

# ТЕМА: «Первичная обработка овощей»

## 5 класс



Выполнила: Агеева  
Ольга Владимировна  
учитель технологии  
МОУ «СОШ №8»

## Повторение темы «Бутерброды и горячие напитки».



1



2



3

Какие бутерброды представлены на фото 1..., 2..., 3... ?



**1. кофе**

**Установи соответствие между фото и текстом.**



**3. какао**



**2. чай**

1. Этот напиток получают из семян шоколадного дерева.
2. Тонизирующий напиток, очень сильно стимулирующий физическую и психическую деятельность человека.
3. Бывает зеленый, красный, желтый, но не светофор.

Рациональное питание  
людей невозможно без  
овощей и плодов.



# Классификация овощей

корнеплоды



клубнеплоды



капуста



тыквенные



луковичные



листовые



пасленовые

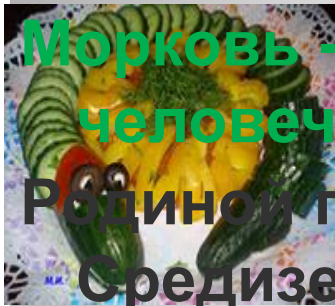


бобовые



# Из истории овощей

Родиной огурца считают Индию, где до сих пор встречается один из его диких видов



**Морковь** - древнейший корнеплод, который человечество употребляет уже 4 тысячи лет



Родиной петрушки считается Испания и

Средиземноморье, где она растет в диком виде

**Родиной капусты является Средиземноморье.**

**Родиной картофеля – Центральная и Южная Америка и ее завез в Россию Петр 1 из Голландии.**

**Родиной томата – Южная и Центральная Америка.**

**Горох был широко распространен в Древней Индии и Китае, где являлся символом плодородия и богатства**



Луковичные культуры – двулетние, многолетние травянистые растения. Лук содержит эфирные масла, сахар, витамины, калий, фосфор, кальций, железо и т.д. Существует много видов лука: лук-батун, лук-порей, многоярусный лук. Самый распространенный вид лука – репчатый. Это ценнейшая овощная культура. Он хорошо сохраняется всю зиму, не высыхает и не портится благодаря золотистой кожице.

## Лук.



# Капуста.



Капусту начали возделывать с 3-го тысячелетия до н.э. Ее, как и лук, наши предки считали лечебной. Ею лечили свежие раны, нарывы.

Капуста отличается высокими пищевыми качествами, очень богата витаминами, минеральными солями. Витамина С в ней даже больше, чем в лимонах. Есть в капусте каротин, витамины группы В.

Родина капусты – берега Средиземного моря.



# Морковь.



4 тысячи лет морковь употребляют в пищу.

Родина моркови – средиземноморье. Она очень полезна, так как содержащийся в ней каротин в организме человека, превращается в витамин А – витамин роста.

Морковный сок назначают как лечебное питание при различных заболеваниях. Морковь жарят, варят, тушат, пассируют, но особенно полезна она в сыром виде.

# Обработка овощей

## ПЕРВИЧНАЯ

- Нарезка
- Мойка
- Сортировка
- Промывание
- Очистка

## ВИДЫ НАРЕЗКИ

- Соломка
- Кубики
- Кольца и полукольца
- Кружочки
- Брусочки
- Ломтики

# Тест Первичная обработка овощей



1. Сначала овощи ..... по размеру
2. Далее овощи .....
3. Морковь, картофель .....
4. В картофеле ..... глазки
5. При обработке капусты ..... верхние грязные листья
6. А затем овощи .....

Ответы: **вырезают** **нарезают**  
**сортируют** **очищают**  
**удаляют** **моют**



# Виды нарезки овощей

кубики



соломка



брусочки



полукольца



кольца



# Виды нарезки овощей

ЛОМТИКИ



ДОЛЬКИ



кружочки



шашечки



# Сложные виды нарезки овощей

*Карвинг - фигурная резка по овощам и фруктам*



# Инструменты и приспособления для нарезки овощей



терка для соломки



ножи



нож фигурный



для нарезки брусочками



Нож-слайсер

# НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

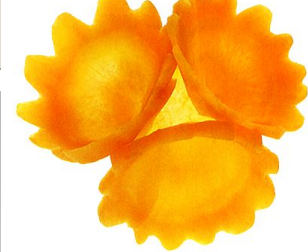
Нарезать овощи можно разными способами: брусочками, крупными и мелкими кубиками, помтиками, кружочками.

Овощи нарезают соломкой для жарки во фритюре, для щей, борщей, рассольников, супов из овощей.

