

Урок по технологии

Крупы и крупяные изделия

6 класс





Цель: знакомство с крупами и злаковыми культурами, историческими сведениями о разнообразии способов приготовления каш

Рыба и морепродукты



Чтобы узнать название рыбы,
переставьте буквы и соедините
слова

Рог шуба

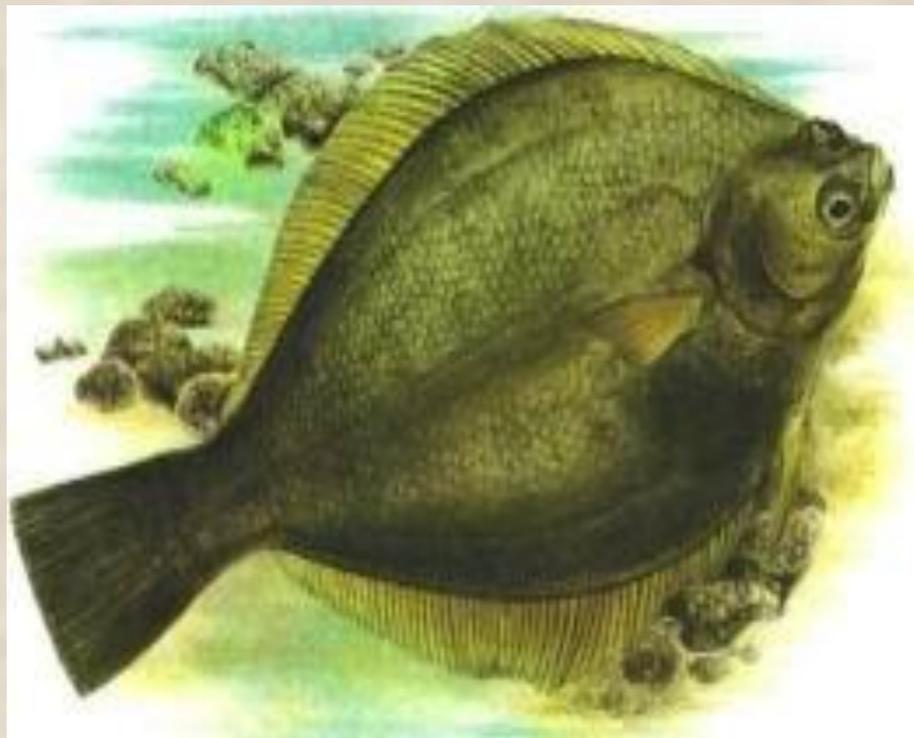
ГОРБУША



Лама

бак

КАМБАЛА



Лото

столбик

ТОЛСТОЛОБИК



Аз

сан

САЗАН



1. В каком виде поступает рыба в магазин?



Живая,
охлажденная



мороженая



маринованная



соленая



копченая



вяленая



сушеная



филе





2. Что такое филе?



Это мякоть рыбы без костей



3. Что включает в себя тепловая обработка рыбы?

Варку,
припускание,
жарение,
тушение
и запекание



4. С каким гарниром можно подавать рыбу?



Из чего варили кашу ?



Первоначально кашу варили из

полбы или из **толокна**

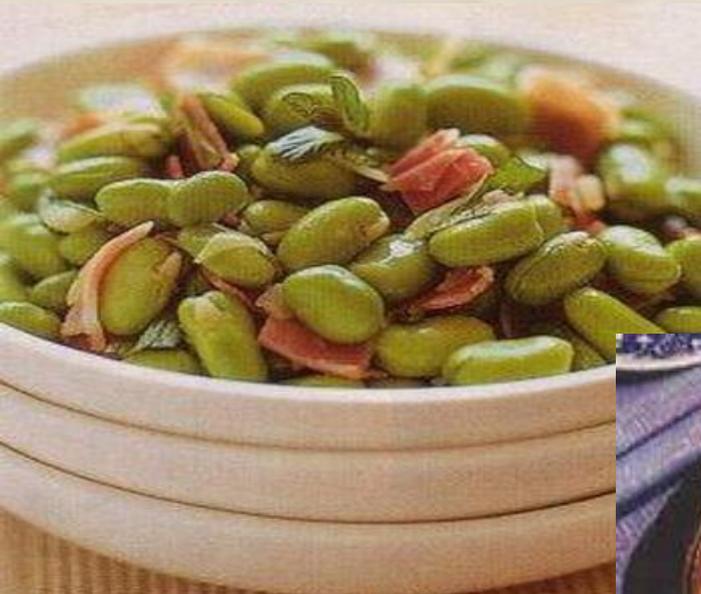


Со временем стали готовить
гречневую и пшеничную



каши.

