

«ВИДЫ КУХОННОЙ ПОСУДЫ»

**Выполнила: учитель трудового
обучения**

**Ильина Ирина Геннадьевна
школа-интернат №7
г. Зеленоград**

КАКОЙ БЫВАЕТ ПОСУДА ?

Что может быть привычнее посуды?

Мы пользуемся ею каждый день, но не всегда имеем достаточно сведений о ней, не знаем как возникла та или иная посуда, как она выглядит , для чего нужна, как правильно ею пользоваться.

КАК МОЖНО НАЗВАТЬ ВСЕ ЭТИ ПРЕДМЕТЫ ОДНИМ СЛОВОМ?



Посуда – это хозяйственные предметы, предназначенные для еды, питья, приготовления пищи и хранения продуктов.

ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА.

Одним из самых древних материалов для изготовления посуды было дерево.

Из него вырезали миски, чашки, ложки, ведра, кувшины. Посуду делали из ясеня



ГЛИНЯНАЯ(КЕРАМИЧЕСКАЯ) ПОСУДА

Люди на протяжении долгих лет пользовались только глиняной посудой, да и сейчас данные изделия не утратили совою популярность. Второе название — керамика.



МЕДНАЯ ПОСУДА

Следующей появилась посуда медная.
Ею всегда пользовались с удовольствием!



ЧУГУННАЯ ПОСУДА

Чугунная посуда самая экологически чистая, высокопрочная и долговечная.

В чугунной посуде удобно варить мясные, овощные блюда.

Еда в чугунной посуде не пригорает и долго не остывает.

Но чугун, к несчастью, ржавеет.



МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Основное предназначение кухонной посуды – приготовление пищи. Последнее время большую популярность получила посуда из нержавеющей стали.



ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА

Сегодня чаще всего для приготовления пиццы пользуются эмалированной посудой.



АЛЮМИНИЕВАЯ ПОСУДА

Алюминиевую посуду можно увидеть практически на каждой кухне. Она легко чистится, а при приготовлении пища в ней не подгорает. Очень хорошо в такой кастрюльке кипятить молоко, варить молочные каши, кисели, овощи для винегрета и салата.



ТЕФЛОНОВАЯ ПОСУДА

На тефлоновой сковороде еда не пригорает.

Но чтобы тефлоновая посуда служила нам «верой и правдой», надо, чтобы

она оставалась как можно дольше неповреждённой.



СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Идеально подходит для приготовления и разогревания пищи в микроволновой печи.

Стекло может быть белым и разноцветным, прозрачным и матовым.

В стеклянной посуде прекрасно видно её содержимое.



ФАРФОРОВАЯ ПОСУДА

Современная посуда, из которой мы пьем и едим изготовлена из фарфора.

вы.



ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

Пластмассовая посуда очень легкая, термостойкая, ударопрочная. Не боится эксплуатации в микроволновых печах. Она может быть белой и цветной, матовой.



МЕЛАМИН

Сравнительно недавно на наших кухнях появилась красивая посуда из меламина. По внешнему виду она напоминает фарфор, но значительно легче по весу. Благодаря своему очень привлекательному виду, чистоте красок, она пользуется популярностью у покупателей.



ВЫВОД:

На кухне есть посуда из самых разнообразных материалов –, сияющих металлом или стеклом, у любой посуды есть предназначение, а материалы, из которых ее произвели, тоже играют большую роль.

Спасибо за внимание!