

Урок технологии в 5 классе  
раздел: кулинария.  
Тема «Крупы, бобовые и  
макаронные изделия. Блюда  
из них»

Презентация разработана учителем технологии 1  
квалификационной категории Колчановой Ириной Викторовной.

г. Соликамск Пермского края

МАОУ «СОШ№7»



# Повторение темы «Бутерброды» - опишите бутерброд.

Фото автора.





**Отгадайте загадки и узнаете, что вы сегодня будете готовить.**

❖ Сидит барыня  
в ложке,  
свесив  
ножки.



❖ Черны, малы  
крошки  
соберут  
немножко,  
в воде поварят-  
люди съедят.



Тема урока: Крупы, бобовые  
и макаронные изделия.  
Какие из них.

[www.priata.md](http://www.priata.md)



[www.freetogo.com](http://www.freetogo.com)





# Крупы получают при переработке зерновых культур



*Крупы различаются :*  
по величине, по цвету  
по форме и цельности зерен.





*Соотнесите зерновую культуру и **крупу***

- 1. Манная*
- 2. Овсяная*
- 3. Перловая*
- 4. Пшено*
- 5. Ядрица*

- а. Просо*
- б. Пшеница*
- в. Гречиха*
- г. Ячмень*
- д. Овес.*

# *Из крупы можно приготовить*

*❖Кашаи*

*Супы*

*гарниры*

*салаты*







## Первичная обработка круп:

- ❖ перебирают:
- ❖ Просеивают:
- ❖ Промывают:
- ❖ Обжаривают:
- ❖ Замачивают:

**А что делают со мною?**



# Рейтинг самых полезных каш.



- 1. Гречневая*
- 2. Овсяная*
- 3. Рисовая*
- 4. Кукурузная*
- 5. Манная*
- 6. Пшеничная*
- 7. Ржаная*
- 8. Перловая*

# Каши по консистенции (степени густоты)

**Рассыпчатые** (варят на воде или бульоне из полированного риса, ядрицы, пшена, перловой крупы)



**Вязкие** (варят на воде или молоке из риса, перловой, ячневой, пшеничной крупы)



**Жидкие** (варят на цельном молоке, смеси молока с водой или воде)

## Шпаргалка по кашам

*Dezinfektant*  
*http://ekb.ru/desinfektant*  
*У нас очищающие*  
*средства от грибка!*

КАША	КРУПА	ЖИДКОСТЬ	ВРЕМЯ ВАРКИ
Гречневая	1 стакан	2 стакана	15-20 мин.
Манная	1-2 ст. ложки	1 стакан	4 мин.
Овсяные хлопья	1,5 стакана	1 литр	4 мин.
Перловая	1 стакан	3 стакана	60 мин.
Пшено	1 стакан	3 стакана	45 мин.
Пшеничная	1 стакан	3 стакана	50 мин.
Рис	1 стакан	1,5-2 стакана	15-20 мин

# Блюда из вязких каш

Запеканки



Пудинги



Котлеты и биточки





## Схема приготовления каши





## Пословицы и поговорки про кашу.

**Гречневая каша –матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.**

**Каша – кормилица наша.**

**Русского мужика без каши не накормишь.**

**Кашу маслом не испортишь.**

**Щи да каша – пища наша.**

**Каша-то густа, да чашка пуста.**

**Кто кашу заварил, тот ее и расхлебывает.**

**Было бы пшено, а каша будет.**

**Если про кашу не забудешь,  
здоровым будешь.**



*На столе дымится каша,  
Где большая ложка наша?  
С кашей будем мы дружить,  
Лет до ста мы будем жить!*

# Бобовые - бобы, фасоль, горох, чечевица, соя





**Блюда из фасоли, гороха, сои, чечевицы отличаются повышенным содержанием клетчатки и очень полезны.**



❖ *Зерна бобовых плохо развариваются и требуют предварительного замачивания на 5-6 часов в холодной воде.*

*Варят бобовые при закрытой крышке и слабом кипении*

***Горох 1-1,5 часа***

***Фасоль 1,5-2 часа***

***Чечевицу до 1 часа.***

❖ *В процессе варки, при выкипании, подливают горячую воду.*



# Макаронные изделия впервые были изобретены в Италии

- С 18 века Италия стала выпускать макароны фабричным способом и стала вывозить их на продажу в соседние европейские страны.

