



**Какая бывает
посуда.**



Помогает нам повсюду,
очень разная посуда.
На нее еду кладут,
из нее едят и пьют.
Сохраняют в ней продукты,
сыр и масло, хлеб и
фрукты.
В ней готовят сотни блюд,
варят, жарят и пекут.





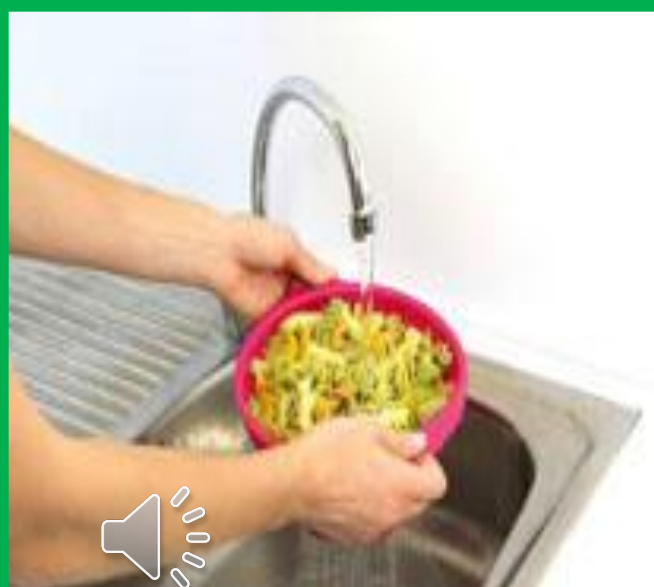
Посуда бывает разная. Посуда, в которой готовят пищу называется кухонной. К ней относятся кастрюля. В кастрюле можно сварить суп, молочную кашу, макароны.





Сковорода. В ней можно пожарить картошку, яйца, оладьи и еще многое другое.





**В дуршлаг
откидывают
рис и
макароны.**



**На противне
пекут пироги
и булочки,
запекают
мясо.**



Посуда, которую ставят на стол называется столовая посуда. К ней относятся глубокие и мелкие тарелки.



Супница. В нее переливают суп из кастрюли и ставят на стол.



Салат кладут в салатницу, а селедку в селедочницу.



Перечница, в которую насыпают перец и солонка, в которую насыпают соль.



После обеда все любят
пить чай. Для чаепития
понадобится чайная
посуда. К ней
относятся: чайные
чашки и блюдца,





**розетка, в которую наливают
варенье,**





масло кладут в масленку, а конфеты в конфетницу.



**Молоко или сливки наливают в
молочник или сливочник.
Сухари и вафли кладут в
сухарницу.**



Сахар кладут в сахарницу, а наливают чай из заварочного чайника.





А какую посуду надо приготовить для людей, которые пьют кофе? Правильно, кофейную. Кофейная посуда такая же как чайная, только вместо заварочного чайника на стол ставится кофейник и кофейные чашки меньше чайных.



**Посуда может быть сделана
из пластмассы, железа,
дерева,**



**стекла, фарфора и
глины.**



Сайт
«Читарики»
<http://chitariki.ru>