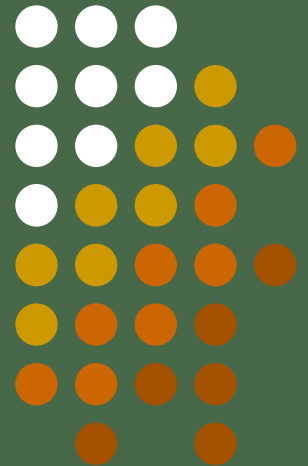


УРОК - СУД



Лилейные овощи.
Биологические особенности,
выращивание, применение





Обвиняемые



лук



чеснок



ЛИЛЕЙНЫЕ

Корневая система

- мочковатая
- стержневая

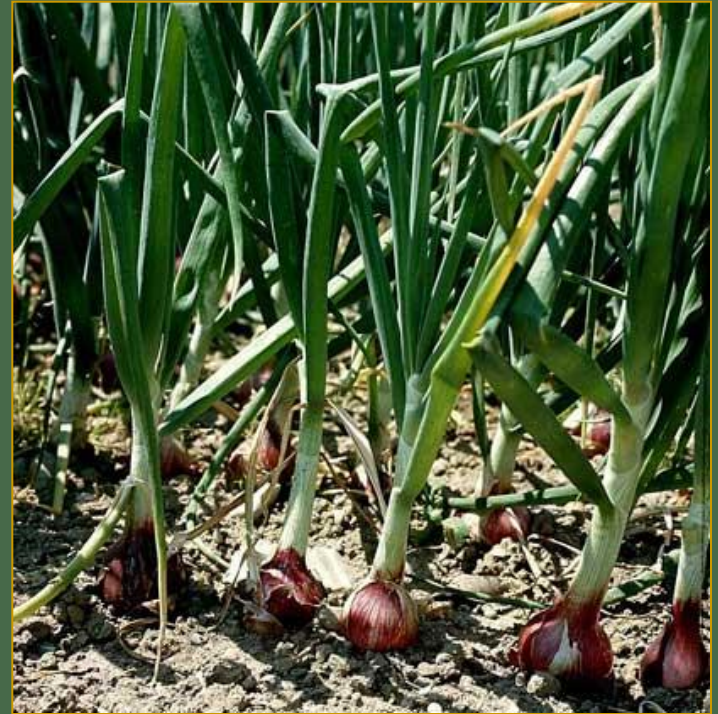




ЛИЛЕЙНЫЕ

Стебель

- вьющийся
- прямостоячий
- ползучий
- лежачий

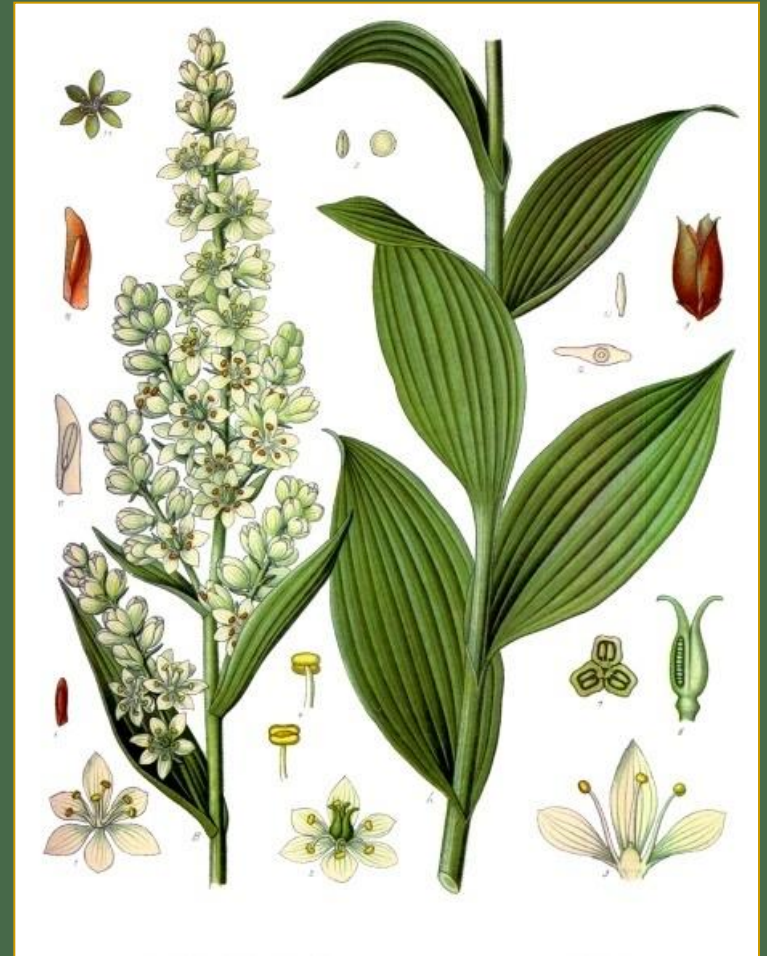




ЛИЛЕЙНЫЕ

Листья

- сетчатое
- дуговое
- параллельное

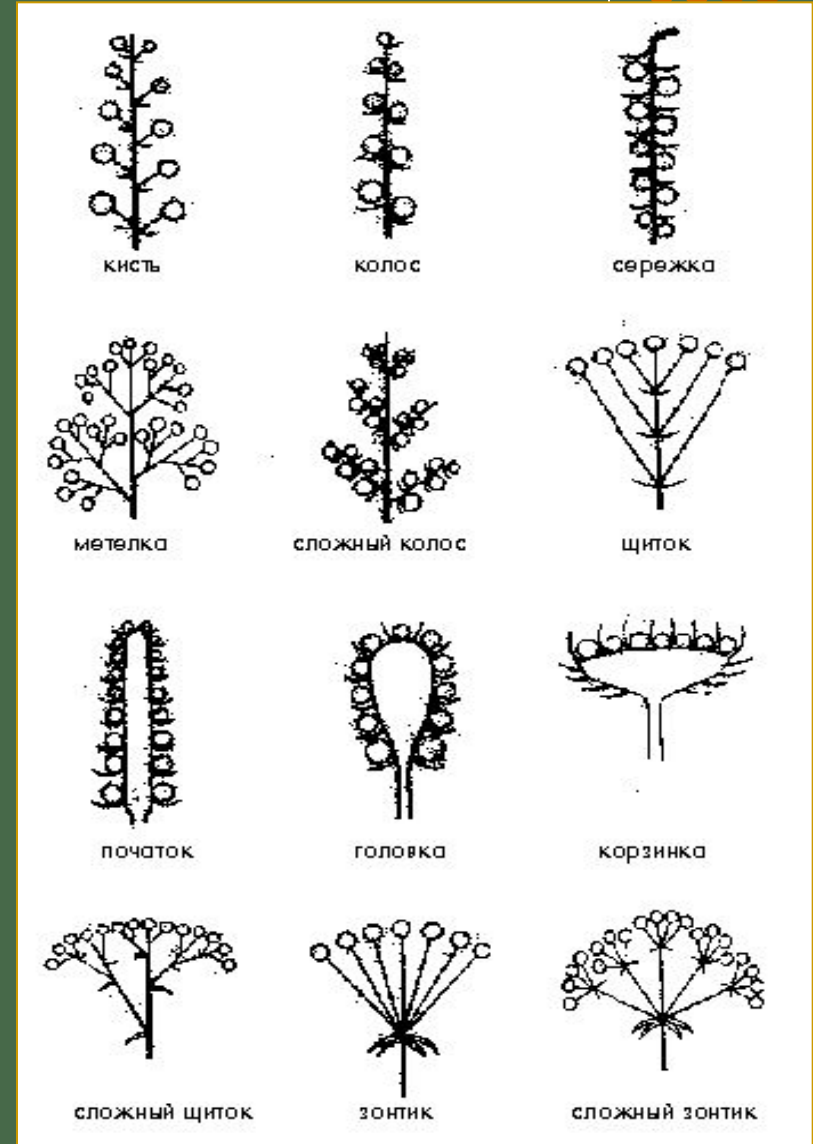




ЛИЛЕЙНЫЕ

Соцветие

- КИСТЬ
- КОЛОС
- серёжка
- мочалка
- ЩИТОК
- ЗОНТИК
- корзинка
- початок

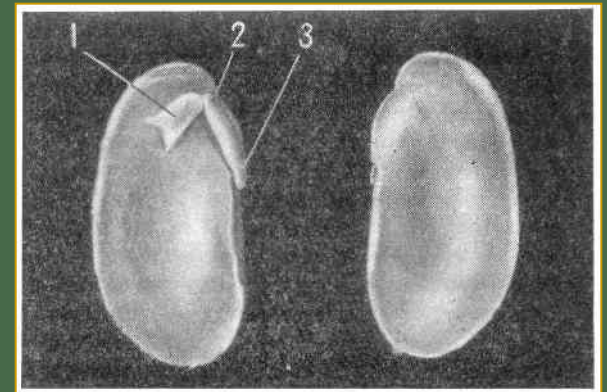




ЛИЛЕЙНЫЕ

Семя

- 1 семядоля
- 2 семядоли





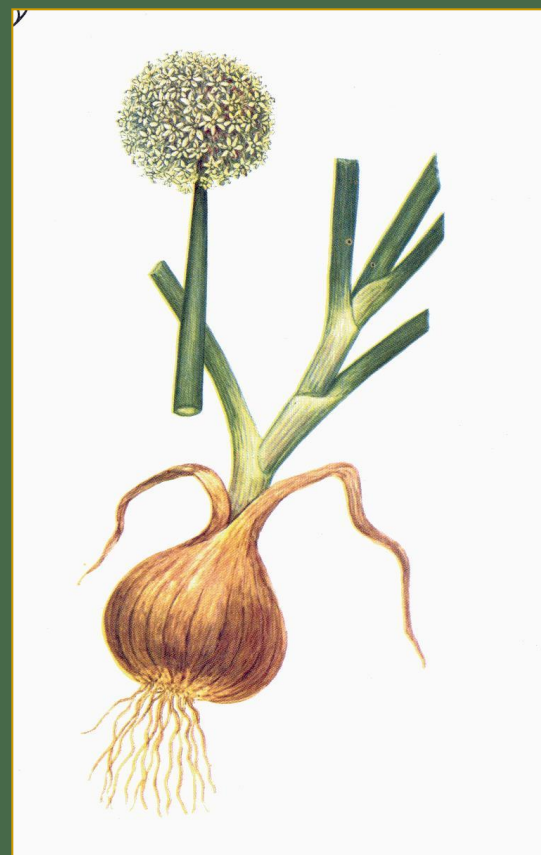
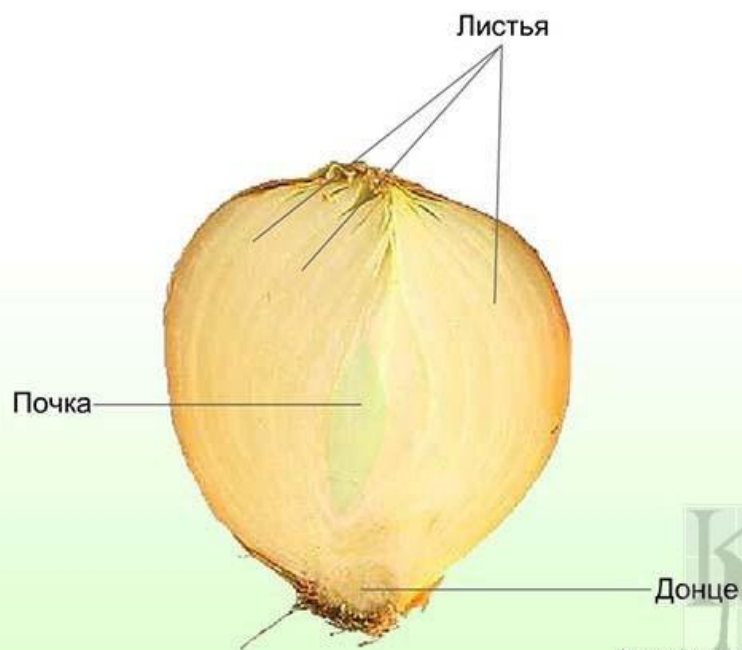
Лабораторная работа





Строение лука

Строение луковицы





Практическая работа





Строение чеснока



Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение.





Пословицы

**ВСЁ БАНЯ
ПРАВЯТ ЛУК ДА**





Пословицы

Лук да баня всё
правят.





Пословицы

да редька чеснок
так крепко
проживёте и





Пословицы

**Чеснок да редька,
так и проживёте
крепко.**





Пословицы

ОТ НЕДУГ
СЕМИ ЛУК





Пословицы

