

A close-up photograph of a glass filled with white yogurt. A silver spoon is resting in the yogurt, with a dollop of it on the spoon's surface. To the left, a portion of another glass containing a red jam or fruit spread is visible. The background is a light-colored wooden surface.

# *За семь верст киселя хлебать*

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

2012

[900igr.net](http://900igr.net)

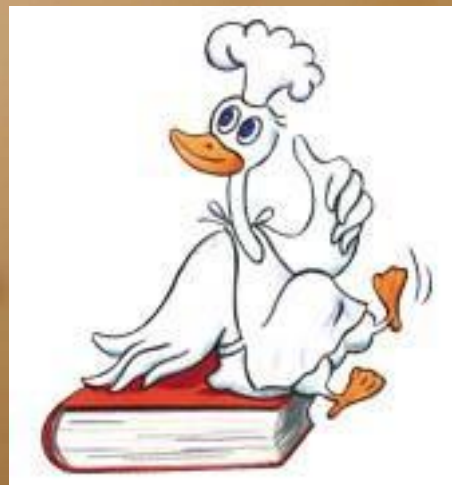
# Вопросы к уроку

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

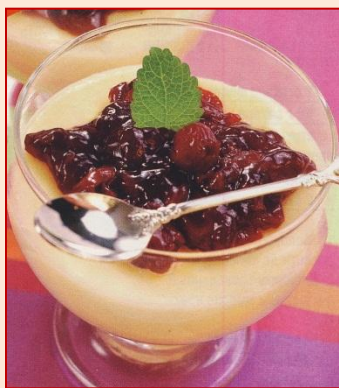


Если с грязными ногтями  
Две недели походить,  
То под каждым грязным ногтем  
Заведется жуткий яд.  
И когда во время драки  
Пощарапашь врага,  
Молча он в мученьях страшных  
На глазах твоих умрет.



# 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](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](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://www.1001eda.com/wp-content/uploads/2012/05/411_11_05_2012_371.jpg)

[http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQo4x-XhEAfl4zRz9LUkjGNypiRj4mLDfCMcRQPJld5Buua\\_wmi873uPlxw-pg](http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQo4x-XhEAfl4zRz9LUkjGNypiRj4mLDfCMcRQPJld5Buua_wmi873uPlxw-pg)

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

Слайд 8: [http://img1.labirint.ru/books/231259/scrn\\_big\\_1.jpg](http://img1.labirint.ru/books/231259/scrn_big_1.jpg)

Слайд 9: [http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR\\_1Npg4bvNJjwzVrYmQgOsKQt1QfOyBu4ZR\\_AaqR0IGj3eKPKOo5A](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](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://inside.computerra.ru/upload/images/itket/domostroi_01.jpg)

[http://www.gastronom.ru/site\\_images/00000074/00047355.jpg](http://www.gastronom.ru/site_images/00000074/00047355.jpg)

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