# КАБАЧОК

ОВОЩЬ

# О кабачке

- кустовая разновидность тыквы обыкновенной с продолговатыми плодами, без плетей[3]. Плоды могут быть зелёного, жёлтого, чёрного или белого цвета. Мякоть нежная и быстроваркая[4], 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.
- Увиличевается в размерах.
- Делают из него икру.
- И У НЕГО ЕСТЬ ЦВЕТОК.

- 5 сек.

# Молодцы!

# Конец

- Стрижов Михаил 3а
- Дата создания 7.12.18
- Презентация No2
- Тема: кабачок.