

МОУ Волченковская средняя  
общеобразовательная школа

**ЩИ –  
НАЦИОНАЛЬНОЕ  
РУССКОЕ БЛЮДО**

Девиз урока:  
**«ЩАМИ МИР СТОИТ»**  
(русская народная поговорка)

## Цели:



- **познакомиться с историей супов на Руси;**
- **научиться приготавливать блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем»;**
- **закрепить навыки по нарезке овощей, правилам варки и пассировки, по соблюдению техники безопасности;**
- **сформировать бережное отношение к русской старине.**

# Петр I



Осенью и зимой охотно едят горячие  
рыбные и мясные супы.



Весной и летом –  
холодные фруктовые и  
молочные супы.



# «Позволь мне заглянуть в твой горшок с супом, и я скажу, кто ты».

*(старая русская мудрость)*

**ЩИ**



**СОЛЯНКА**



**РАССОЛЬНИК**



**УХА**



Мой идеал теперь –  
хозяйка,

Мои желания –  
покой,

Да щей горшок...

А.С.Пушкин



# Конкурс

«Кто знает больше пословиц о любимом народном кушанье».





Новая Кулинария



**Щи – одно из самых известных и старинных блюд.**





## Причины популярности щей:

- 1) историческая доступность;
- 2) простота приготовления;
- 3) высокие вкусовые качества.





# Питательная ценность щей.

Отвары овощей имеют способность повышать аппетит.

Отвары мяса и рыбы, а также коренья, лук, пряности способствуют пищеварению.

Зимой и летом щи являются источником витаминов.

## Вводный инструктаж.

- 1) Знакомство с технологией,  
рецептами приготовления щей.  
*(Приложение 2)*
- 2) Запись в тетрадь технологии  
приготовления.
- 3) Повторение правил  
приготовления.  
*(Вопросы )*



**Вопрос:**

**- Какие правила  
варки бульона  
соблюдали?**



***Ответ:***

**мясо для бульона  
заливают холодной  
водой, чтобы  
полезные вещества  
перешли в бульон,  
и варят после  
закипания на  
медленном огне.**



**Вопрос:**

**- Как проводят  
первичную  
обработку  
овощей?**



***Ответ:***

**перебрать, удалить  
несъедобные части,  
вымыть, очистить от  
кожуры, помыть и  
измельчить ножом или  
приспособлениями.**



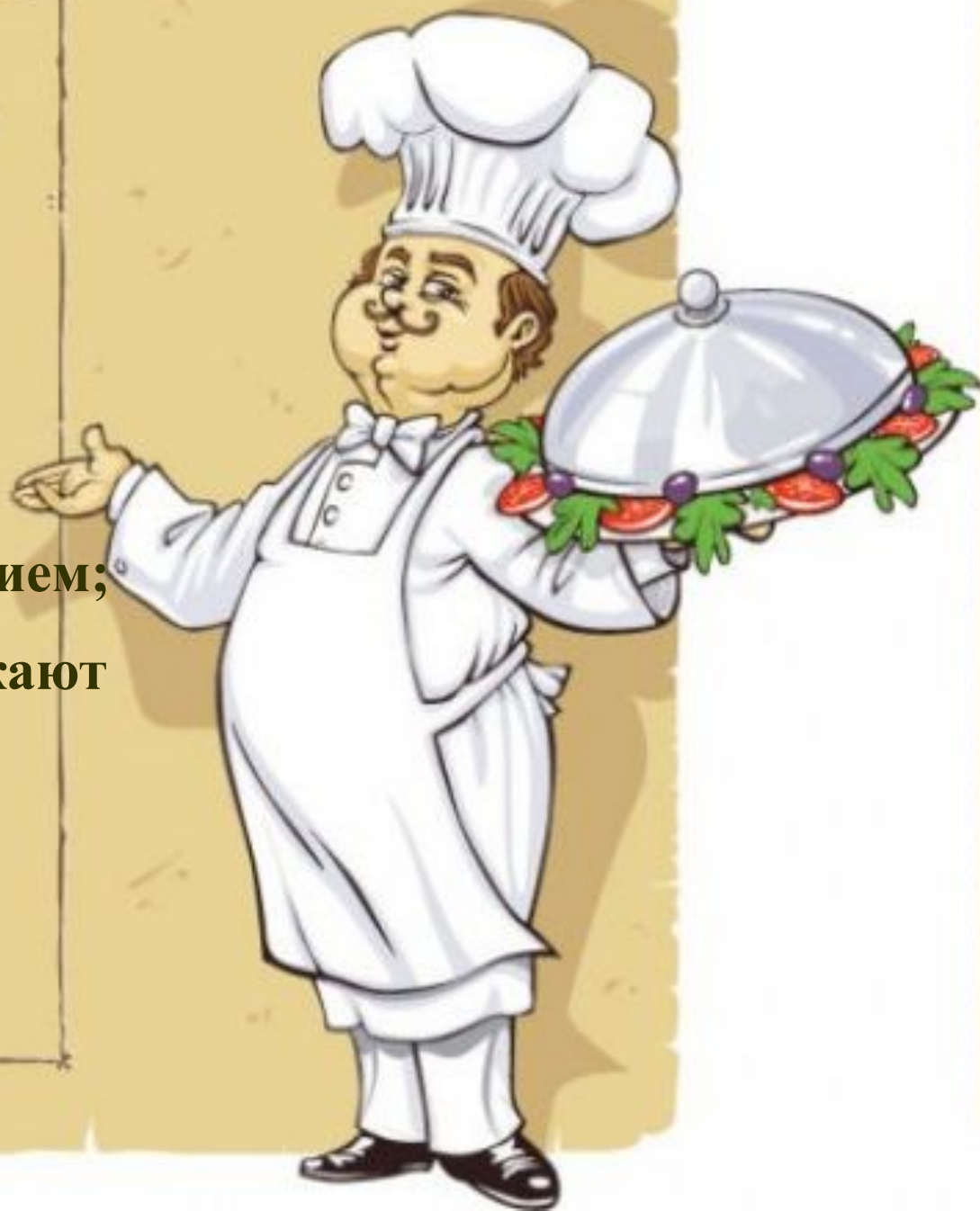
**Вопрос:**  
**Какие правила  
варки овощей  
надо соблюдать?**