Варили также каши из
бобов и гороха, сухарей и
остатков хлеба.



В XVI веке существовало более двадцати разновидностей каш.

«Княгиней кухни» считалась
гречневая каша.



Крупы из пшеницы



- Из пшеницы вырабатывают:
 - Крупу пшеничную
 - Сечку
 - Манную крупу

- **Полба** - разновидность пшеницы с ломким колосом (при созревании распадается на колоски с члениками стержня) и не вымолачиваемым из пленок зерном.



Крупы из овса



- Овсяная недробленая
- Овсяная плющенная
- Овсяные хлопья «Геркулес»
- **Толокно** (овес промывали, варили, высушивали и толкли в ступе в мелкую крупу, отсюда и название)



Гречиха



- Крупа-ядрица
- Гречневый продел



Крупы из проса



- Пшено шлифованное



Крупы из ячменя



- Крупа перловая



- Крупа ячневая



Крупы из риса



- Рис шлифованный
- Рис полированный
- Рис дробленый



Крупы из кукурузы



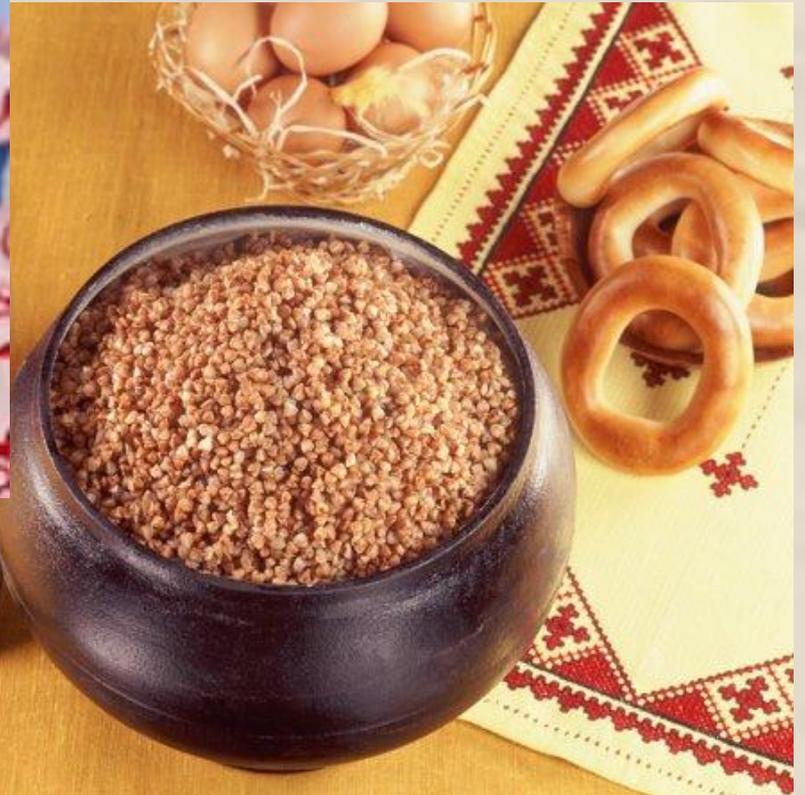
- Крупа кукурузная



КРУПЯНЫЕ БЛЮДА



«Щи да каша - пицца наша»



[Презентация2](#)

Забывтые слова

- **Варгения** – наскоро сваренная каша из более мелкого и некачественного зерна (отсюда произошло слово «сварганить», то есть наскоро что-то приготовить).



- **Заспа** – каша (от слова засыпать).



