

# Урок технологии.

Тема: « крупы и макаронные изделия».



Учитель технологии

МОУ СОШ № 25

Г.Сочи Краснодарского края

Гамова Анжелика Леонидовна





# **КРУПЫ:** греча, манка рис, ячневая, перловая



# Крупы.



Крупы получают из различных зерновых культур. К зерновым культурам относятся хлебные злаки (пшеница, овес, ячмень, рис, просо, кукуруза), бобовые (бобы, фасоль, горох, чечевица, соя), а также гречишное растение – гречиха.





Основные значение зерновых продуктов-  
снабжение организма углеводами .



## Пищевая ценность круп

Белки

Крахмал

Витамины – В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР

Углеводы

Жиры



При недостатке в пище этих витаминов люди становятся рассеянными, раздражительными, плохо спят, т.е. нарушается деятельность нервной системы.



# Злаковые культуры и виды круп, получаемых из них



Гречиха (крупа гречневая)



Просо (пшено)



Рис (крупа рисовая)

Шлифованный,  
полированный,  
дробленый





Овес (крупа  
овсяная, хлопья  
«Геркулес»)



Кукуруза (крупа  
кукурузная)



Ячмень (крупа  
перловая, ячневая)

крупы

Пшеница (крупа  
пшеничная, манная)







**1- гречиха** (крупа гречневая: ядрица, продел), **2 – рис** (шлифованный, дробленый), **3 – овёс** (крупа овсяная: недробленая, плющенная «Геркулес»), **4 – пшеница** (крупа: манная, макаронные изделия), **5 – просо** (пшено: шлифованное, дробленое), **6 – ячмень** (крупа: перловая), **7 кукуруза** (крупа кукурузная, хлопья кукурузные).

## Первичная обработка.

### Крупы.

Перебирают, просеивают удаляя примеси  
Промывают обжаривают( гречневую, иногда  
перловую)

Замачивают



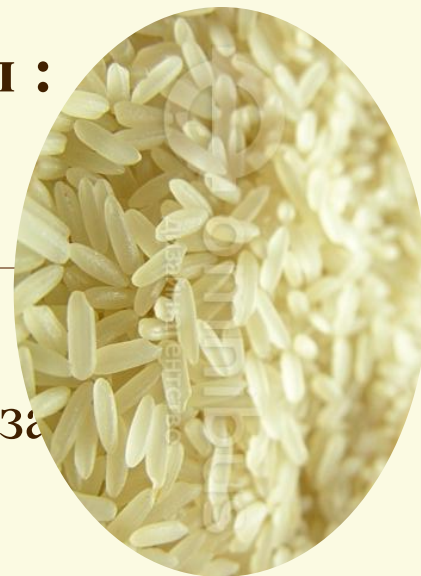


## В чем заключается первичная обработка

крупы	перебир	просеи	моют	Подсушивают	замачив
	ают	вают		или поджаривают	ают
гречневая	+	-	-	+	-
Рис	+	-	В теплой воде	-	-
«Геркулес»	+	-	-	+	-
Пшено	+	-	В теплой воде	-	-
Манная	-	+	-	+	-
Перловая	+	-	В теплой воде	-	В хол. Воде 2-3 ч.

## Признаки доброкачественности круп :

- ✓ Цвет, запах, вкус присущий данному
- ✓ виду крупы, без посторонних привкусов и запаха;
- ✓ Без посторонних примесей, жучков;





# Использование круп в кулинарии



## 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)



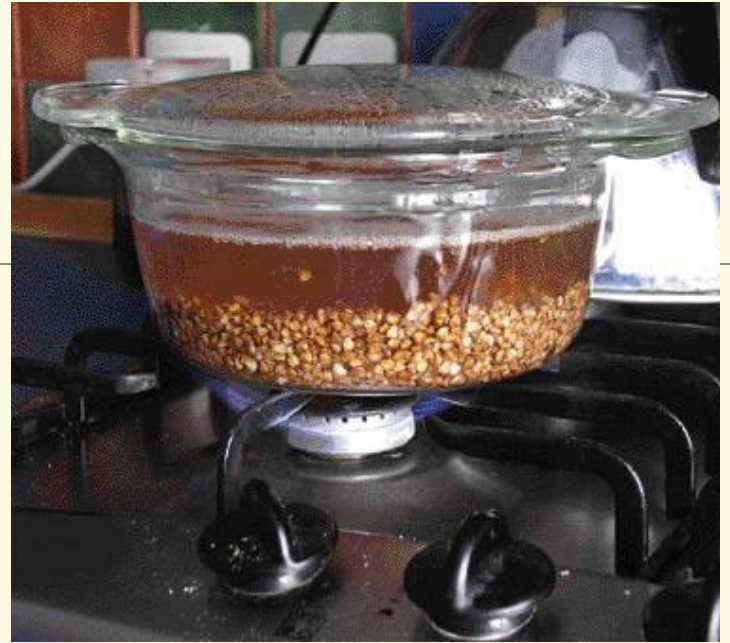
**Жидкие** (варят на цельном молоке, смеси молока с водой или воде)













