



За семь верст киселя хлебать

Автор: Капаева Светлана Владимировна
учитель технологии МБОУ «Средняя школа №16»
г.Балаково Саратовской области

2012

pptcloud.ru

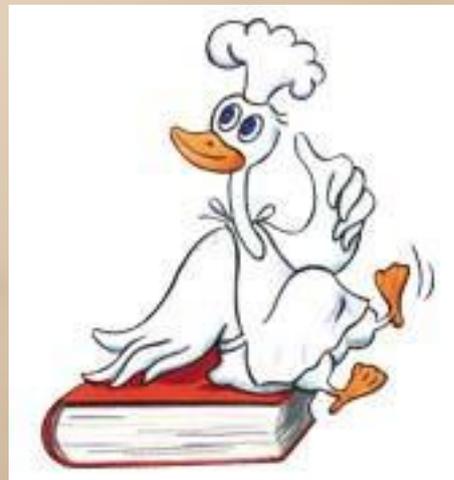
Вопросы к уроку

почему кисель
так называют

какой кисель
был раньше

из чего
ГОТОВЯТ КИСЕЛЬ

как ГОТОВИТЬ И
ПОДАВАТЬ К
СТОЛУ КИСЕЛЬ



Чем полезен кисель

Кисель – очень питательное, калорийное блюдо из-за содержания в нем крахмала, но, при этом, сохраняет множество витаминов (А, В1, В2, В5, РР).

Кисели рекомендуется включать в рационы при гастритах с повышенной кислотностью и язвенных болезнях желудка. Кисель из клюквы — лучший напиток при простуде и гриппе, черника в киселе эффективна при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, инфекционных заболеваниях, а также для улучшения остроты зрения, яблочный кисель рекомендуется для профилактики анемии, гиповитаминозов и для улучшения





Убери лишнее

Продукты для молочного киселя

Ванилин

Сахар

Молоко

Крахмал

Мука

Сода



Продукты для киселей

Ягодный кисель:

Клубника

Вода

Сахар

**Картофельный
крахмал**



Молочный кисель:

Молоко

Ванилин

Сахар

**Картофельный
крахмал**



Последовательность приготовления молочного киселя

Влить в кастрюлю молоко

Положить сахар и размешать

Вскипятить молочный сироп

Развести крахмал в холодной кипяченой воде

Влить в молочный сироп и дать еще раз вскипеть



Правила охраны труда и «Вредные советы» Григория



Если с грязными ногтями
Две недели походить,
То под каждым грязным ногтем
Заведется жуткий яд.
И когда во время драки
Пощараешь врага,
Молча он в мученьях страшных
На глазах твоих умрет.

Экспертная комиссия

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей - сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов - прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре - мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях - запах подгорелого молока.



За семь вёрст киселя хлебать

**Далеко и попусту
идти или ехать.
Кисель – одно из
распространённых
блюд на Руси,
можно «хлебать» и
дома, а не
отправляться «за
семь вёрст»**



Листая страницы истории

Название кисель пошло от
исконно русского
деревенского блюда —
овсяного киселя, а
сладкие фруктово-
ягодные кисели,
появившиеся позднее,
когда в России
распространился
картофель и
картофельный крахмал,
унаследовали это
название. Овсяные,
ржаные, пшеничные
кисели относятся к
древнейшим русским
кушаньям. Им более 1000
лет.



**«Что знаете полезного, того
не забывайте, а чего не
умеете, тому учитесь»**

Владимир

Мономах

Рефлексия

**Выберите фразеологизм, соответствующий
вашему настроению:**

- **Голову повесил**
- **Рот до ушей**
- **Ни то ни сё**



Оформить
пословицы,
поговорки, загадки о
киселе

Написать мини-
сочинение по теме
«Польза киселя».

Составить
кроссворд по теме
« Сладкие блюда и
напитки»

Найти ответ «Кто
такие кисельники»



Информационные источники:

Фон <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/drecip32326/>

Слайд 2: <http://www.xrest.ru/images/collection/00100/118/original.jpg>

Слайд 3: <http://kuharka.com/uploads/taginator/Feb-2012/kisel-iz-klyukvy.jpg>

http://smakota.net/uploads/posts/2010-10/1286552865_rec_1745.jpg

Слайд 4: Из презентации «Физминутка Веселая кухня» Біляченко Ольга Василівна, м. Київ, Скандинавська гімназія

Слайд 5: http://vkus.3dn.ru/Napitki/Molochni_kisel.jpg

Слайд 6: http://www.1001eda.com/wp-content/uploads/2012/05/411_11_05_2012_371.jpg

http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQo4x-XhEAfl4zRz9LUkjGNypjRj4mLDfCMcRQPJld5Buua_wmi873uPlxw-pg

Слайд 7: <http://izbenka.msk.ru/molochnyj-kisel/>

Слайд 8: http://img1.labirint.ru/books/231259/scrn_big_1.jpg

Слайд 9: http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR_1Npg4bvNJjwzVrYmQgOsKQt1QfOyBu4ZR_AaqR0IGj3eKPKOo5A

<http://vkusnyisayt.ru/wp-content/uploads/2012/08/%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9.jpg>

http://ovkuse.ru/dimgs/cityopen.ru/imgup/up_bAXH5lofmCnl.jpg

Слайд 10: <http://russian7.ru/wp-content/uploads/2012/07/verst.jpg>

Слайд 11: <http://www.nasledie-rus.ru/podshivka/pics/7502-pictures.php?picture=750205>

http://inside.computerra.ru/upload/images/itket/domostroi_01.jpg

http://www.gastronom.ru/site_images/00000074/00047355.jpg

Слайд 12 : <http://animashky.ru/flist/obprodukt/9/32.gif>