



Растения, которые мы едим. Капуста

**Презентацию выполнила
Петрова Ирина Анатольевна
учитель начальных классов
г.Саратов 2012г.**



«Первое в Русском огороде и наиболее других уважаемое растение есть капуста, ибо она составляет основание ежедневной пищи Русского народа».

А.Н. Радищев



Наверное, ни одна овощная культура так часто не применяется при изготовлении диетических и других блюд, как эта красавица – капуста!



Предком кочанной капусты была похожая на неё дикорастущая трава, которую и сейчас можно встретить на морском побережье Южной Европы. У неё развит довольно высокий стебель, с крупными листьями. Стебель дикой капусты может достигать 4-5 метров.



Брокколи



Брюссельская капуста



Китайская-Пекинская



Краснокочанная капуста



Савойская капуста



Кольраби



Цветная капуста



Белокочанная капуста



Салат из капусты

Салат из капусты с морковью

● Ингредиенты:

- 1. Капуста свежая - 500-700 г
- 2. Морковь-2-3 шт.
- 3. Лук репчатый - 1 шт.
- 4. Масло растительное – ½ ст.
- 5. Уксус яблочный – 1 столовая ложка
- 6. Чеснок – 1-2 зубчика
- 7. Сахар-1/4 чайной ложки
- 8. Соль- 1 чайная ложка



Приготовление

- **1.Белокочанную свежую капусту тонко нашинковать и выложить в салатницу. Как следует помять капусту руками.**
- **2.Репчатый лук порезать и добавить к капусте.**
- **3.Морковь потереть на крупной тёрке и добавить в салат.**
- **4.Приготовить салатную заправку из растительного масла, яблочного уксуса, соли, сахара и пропущенного через пресс чеснока.**
- **5.Заправить салат и хорошо перемешать. Салат должен постоять 20-30 минут.**

Салат из капусты с морковью готов!



**Квашеная капуста во время Второй
Мировой войны была
переименована в
Капусту Свободы**



Русские щи



Голубцы



Пирожки с капустой



Тушёная капуста



**В 2008 году в городе Томске открылся
Памятник младенцам, которых находят в
капусте. И действительно, пока есть дети,
будет и капуста!!!**