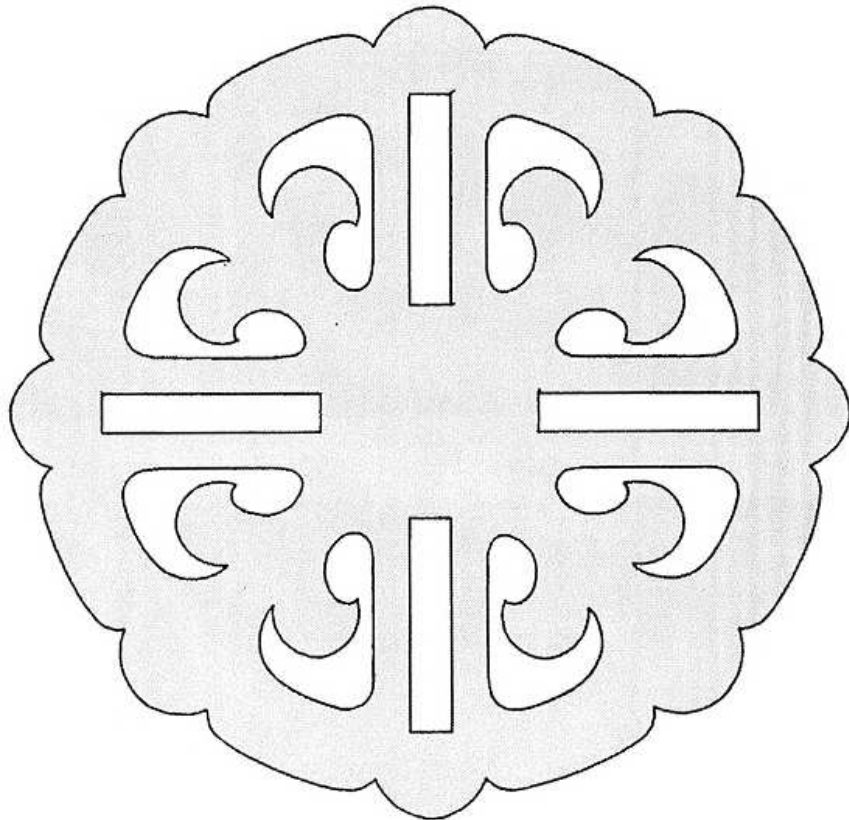
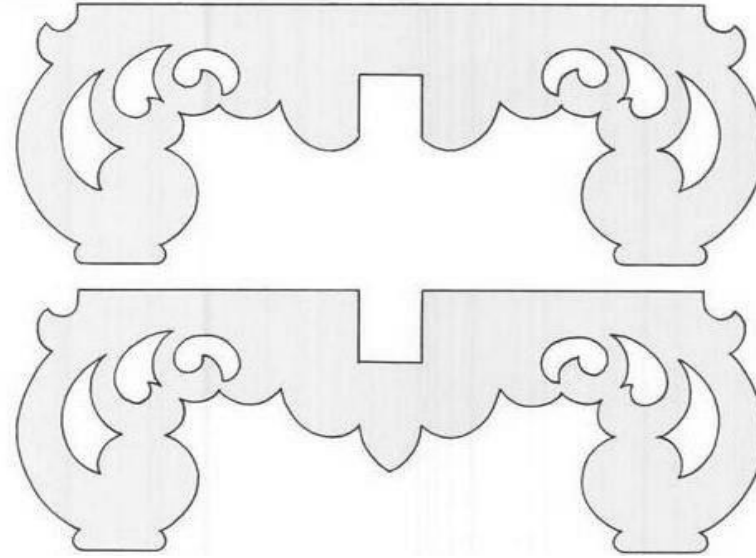
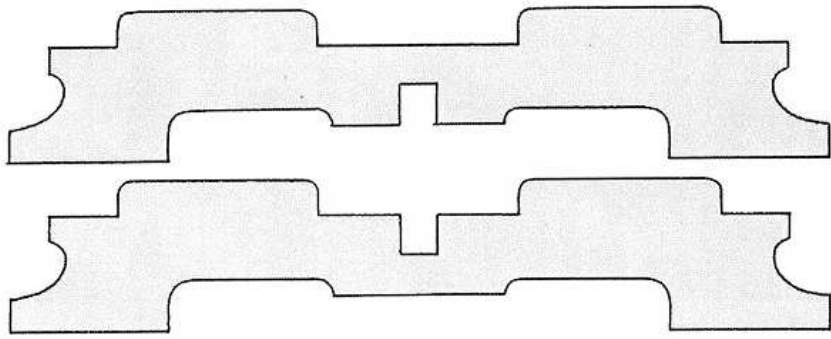
Підставку можна сплести з газетних трубочок – ідеальний варіант для чашок і тарілок, але бояться вологи і не підходять для гарячого посуду.