Лук от семи недуг.



Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение.



Лилейные овощи. Биологические особенности и выращивание, применение.

Физкультминутка



Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение.





Салат из репчатого лука с майонезом

- Продукты: лук репчатый – 150г, майонез – 120г, яйцо – 3шт., зелень петрушки, укропа – 30г.

- Приготовление:

лук репчатый очистить, промыть, нашинковать соломкой. Для удаления горечи промыть в холодной воде и ошпарить кипятком. Лук соединить с майонезом, варёными яйцами и уложить в салатник. Салат украсить рубленой зеленью.





Отвар лука с мёдом

- Применение: при бронхиальной астме по 1 ст. ложке 3 раза в день за 15 минут до еды.



- Приготовление: 400г репчатого лука пропустить через мясорубку, добавить 400г сахара, 400г сливочного масла, 150г мёда, 150г сока алоэ. Всё тщательно перемешать и томить в печи или плотно закрытой духовке 3 часа. После полного охлаждения тщательно перемешать.



Окрашивание пряжи

- Приготовление:
500г луковой шелухи залить 1л кипящей воды, дать настояться, охладить, процедить. Залить настоем светлую шерстяную пряжу на некоторое время для получения жёлтого цвета. Такой же раствор можно применять для обработки овощных культур от вредителей.



1 *	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20



Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение.





1. Для салатов лучше использовать сладкие сорта.
2. При очистке и нарезании лука, нож нужно постоянно окунать в холодную воду.
3. Нужно открыть форточку для проветривания помещения.
4. При работе с чесноком стараться, чтобы сок чеснока не попал на кожу рук.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.

Салат «Редкостный».



Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйцо	1 шт.	Сварить вкрутую. Очистить. Нарезать мелкой соломкой.	Кастрюля, нож, разделочная доска
Лук репчатый	20 г	Очистить от шелухи, промыть, нарезать мелкой соломкой	Нож, разделочная доска
Огурец соленый	30 г	Очистить от кожуры и семян, нарезать мелкой соломкой	Нож, разделочная доска
Чеснок	10 г	Удалить шелуху, мелко нарубить	Нож, разделочная доска
Растительное масло Соль, перец	30 г По вкусу	Соединить продукты, соль, перец и аккуратно перемешать	Салатник, столовая ложка

Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение.

