

МОУ Волченковская средняя
общеобразовательная школа

**ЩИ –
НАЦИОНАЛЬНОЕ
РУССКОЕ БЛЮДО**

Девиз урока:
«ЩАМИ МИР СТОИТ»
(русская народная поговорка)

Цели:



- познакомиться с историей супов на Руси;
- научиться приготавливать блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем»;
- закрепить навыки по нарезке овощей, правилам варки и пассировки, по соблюдению техники безопасности;
- сформировать бережное отношение к русской старине.

Петр I



Осенью и зимой охотно едят горячие рыбные и мясные супы.



Весной и летом – холодные фруктовые и молочные супы.



«Позволь мне заглянуть в твой горшок с супом, и я скажу, кто ты».

(старая русская мудрость)

ЩИ



СОЛЯНКА



РАССОЛЬНИК



УХА



Мой идеал теперь –
хозяйка,

Мои желания –
покой,

Да щей горшок...

А.С.Пушкин



Конкурс

«Кто знает больше пословиц о любимом народном кушанье».





Новая Кулинария



Щи – одно из самых известных и старинных блюд.



Причины популярности щей:

- 1) историческая доступность;
- 2) простота приготовления;
- 3) высокие вкусовые качества.





Питательная ценность щей.

Отвары овощей имеют способность повышать аппетит.

Отвары мяса и рыбы, а также коренья, лук, пряности способствуют пищеварению.

Зимой и летом щи являются источником витаминов.

Вводный инструктаж.

- 1) Знакомство с технологией,
рецептами приготовления щей.
(Приложение 2)
- 2) Запись в тетрадь технологии
приготовления.
- 3) Повторение правил
приготовления.
(Вопросы)



Вопрос:

**- Какие правила
варки бульона
соблюдали?**



Ответ:

**мясо для бульона
заливают холодной
водой, чтобы
полезные вещества
перешли в бульон,
и варят после
закипания на
медленном огне.**



Вопрос:

**- Как проводят
первичную
обработку
овощей?**



Ответ:

**перебрать, удалить
несъедобные части,
вымыть, очистить от
кожуры, помыть и
измельчить ножом или
приспособлениями.**

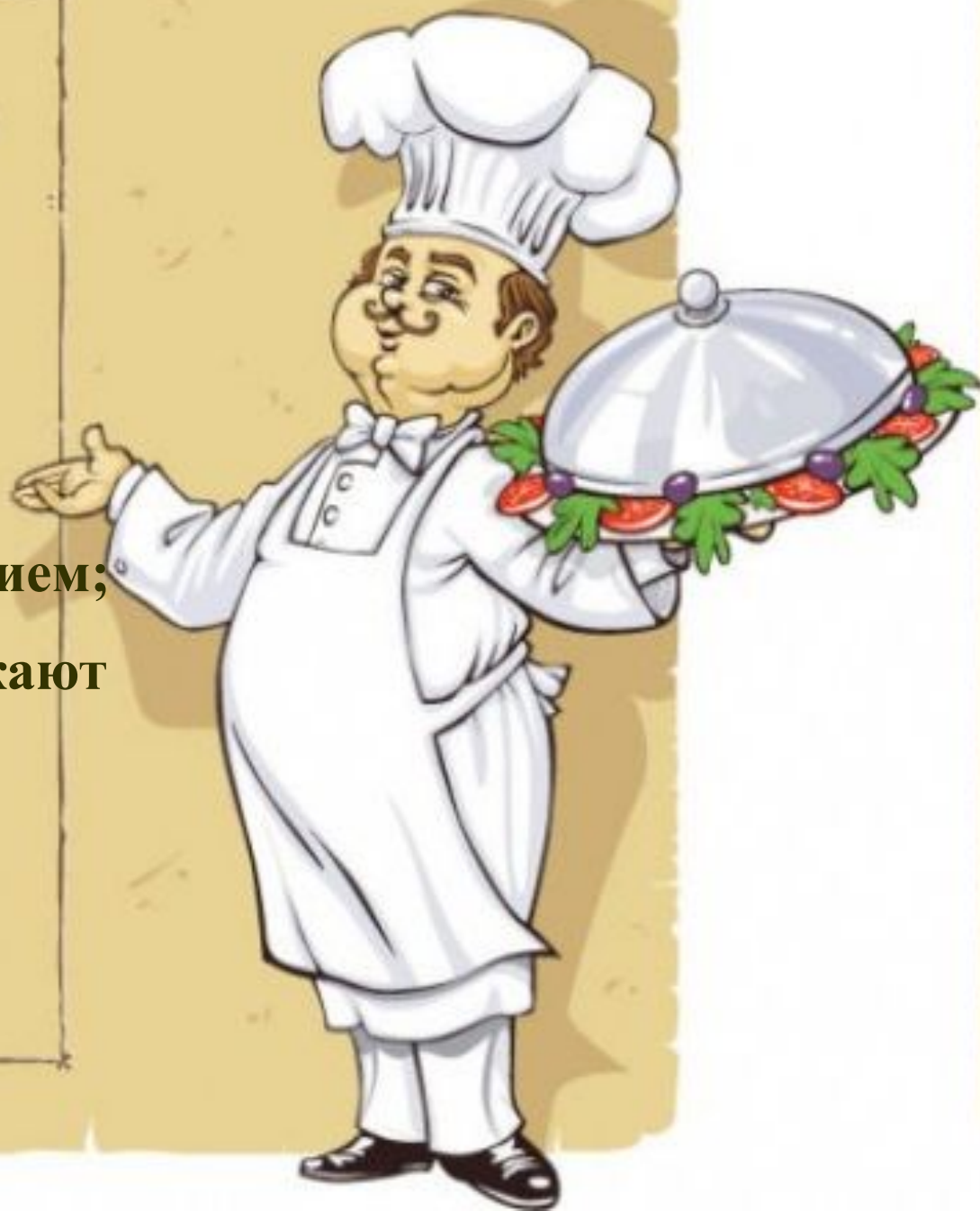


Вопрос:
**Какие правила
варки овощей
надо соблюдать?**



Ответ:

**овощи помещают
в кипящий бульон для
сохранения витамина С;
очищают и нарезают
овощи перед приготовлением;
во время варки не допускают
бурного кипения – чтобы
сохранить все витамины
и питательные вещества.**



Способы нарезки овощей.

- картофель нарезать брусочками,
- капусту кубиками,
- морковь натереть на терке,
- лук нарезать кубиками,
- зелень – мелко нарезать.



**Правила
безопасной
работы
на кухне.**



Игра - пантомима.

- 1) Пальцы при нарезке надо подгибать.
- 2) Мелкие кусочки на терке не тереть.
- 3) Крышку с кастрюли снимать от себя.
- 4) Овощи в кипящий жир не бросать.
- 5) Нож передавать ручкой вперед.

Практическая работа

1. Организация рабочего стола.



Практическая работа

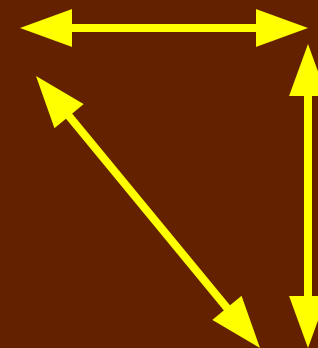
2. Сервировка стола.



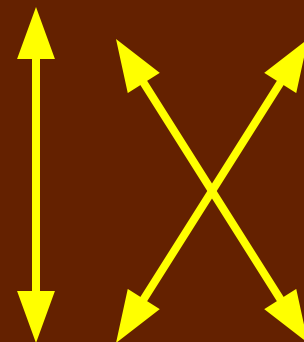


Игра «Крестики-нолики».

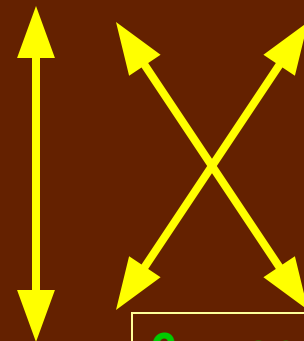
лук	картофель	морковь
горох	капуста	укроп
щавель	репа	помидоры



петрушка	фасоль	капуста
морковь	укроп	редька
чеснок	свекла	картофель



укроп	хрен	лук
соль	чеснок	гвоздика
лавр. лист	горчица	петрушка



Игра «Найди лишнее слово»

- 1) нож; 2) кастрюля; 3) дуршлаг;
- 4) миски; 5) шумовка;
- 6) поварешка;
- 7) терка; 8) сотейник;
- 9) мясорубка;
- 10) доска разделочная;
- 11) сковорода;
- 12) скалка; 13) сито; 14) ступка;
- 15) миксер.

Игра «Найди лишнее слово»

Ответы:

1,2,4,6,7, 10, 11, 14.



Домашнее задание:
приготовить щи для семьи
по старинному русскому рецепту.