**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 – радость наша.**

**Каша-то густа, да чашка пуста.**

**Где щи да каша – там и наши.**



# Бобовые культуры



боб  
ы

фасо  
ль

горо  
х

бобо  
вые



соя

чече  
вица





# Пищевая ценность бобовых

Белки

Клетчатка

Витамины – В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР

Углеводы



фасоль



соя



чечевица

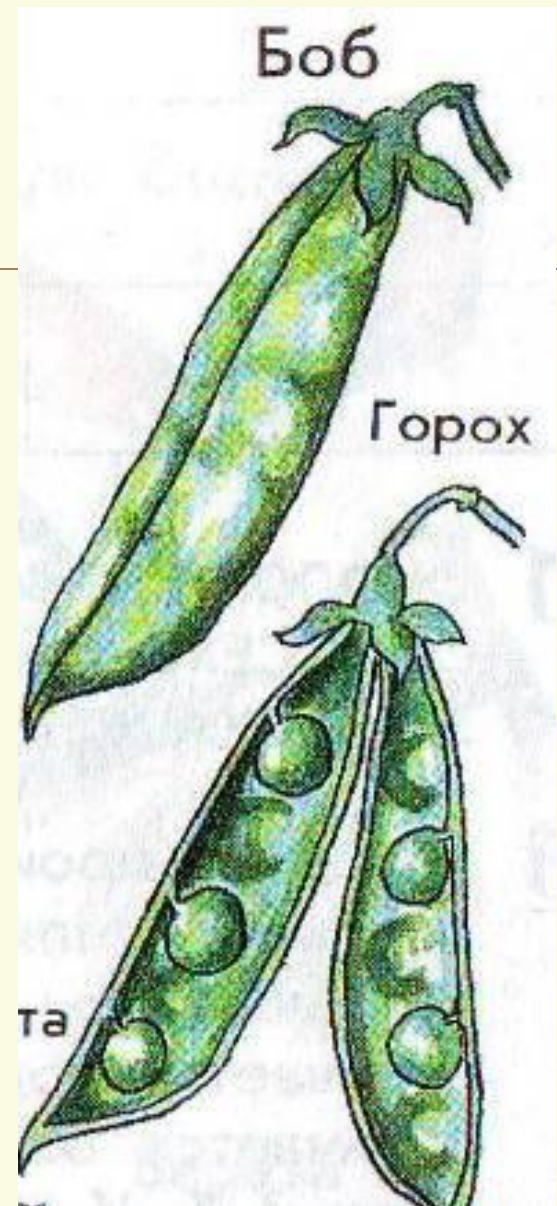
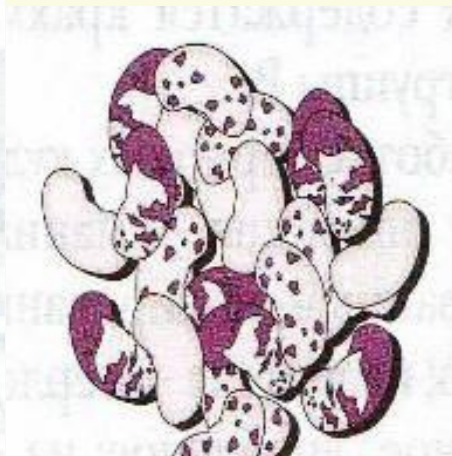


бобы

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

## Первичная обработка Бобовые.

Перед варкой перебирают,  
удаляют посторонние примеси и  
поврежденные зерна;  
Промывают 2-3 раза теплой  
водой,  
Замачивают в холодной воде.







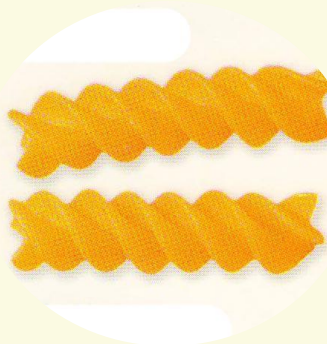
СМОТРИ, ДУШЕЧКА,  
МАКАРОНЫ  
**ЗНАТНЫЕ**  
К ОБЕДУ ПРИОДЕЛИСЬ!

A vintage-style illustration of two women in 19th-century attire. One woman in a green dress and hat stands holding a bag of 'Znatsnyye' pasta, while another woman in a brown dress sits at a table eating. The table has a plate of pasta, a glass, and a teapot. The background shows a window with a view of a building.

