

# **Раздел «Кулинария»**

**Тема урока:  
Кухонная посуда**



**Посуда** – это предмет быта, предназначенный для подачи и приема пищи. Часто считают, что столовая посуда входит в кухонную, но это не так, у них разное назначение в хозяйстве.



# Из истории посуды.....

**Посуда (керамическая и глиняная) была придумана в древности — 6-7 тысяч лет назад.**

Производство посуды было ручным, и делали ее из простой глины. Позже оказалось, что не каждая глина подойдет для изготовления посуды.



# Всю посуду можно разделить на.....

**Кухонная посуда** - в которой готовят пищу. С ней мы ежедневно встречаемся на кухне — это: сковороды, кастрюли, ковши, сотейники и др.



**Столовая посуда** - из которой едят, в том числе и столовые приборы. Всё то, что мы регулярно видим на обеденном столе: тарелки, стаканы, соусницы, чашки, кружки, ложки, вилки, ножи и т.д.



# Классификация посуды по материалу

**Стекло**  
**нная**

**Глиняная**

**Керамическ**  
**ая**

**Фарфорова**  
**я**

**Чугунная**

**Алюминиев**  
**ая**

**Пластмассов**  
**ая**

**Бумажная**







# Хранение посуды



# Последовательность мытья посуды

**Стекло.** В первую очередь мойте стеклянную посуду. Стаканы после молока и алкоголя перед мытьем ополосните холодной водой. На кран наденьте резиновый ограничитель брызг, чтобы от напора воды случайно не выронить стекло.

**Ножи и вилки.** Их следует мыть после стеклянной посуды. Не оставляйте вилки и ножи с деревянными, костяными, фарфоровыми или пластиковыми ручками в воде на длительное время.

**Керамика и фаянс.** Эти предметы мойте после ножей и вилок. Тщательно смывайте или счищайте все остатки пищи. Загрязнения от яиц, молока или крахмала сначала смывайте холодной водой, от горячей они могут затвердеть.

**Кастриули и сковороды.** Мойте их в последнюю очередь, залив водой на время мытья остальной посуды.

**Нет занятия, более  
способствующего развитию  
творческой мысли, чем мытье  
посуды.**

**Агата Кристи**