
Компот и кисель

- **Вспомним- Вторые блюда**
- **Узнаем- Как ГОТОВИТЬ КОМПОТ И КИСЕЛЬ**
- **Будем учиться- ГОТОВИТЬ сладкие напитки.**

Тема урока: Приготовление третьих блюд. Кисель и компот из ягод.



Повесть временных лет

- **Компоты стали широко распространены в России в XVIII веке.**
- **Кисель на Руси славится издавна, овсяный кисель спас в X веке город Белгород от печенегов.**





■ Фруктовые и ягодные сладкие кисели появились у нас сравнительно недавно, в начале XIX в., вслед за распространением картофеля и началом производства крахмала.



Игра- Угадай

- Вот малинка сладенькая,
- Вот черника гладенькая,
- Вот брусника кисленькая,
- Вот ежевика синенькая,
- Желтенькая морошка,
- И голубики немножко.

Угадай ты их дружок, лишь положишь их в роток.

Игра- Соберем ягоду.



Состав продуктов

■ КОМПОТ

Вода 7 стаканов

■ КИСЕЛЬ

Клюква – 250г

Сахар - 8 ст.л.

Клюква – 250г

Сахар – 8 ст.л.

Вода – 7 стаканов

Крахмал – 3 ст.л.

Мука- 2 ст.л.

Сода- 1 ст.л.

Составление технологической карты

- Решить примеры.
- В соответствии с ответом примера выбрать карточку.
- Поставить в нужном порядке.



Техника безопасности

- **При работе с горячей посудой и жидкостью**
 1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливая до края.
 2. Когда жидкость закипит уменьшите нагрев.
 3. Снимать горячую посуду с плиты прихватками.

- **При работе с электроплитой.**
 - Включать и выключать электроприбор сухими руками.
 - Перед включением проверь шнур.

Практическая работа