Креативні люди створюють шедеври з дерев'яних прищіпок для білизни, пробок від вина і шампанського, гілочок дерев, інших підручних матеріалів, таких як компакт-диски, фетр, спири гілок тощо.

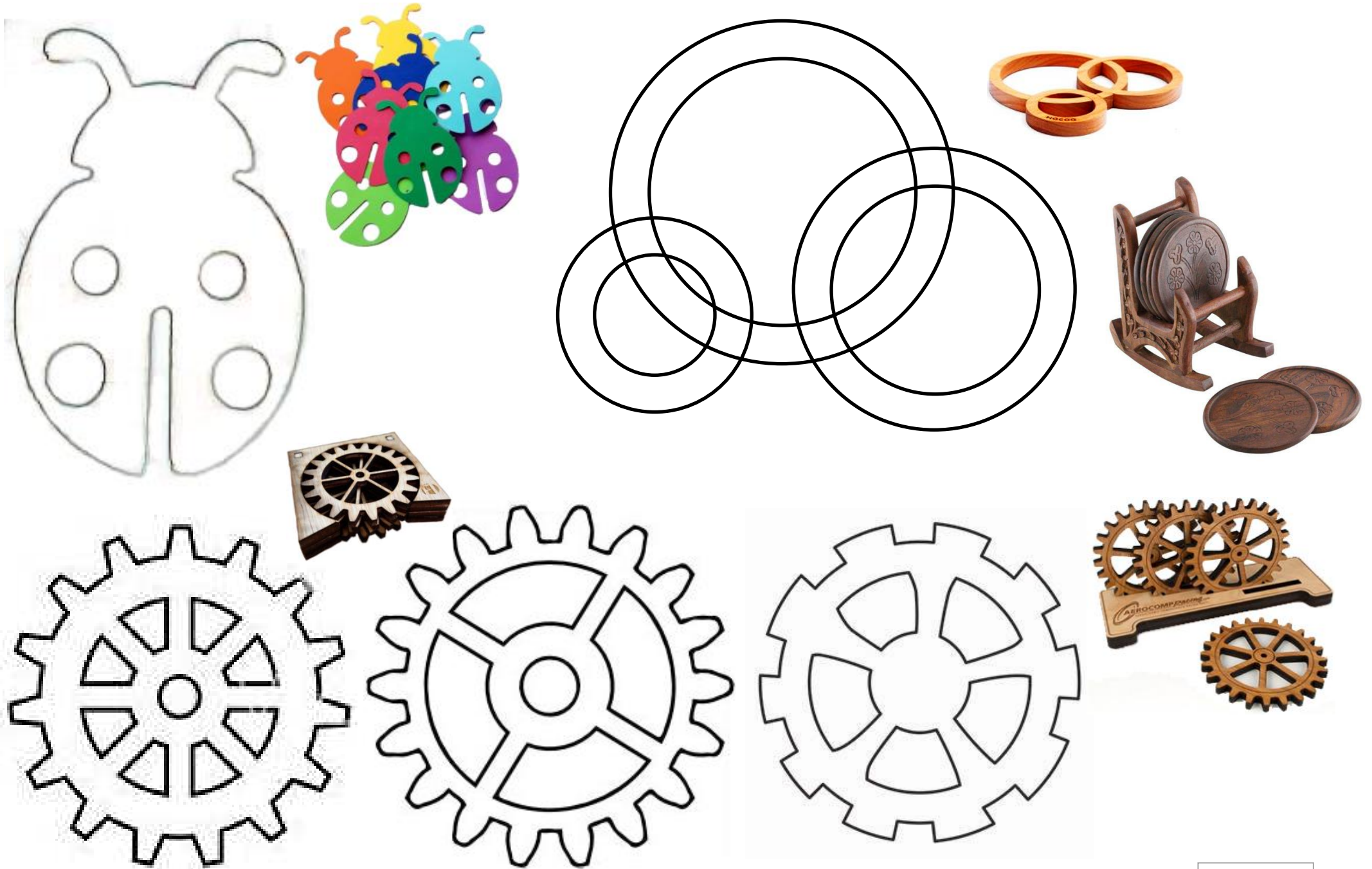




# Підставка

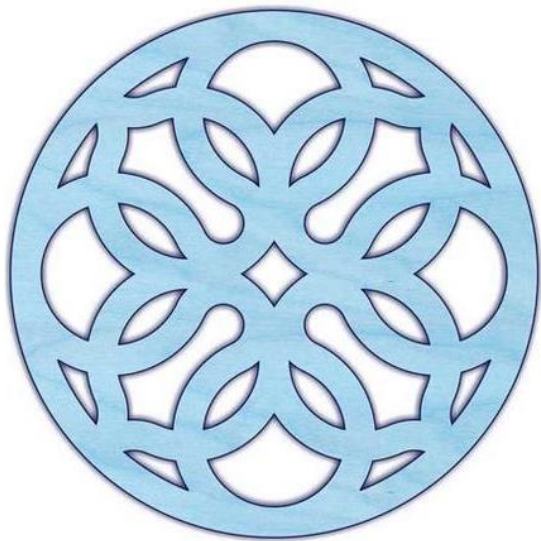
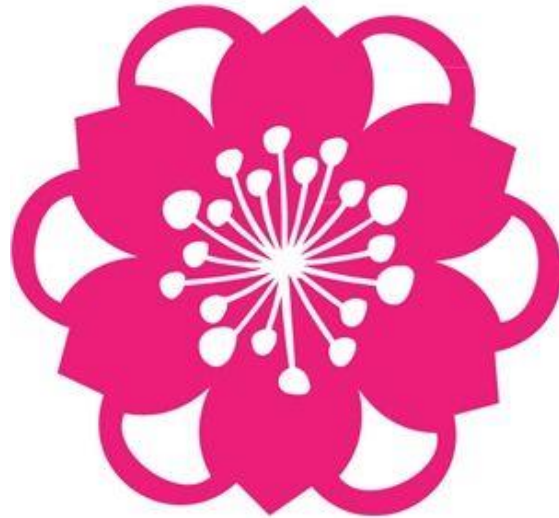
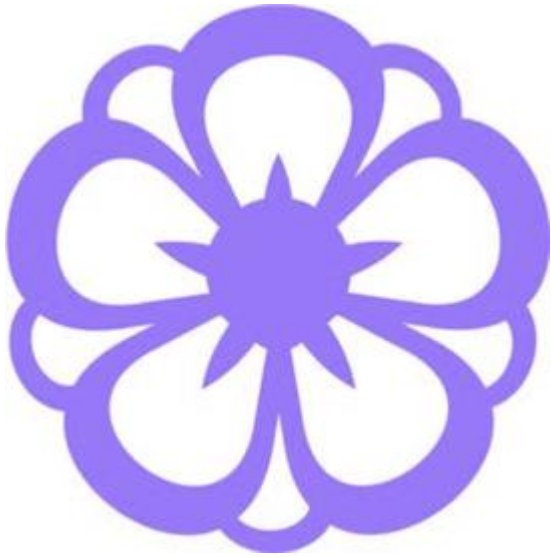