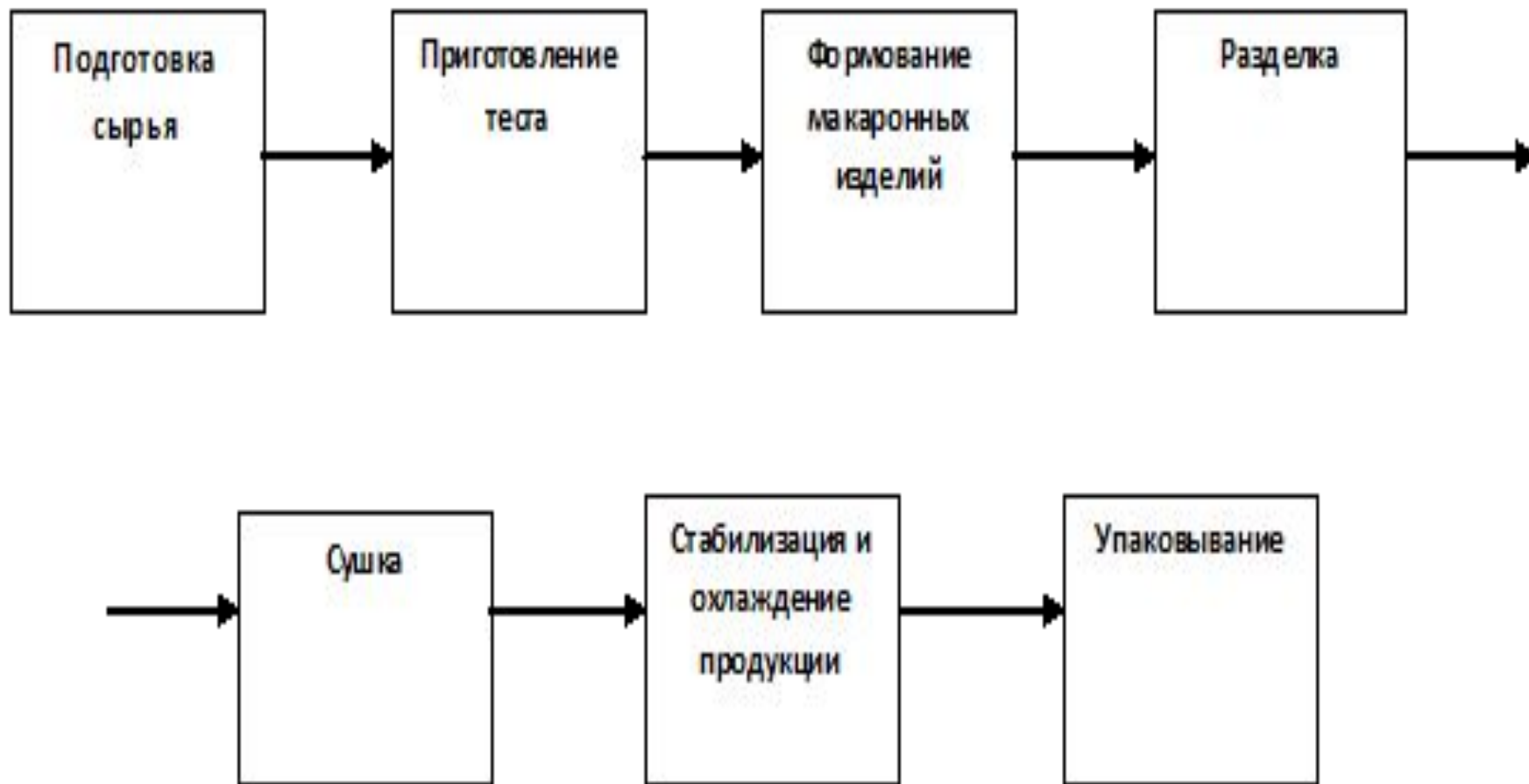


В Россию макароны впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.





# Стадии производства макаронных изделий





# Группы макаронных изделий

Фигурные

Ленточные

Трубчатые

Нитеобразные



*Luchmilka*





# Макаронные изделия формируют на специальных прессах.



**СПАГЕТТИ**  
тонкие (1,8-2 мм.),  
длинные, круглые

**БУКАТИНИ**  
круглые, полые,  
длина 25-30см.  
диаметр 3 мм.,

**РИГАТОНИ**  
ребристые, полые,  
короткие (5-6 см)  
диаметром до 2 мм.



**ФУЗИЛЛИ**  
спиралевидные,  
длина 4-5 см

**КРУПНЫЕ МАКАРОНЫ**  
трубчатые, ребристые  
длина 4-4,5 см.

**МЕЛКИЕ МАКАРОНЫ**  
трубчатые, ребристые  
длина 2,5-3 см.



Пищевые красители для макаронных изделий:  
яйцо (яичные макароны), шпинат (зеленые макароны), помидоры, свекла (фиолетовые макароны), морковь (красные макароны), тыква (оранжевые макароны).



# Способы варки макаронных изделий

## Сливной

(применяют для гарниров)

На 100г. макарон 500-600г воды  
и 5г соли



## Несливной

(для запеканок)

на 100 грамм макарон  
200г. воды и 3г соли







# *Блюда из макаронных изделий*

*Супы гарниры салаты*



# Требования к блюдам из макаронных изделий

- ❖ Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, но не склеенными.
- ❖ Запеканки, пудинги должны быть мягкими и сочными, макаронные изделия в них – хорошо соединены между собой.
- ❖ Блюдо должно иметь вкус отварных макарон с привкусом продуктов, входящих в него.



*Кроме кулинарных блюд из круп и макаронных изделий делают разные поделки.*







*Ну что, девочки, вы все  
усвоили?*

*Сможете сварить  
кашу и макароны?*

*Я за вами буду  
наблюдать.*