**ЗНАТНЫЙ ВЫБОР И ЗНАТНОЕ КАЧЕСТВО!**  
1<sup>А</sup> ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАКАРОННАЯ ФАБРИКА



# МАКАРОНЫ





## **Макароны изобрели 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.**





Reklama.com.ua



## Пищевая ценность макарон

---

Белки – 10-11 %

Углеводы – 74-75 %

Жиры – до 1 %

Минеральные вещества – калий,  
кальций, магний, фосфор, железо



## Виды макаронных изделий



**Трубчатые** (макаронны обакновенные, особые, трубочки, рожки, соломка,)



**Вермишель** (обыкновенная, бантики, спагетти, вермишель, паутинка)



**Лапша** или ленточные (лапша узкая, широкая, гофрированная)



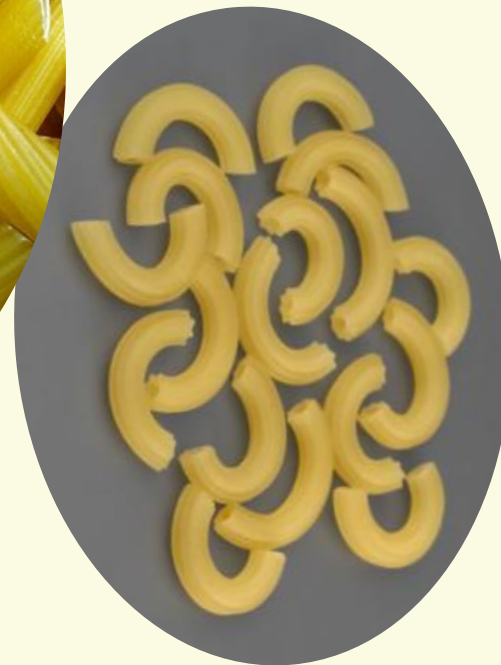
**Макаронные засыпки** (рожки, звездочки, завитушки, ракушки, крупа, ушки)

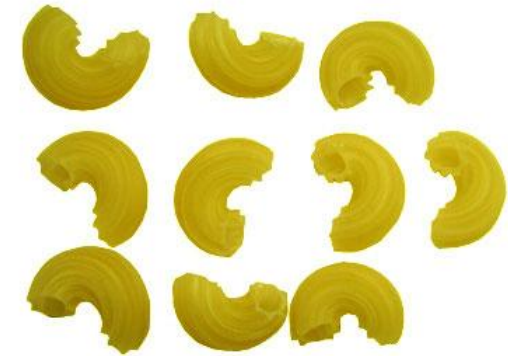




**Трубчатые** ( макаронны  
обакновенные, особые, трубочки,  
рожки, соломка,)

---



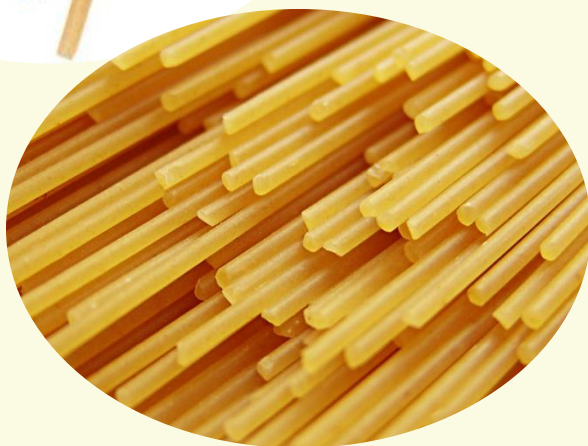




**Макаронные засыпки (рожки, звездочки, завитушки, ракушки, крупа, ушки)**



**Вермишель (обыкновенная,  
бантики, спагетти, вермишель,  
паутинка)**





Лапша или ленточные (лапша узкая,  
широкая, гофрированная)



## Первичная обработка макарон

---

Перебирают  
Некоторые виды макарон  
просеивают  
Длинные разламывают на  
кусочки размером 5 – 15  
см





## Макаронные изделия варят двумя способами

---

### **Сливной**

В большом количестве воды (для гарниров к мясным блюдам и как самостоятельные блюда) ( 500-600 г на 100 г макарон, 5 г соли)

### **Несливной**

В небольшом количестве воды ( для запеканок и макаронников), ( 100г макарон, 200г воды,3 г соли)



## Качество макаронных изделий должны отвечать следующим основным требованиям:

- Иметь цвет однотонный, с желтоватым оттенком
- Правильную форму;
- Вкус и запах без горечи, затхлости, кислого привкуса и других посторонних привкусов и запахов





## Требования к блюдам из макаронных изделий

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







Картинки взяты с интернета

Учебник Технология 6 класс под редакцией  
В.Д. Симоненко М. «Вентана-Граф» 2005г

---