



Блюда из пророщенного зерна

Руководитель: В. К.

Хасанова

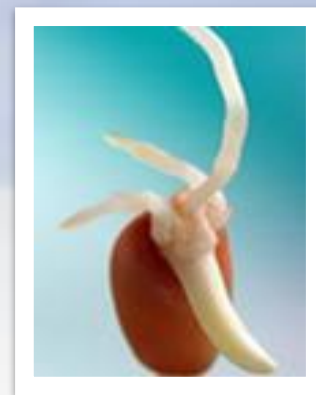
Выполнил: студент группы №

33

С.В. Изланова

Цель:

*изучить свойства
пророщенного зерна и
приготовление блюд
из него*



Задачи:

- ознакомиться с характеристикой сырья;
- выявить влияние проросшего зерна на здоровье человека;
- изучить ассортимент блюд и технологию их приготовления ;



Объект исследования:

пророщенное зерно

Предмет исследования: свойства

пророщенного зерна

Гипотеза: блюда из пророщенного

зерна позволяют улучшить

состояние здоровья человека

Из истории

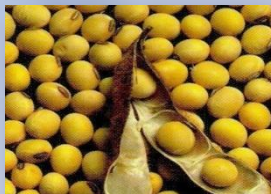
Проростки зерновых культур входили в рацион:

- первобытных людей
- древних египтян
- китайцев
- индейцев
- греков



Зерновые культуры с лечебными свойствами

✓ Соя



✓ Подсолнечник



✓ Кунжут

✓ Ячмень

✓ Тыквенные зерна

✓ Горчица

✓ Гречиха

✓ Пшеница



Лечебные свойства пророщенной пшеницы

- ✓ Имеет омолаживающий эффект
- ✓ Обогащает кровь кислородом
- ✓ Повышает иммунитет
- ✓ Возвращает остроту зрения
- ✓ Заживляет раны
- ✓ Восстанавливает волосы
- ✓ Способствует активному долголетию



Использование в косметологии

Маски и кремы, в состав которых входят ростки пшеницы – эффективное средство для улучшения состояния кожи и волос.



Блюда из пророщенного зерна

Эта целебная еда

имеет

удивительную

способность

оздоравливать

человека



Салаты

- ✓ Салат из проросших зерен пшеницы



- ✓ Салат из проросших зерен ржи



- ✓ Салат фруктовый с ростками пшеницы и подсолнечника



Супы

- ✓ Суп из проросшей пшеницы



- ✓ Крем-суп из шампиньонов с проростками подсолнечника



Каша, котлеты, хлеб

- ✓ Каша пшенная с тыквой и проросшими зернышками пшеницы



- ✓ Котлеты из проросшей пшеницы



- ✓ Хлеб с тыквой и проростками пшеницы



Сладкие блюда

- ✓ Мюсли из пророщенных зерен с фруктами и орехами



- ✓ Конфеты из кураги с проросшими пшеничными зернами



Салат из проросших зерен пшеницы

Проросшие зерна пшеницы – 300г,
репчатый лук – 100 г,
зелень петрушки – 50 г,
растительное масло – 100 г, соль.

Репчатый лук можно по сезону
заменить зеленым и добавить,
петрушку, укроп, сельдерей.



Вывод

Блюда из пророщенных зерен вкусны, питательны и полезны.

Истинное здоровье - вот что дает нам этот подарок природы.

Добавляя их к пище, мы получаем мощный заряд бодрости.

A young green seedling with two leaves growing in a white pot against a background of a bright sun with rays.

Спасибо за внимание!