УРОК - СУД



Лилейные овощи. Биологические особенности, выращивание, применение



Обвиняемые







ЛУК

4echok



Корневая система

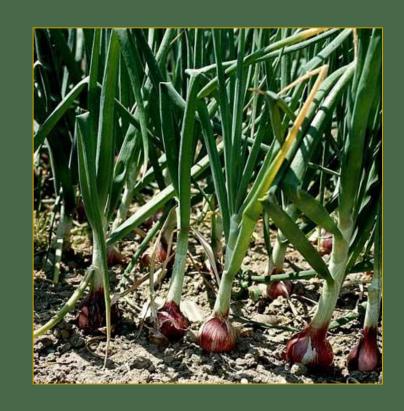
- мочковатая
- стержневая





Стебель

- вьющийся
- прямостоячий
- ползучий
- лежачий





Листья

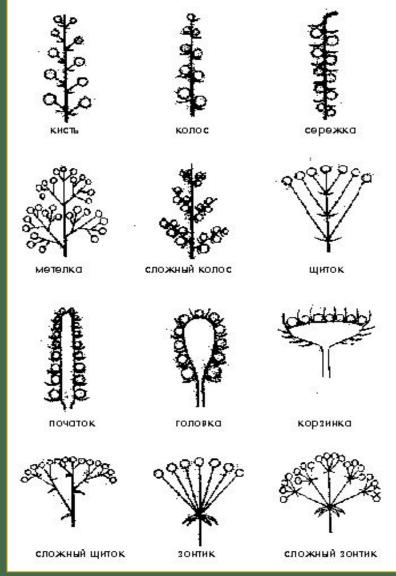
- сетчатое
- дуговое
- параллельное





Соцветие

- КИСТЬ
- КОЛОС
- серёжка
- мочалка
- ЩИТОК
- 30НТИК
- корзинка
- початок

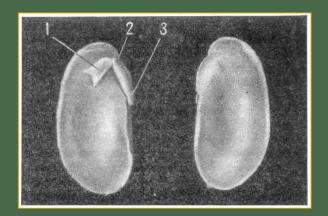




Семя

- 1 семядоля
- 2 семядоли







Лабораторная работа

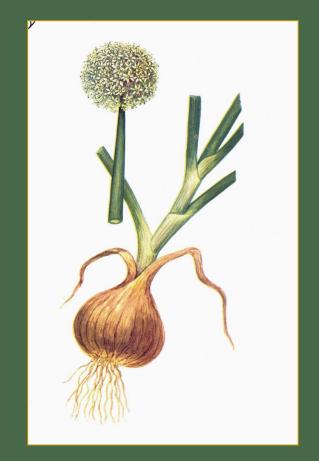






Строение лука





Практическая работа









Строение чеснока













ВСЁ БАНЯ ПРАВЯТ ЛУК ДА





Лук да баня всё правят. Правят.





да редька чеснок так крепко проживёте и





Чеснок да редька, так и проживёте крепко.







ОТ НЕДУГ СЕМИ ЛУК





Лук от семи недуг.





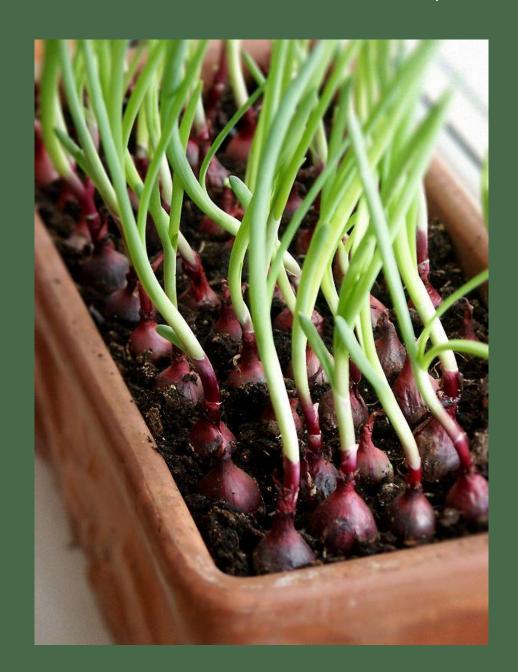


Лилейные ово ДЕЛЗГКАУКТЕ СОРЕМОМ НЕУЗЕПКАЗПЕ, применение.











Салат из репчатого лука с майонезом



• <u>Продукты</u>: 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

• <u>Применение</u>: 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











- 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



