

Домашнее задание

1. Сообщение (презентация) «Родина фруктов», «Родина овощей».

2. Принести продукты для блюда из яиц:

на 1 человека-1 сырое яйцо, 1 прямоугольный кусок хлеба, соль, масло подсолнечное.

3. Заварка, сахар.

Блюда из фруктов

(§9, стр.58 – 63)



1. Группы фруктов

1. Семечковые: яблоки, груши, ...

2. Косточковые: *слива*, вишня
абрикосы, персики, ...



3. Орехоплодные: орехи лесные,
грецкие, *фисташки*, ...



4. Субтропические и тропические: ...

бананы, ананасы, маслины (оливки
зелёные), хурма, гранаты, *инжир*,
цитрусовые (апельсин...).



5. Ягоды: виноград, клубника,
земляника, брусника...



II. Способы заготовки овощей и фруктов на зиму

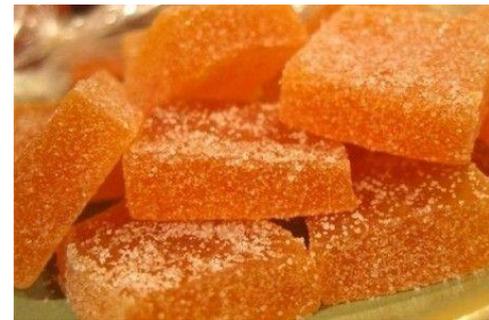
- 1.Засолка (огурцы, помидоры)**
- 2.Квашение (капуста)**
- 3.Маринование (с помощью уксуса)**
- 4.Замораживание**
- 5.Сушка**

6. Консервирование сахаром:

- *Варенье*
- *Джем* - желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе ягоды, плоды или их кусочки.
- *Конфитюр* - разновидность джема, более плотный, чем джем.



- ***Цукаты*** - нарезанные кусочками фрукты или их корки, проваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные.
- ***Мармелад*** – ГОТОВЯТ ИЗ ПЛОДОВ, обладающих свойством образовывать желе.
- ***Компоты***



III. Хранение

В домашних условиях банки с продуктами в **герметичной** упаковке ставят обычно в **тёмное** место (сохраняется цвет и **витамины**) и хранят при температуре **4-8С**



IV. Технология приготовления салата из сырых фруктов (овощей)



Фруктовый салат

В традиционный рецепт

входят

- яблоко (2шт),
- киви(2шт),
- мандарин (2шт),
- банан(2шт).



Иногда добавляется виноград
без косточек, ананас и
апельсин, орехи.

Заправка-йогурт.

Оригинальная идея для подачи фруктов на праздничный стол

- Сверху срежьте часть яблока с плодоножкой.
- Из этого кусочка яблока вырежьте цветочек.
- Удалите середину яблока маленькой ложечкой для мороженого.
- *Чтобы яблоки не потемнели, сбрызните их лимонным соком.*
- В середину готовых корзиночек поместите свежие ягоды.
- Цветочек из яблока насадите на зубочистку и вставьте в корзиночку.