- **Заспица – глазунья** – жидкая каша из смеси крупы и гороха (горох в сваренной каше выделялся желтыми крапинками, говорили: «глядит, как глазами»).



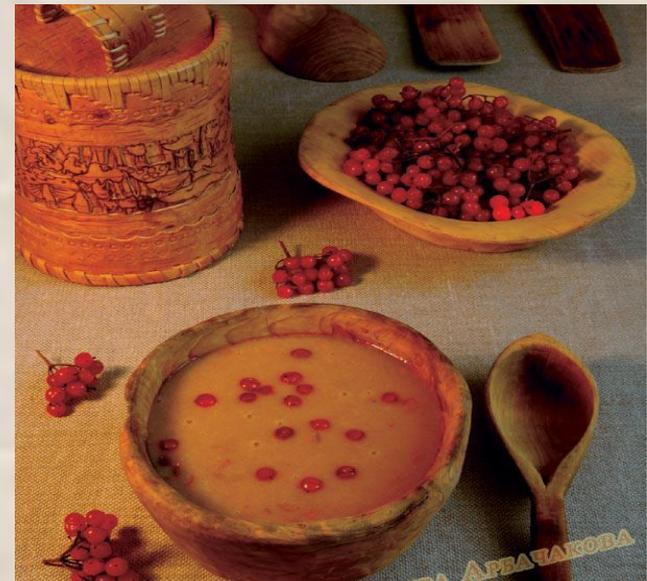
Завариха – для ее приготовления в нагретый докрасна глиняный горшок наливали кипяток, а затем подсыпали муку, постоянно помешивая. Сдабривали постным маслом, салом и сметаной



- **Няня** – сильно упретая в русской печи гречневая каша с мозгами, бараньим мясом, луком и яйцом (обычно ее подавали со щами из кислой капусты).



- **Кулага** – хорошо пропаренная в печи смесь из ржаной муки и ягод калины.



- **Сальник** – гречневая каша с мелко нарубленными печенкой, репчатым луком и яйцами.



- **Кутья** – ритуальная сладкая каша (сначала готовилась из пшена и меда, а затем стали добавлять мак).



Каши бывают:

рассыпчатые



вязкие



жидкие



Ориентировочные нормы жидкости на 100г крупы

каша	Норма жидкости (мл)		
	рассыпчатая	вязкая	жидкая
гречневая	150	320	-
пшенная	180	320	420
рисовая	210	370	570
перловая	240	370	-
ячневая	240	370	-
пшеничная	180	320	420
манная	-	370	570
«Геркулес»	-	370	570
кукурузная	-	270	420

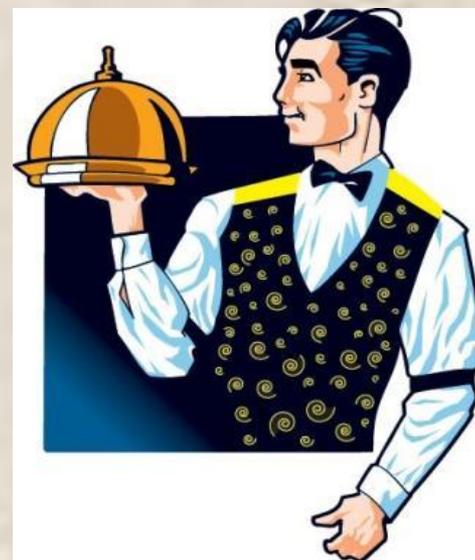
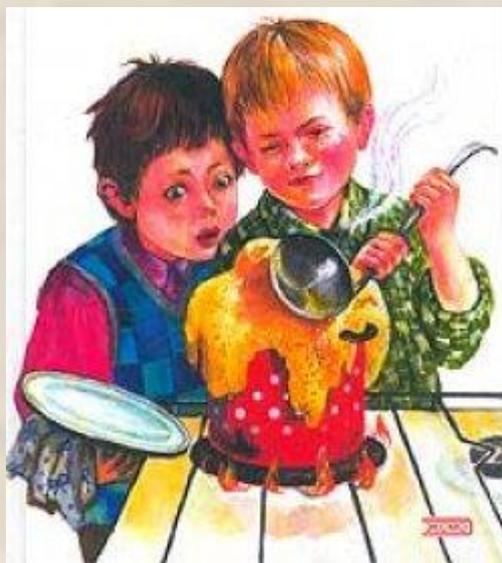
Проверь себя



