



# **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!!!**