Лук нарезают мелкими кубиками в суп-харчо, крупяные супы, щи.

Капусту нарезают шашками, соломкой.

Для украшения салатов и других блюд овощи нужно красиво нарезать. Из моркови можно сделать «шестеренки», «звездочки», картофель и корнеплоды можно нарезать в виде орешков, бочонков. Из помидора или свеклы – розочки, грибочки, фигурки из сладкого перца, крылышки из редиса, цветы из моркови, из огурца – веер и т.д.

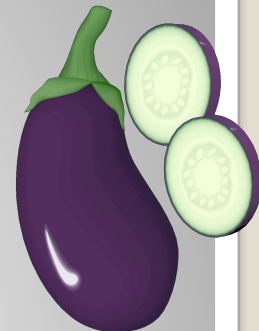
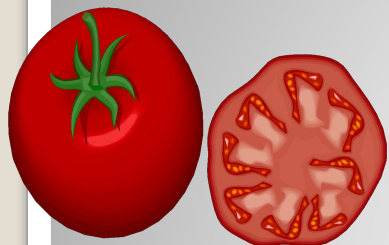




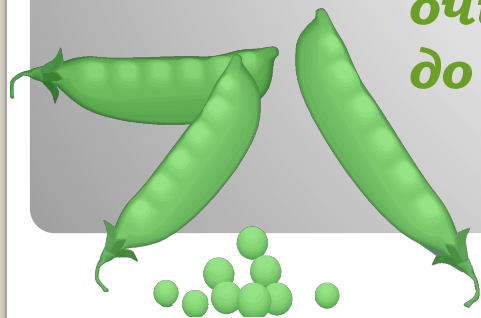
# Напиши как нарезают картофель для приготовления следующих блюд:



# ЗАПОМНИ!



*В салате овощи должны быть одинаково нарезанными. При обработке следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, т. к. при соприкосновении с железом витамин С разрушается. Чем свежее овощи, тем больше в них содержится витамина С. Овощи очищают и нарезают за 1-2 часа до подачи.*



# САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

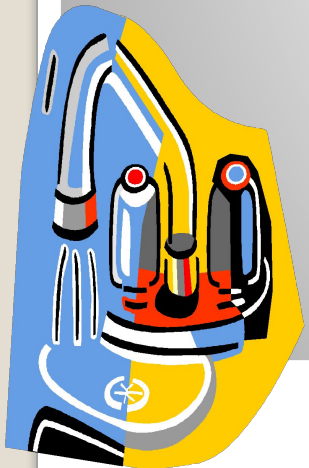
1. Приступая к работе, надень фартук, волосы убри под косынку или шапочку.



2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой, поэтому их надо закатать.

3. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.

4. Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно перевязать бинтом или надеть напальчник.





# Запомни правила!

1. Салат из свежих овощей готовят перед подачей.
2. Все продукты должны пройти первичную обработку, а часть из них – первичную и тепловую.
3. Овощи моют под проточной водой.
4. Не соединяй теплые и холодные овощи.
5. Заправлять и оформлять салат нужно прямо перед подачей.
6. Нельзя приготавливать и хранить салаты в металлической посуде.

## ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- Учебник Технология 5 класс под ред. В.Д. Симоненко, Вентана Граф, 2009 г.
- С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии Обслуживающий труд, 5-7 классы, М., 2009 г
- Рабочая тетрадь для учащихся 5 класса (вариант для девочек) под ред. В.Д. Симоненко, М., 2005 г.

# Ссылки на использованные изображения

- <http://histpro.narod.ru/potat.html>
- <http://forum.calorizator.ru/>
- [http://900igr.net/detskie\\_prezentatsii/biologija.eda/Ovoschi\\_3.files/slide0008\\_image013.jpg](http://900igr.net/detskie_prezentatsii/biologija.eda/Ovoschi_3.files/slide0008_image013.jpg)
- <http://begemott.net/forum/showthread.php?t=24296>
- <http://bizcar.com.ua/adboard/ru/60028.html>
- [http://poslovicyi.ru/goddess\\_photo\\_img13332.html](http://poslovicyi.ru/goddess_photo_img13332.html)
- <http://ovoschnoy.ru/2012/03/istory-vyraschivaniya-kartofelja/>
- <http://minfin.com.ua/2012/01/29/534042/>
- [http://www.rukartinki.com/oboi/1280x800/F60978BC2059-20\\_jpg.html](http://www.rukartinki.com/oboi/1280x800/F60978BC2059-20_jpg.html)