Выбери правильный ответ:

«Однокашники» - это

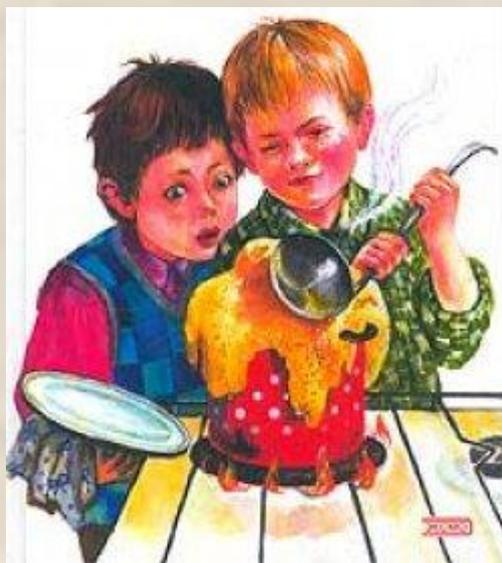
- Учитель и родители.
- Ученики, вместе едавшие кашу.
- Официанты.



Выбери правильный ответ:

«Однокашники» - это

- Учитель и родители.
- Ученики, вместе едавшие кашу.
- Официанты.



Полба – это

- Разновидность проса
- Разновидность пшеницы
- Разновидность овса



Полба – это

- Разновидность проса
- Разновидность пшеницы
- Разновидность овса



Толокно – это:

- Газета.
- Овсяная мука.
- Овсяное печенье.



Толокно – это:

- Газета
- Овсяная мука
- Овсяное печенье



Что здесь изображено?



- Овес
- Рис
- Просо

Что здесь изображено?



- Овес
- Рис
- Просо

Как правильно хранить крупы?



- Хранить крупы надо в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Для их хранения можно использовать обычные стеклянные, металлические банки и специально выпускаемые ёмкости



Как определить
доброкачественность крупы?



Крупа должна быть без привкуса горечи, кислоты и каких-либо других посторонних привкусов. Запах крупы должен быть не затхлым, не плесневелым.



**От чего зависит какую кашу
вы сварите: жидкую, вязкую
или рассыпчатую?**



Их качества зависят в основном от соотношения взятых для варки количеств жидкости и крупы



**Почему когда мы варим
рисовую кашу, то рис опускаем
не в молоко, а в воду?**



Крупы неодинаково быстро набухают и развариваются в воде и в молоке. Поэтому при варке молочных каш, крупу сначала засыпают в кипящую воду, чтобы она быстрее разварилась и кипятят 10-15 минут. Затем воду сливают, заливают крупу молоком и варят до готовности



От чего зависит время варки каши?



Время варки зависит от
вида крупы и степени ее
измельчения





Практическая работа



<p>6 «г» класс</p>	<p>1 группа Ф. И.- _____ _____ _____ _____ _____</p>	<p>Оценка -</p>
<p>№</p>	<p>задание</p>	<p>ответ</p>
<p>1</p>	<p>Определить виды круп: пшено, рисовая, гречневая, перловая, ячневая, кукурузная, пшеничная, «Геркулес»</p>	
<p>2</p>	<p>Определить качество крупы.</p>	
<p>3</p>	<p>Из каких круп можно сварить рассыпчатую кашу?</p>	

№	задание	ответ
1	Определить виды круп: пшено, рисовая, гречневая, перловая, ячневая, кукурузная, пшеничная, «Геркулес»	2 1 3 8 6 5 7 4
2	Определить качество крупы.	2
3	Из каких круп можно сварить рассыпчатую кашу?	1, 2, 3, 6, 7, 8



Домашнее задание:

Дома под руководством взрослых
сварить кашу из любого зерна



Молодцы

урок
окончен!

Всем спасибо за работу!