*Ответ:*

**овощи помещают  
в кипящий бульон для  
сохранения витамина С;  
очищают и нарезают  
овощи перед приготовлением;  
во время варки не допускают  
бурного кипения – чтобы  
сохранить все витамины  
и питательные вещества.**



## Способы нарезки овощей.

- картофель нарезать брусочками,
- капусту кубиками,
- морковь натереть на терке,
- лук нарезать кубиками,
- зелень – мелко нарезать.



**Правила  
безопасной  
работы  
на кухне.**



## Игра - пантомима.

- 1) Пальцы при нарезке надо подгибать.
- 2) Мелкие кусочки на терке не тереть.
- 3) Крышку с кастрюли снимать от себя.
- 4) Овощи в кипящий жир не бросать.
- 5) Нож передавать ручкой вперед.

# Практическая работа

## 1. Организация рабочего стола.



# Практическая работа

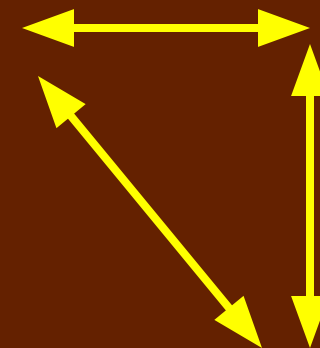
## 2. Сервировка стола.



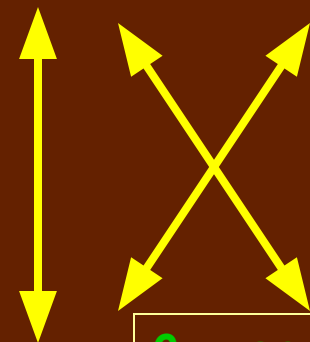
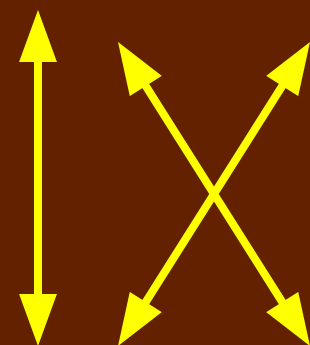


# Игра «Крестики-нолики».

лук	картофель	морковь
горох	капуста	укроп
щавель	репа	помидоры



петрушка	фасоль	капуста
морковь	укроп	редька
укроп	хрен	лук
соль	чеснок	гвоздика
чеснок	свекла	картофель
лавр. лист	горчица	петрушка





## Игра «Найди лишнее слово»

- 1) нож; 2) кастрюля; 3) дуршлаг;
- 4) миски; 5) шумовка;
- 6) поварешка;
- 7) терка; 8) сотейник;
- 9) мясорубка;
- 10) доска разделочная;
- 11) сковорода;
- 12) скалка; 13) сито; 14) ступка;
- 15) миксер.

*Игра «Найди лишнее слово»*

**Ответы:**

**1,2,4,6,7, 10, 11, 14.**



**Домашнее задание:**  
приготовить щи для семьи  
по старинному русскому рецепту.

