

Урок технологии 7 класс

# **«Приготовление обеда в походных условиях»**

учитель Миллер Любовь Васильевна  
МБОУ «СОШ № 46» г. Владимира

# Цель урока:

- научить учащихся готовить обед в походных условиях.

# Задачи урока:

- познакомить учащихся со съедобными дикорастущими травами;
- с правилами выбора места отдыха с природными источниками воды;
- научить обеззараживать воду в походных условиях;
- приготавливать салат из съедобных дикорастущих трав.

# Содержание урока:

1. Подготовка к походу.
2. Инвентарь и посуда для похода.
3. Правила поведения в лесу.
4. Выбор места отдыха.
5. Использование воды.
6. Съедобные дикорастущие растения.
7. Типы костров.
8. Правила безопасности при варке пищи на костре.
9. Приготовление обеда на костре.
10. Вопросы для повторения.

# Подготовка к походу

Отправляемся в поход.  
Кто и что с собой возьмет?  
Сваренные вкрутую яйца,  
Бутерброды с колбасой,  
Небольшой кусочек сыра  
И бутылочку с водой.  
Колбасу, кусочки хлеба,  
Мы пожарим над костром.  
Вот и праздничные блюда.  
Угощайтесь всем столом.

Такое ли  
меню  
должно быть  
в походе?

# Походный режим питания:

- Трехразовое горячее питание.
- Разнообразиие продуктов.
- Рациональное и сбалансированное питание.



# Инвентарь и посуда:

- сумка-холодильник,
- термос,
- шампуры и вертела,
- походный котелок,
- кухонный нож,
- небьющаяся и не окисляющаяся посуда (тарелки, стаканчики, вилки и ложки),
- разделочная доска.



# Правила поведения в лесу:

- Нельзя ломать ветки, загрязнять отходами пищи лесные опушки, берег реки, пляж.
- Не вырезать свои «автографы» на стволах деревьев.
- Не оставлять тлеющие угли, консервные банки, бумагу, битые бутылки. Собрать отходы и закопать их в землю.





# Выбор места для отдыха:

- Выбрать удобную полянку, внимательно ее рассмотреть, желательно, чтобы не было муравейников.
- Костер для приготовления пищи разводят с подветренной стороны. Для приготовления ухи необходимо, чтобы пламя костра было не коптящим и не высоким; для шашлыков необходимы угли, для картофеля – зола.
- Место отдыха должно быть недалеко от водоема (озеро, река, ручей, родник).
- Окопать место для костра.
- Выкопать яму для мусора.



# Использование воды в походе:

- Воду можно брать из колодцев и родников, природных водоемов - чистых рек и озер.
- Не рекомендуется употреблять воду в сыром виде.
- Обеззараживать воду путем кипячения или фильтрации через угольные фильтры.

# Съедобные дикорастущие растения:

- крапива,
- листья молодых одуванчиков,
- подорожник,
- СНЫТЬ,
- молодые подземные побеги пырея и мокрицы.



# Правила употребления растений:

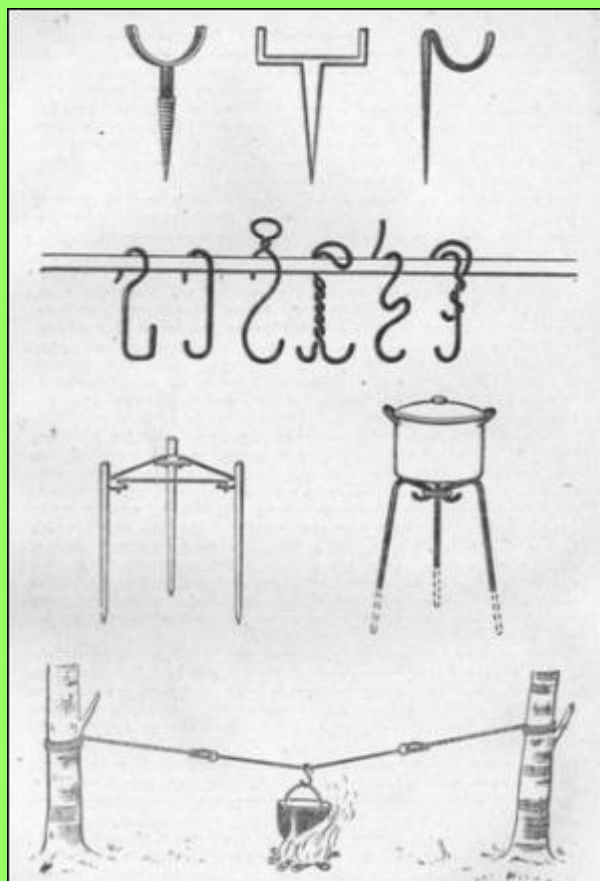
- Никогда не употреблять неизвестные вам растения.
- Никогда не срывать для еды травы, растущие у обочин дорог, железнодорожных магистралей, в садах, парках городов и расположенные ближе 20 километров от города.

# Типы костров:

Рис. 1. Типы костров: а — «колодец»; б — «шалаш»; в — «звездный»; г, д и е — «табжный»; ж — «нодья».



# Приспособления для приготовления пищи на костре:



# Правила безопасности при варке пищи на костре:

- Ведра и котелки, висющие над огнем, передвигать или снимать, только предварительно надев рукавицу.
- Нельзя работать у костра без одежды, защищающей тело от ожогов.
- Нельзя ставить посуду с горячей едой на землю рядом с людьми. Ничего не подозревающие туристы могут случайно задеть ведро и обварить ногу. Ведра с приготовленной пищей должны либо висеть ближе к стойке (не над огнем), либо стоять на земле у самой стойки, “на виду”, либо размещаться на специально установленной перекладине на видном месте.
- Необходимо постоянно следить за костром.



# Приготовление обеда на костре:

## Сборный салат

- **Продукты:** мелко порубленные молодые листья одуванчика, крапивы (яснотки), подорожника и сныти - всего три горсти, зеленый лук, огурец и помидор.

## Щи походные

- **Продукты:** картофель, сардельки, морковь, лук, крапива, специи.

## Макаронны по-флотски

- **Продукты:** макаронны, тушенка говяжья, специи.

## Чай на травах



# Вопросы для повторения

1. Какую посуду и инвентарь необходимо взять в поход?
2. Как правильно выбрать место отдыха?
3. Как правильно пользоваться костром при приготовлении ухи, шашлыков, картофеля?
4. Как правильно обеззараживать воду?
5. Назовите дикорастущие травы, которые можно употреблять в пищу.

**Спасибо за внимание!**

## Ссылки на картинки:

- <http://kamen-cho.narod.ru/lecy.htm>
- [http://pohodik.com/v\\_pohodik/koster.php](http://pohodik.com/v_pohodik/koster.php)
- <http://www.ufatur.ru/html/posuda.html>
- <http://ledi.belki.info/interesnoe-o-krapive/>
- <http://www.vokrugsveta.ru/news/10142/>