# Підставка

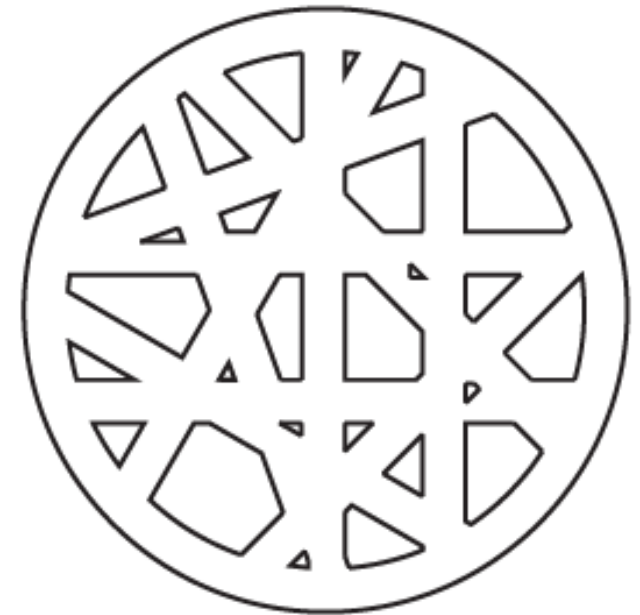
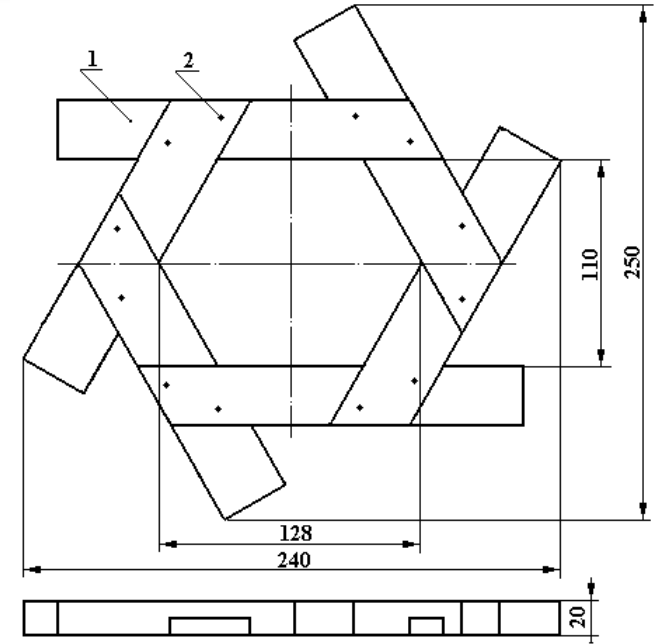
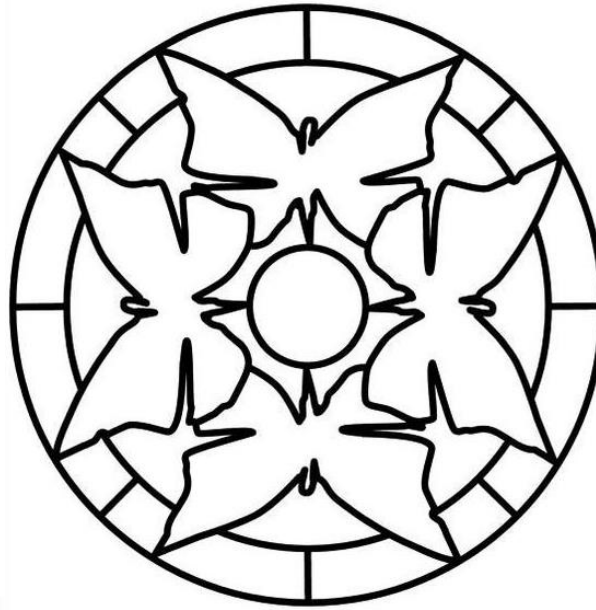




# Підставка

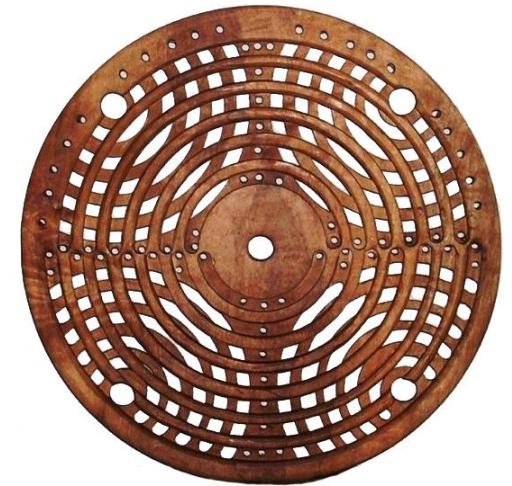


# Підставка





# Ідеї для вашої творчості





ОПОЛОНІК  
(а не половник)



СІЛЬНИЦЯ  
(а не солонка)



СЕРВЕТКА  
(а не салфетка)



СКЛЯНКА  
(а не стакан)



ТАРІЛКА  
(а не тарелка)



