



# КАБАЧОК

ОВОЩЬ

# О кабачке

- кустовая разновидность ТЫКВЫ обыкновенной с продолговатыми плодами, без плетей<sup>[3]</sup>. Плоды могут быть зелёного, жёлтого, чёрного или белого цвета. Мякоть нежная и быстроваркая<sup>[4]</sup>, употребляется также и в сыром виде.

# ИСТОРИЯ

- ▣ Кабачок происходит из северной Мексики (Оахакская долина), где первоначально в пищу употреблялись только его семена.
- ▣ В Европу кабачок попал в XVI веке вместе с другими «диковинами» из Нового Света. Вначале кабачки выращивались в ботанических садах. В XVIII веке итальянцы первыми стали использовать



# Кабачковая икра.

- ▣ В странах бывшего СССР популярна кабачковая икра. Помимо измельчённой мякоти кабачков, в состав входят морковь, лук, томатная паста. Перед приготовлением кабачки проходят термическую обработку. Цвет икры в норме



# Факты!

- ▣ Известный всем нам овощ, стали употреблять в пищу не так уж давно. А на его исторической родине, в Мексике, использовались только его семена. Длительное время после «переезда» в Европу, овощ выращивали только в ботанических садах не зная о том, что он съедобен.
- ▣ Следует отдать должное итальянцам, которые впервые додумались готовить сам овощ, а не только употреблять семена. Благодаря этой нехитрой догадке, мы можем лакомиться жареными, вареными и печеными кабачками.



# Жаренные кабачки

- СОСТАВ: молодые кабачки, соль, мука, растительное масло.
- Для жарки желательно использовать молодые кабачки с мягкой кожицей и семечками.



# Загадка!

- Зелёный.
  - Увеличивается в размерах.
  - Делают из него икру.
  - И У НЕГО ЕСТЬ ЦВЕТОК.
- 
- 5 сек.

Молодцы!





# Конец

- Стрижов Михаил За
- Дата создания 7.12.18
- Презентация No2
- Тема: кабачок.