

A wide-angle photograph of a lush green grain field, likely wheat or barley, stretching to the horizon under a bright, clear sky. The field is filled with tall, vibrant green stalks, and the horizon line is visible in the distance with some faint structures and trees.

**Зерновые
культуры.**

***Каша – радость
наша***

Угадай-

Матушкой
ка!

весной

В платье

цветном,

Матушкой-зимой пол

В саване одном е

Загадаю

загадку,

Закину на

грядку,

А время

пре

К

е

зерн

о



Виды зерновых культур

культур



Пшениц

а

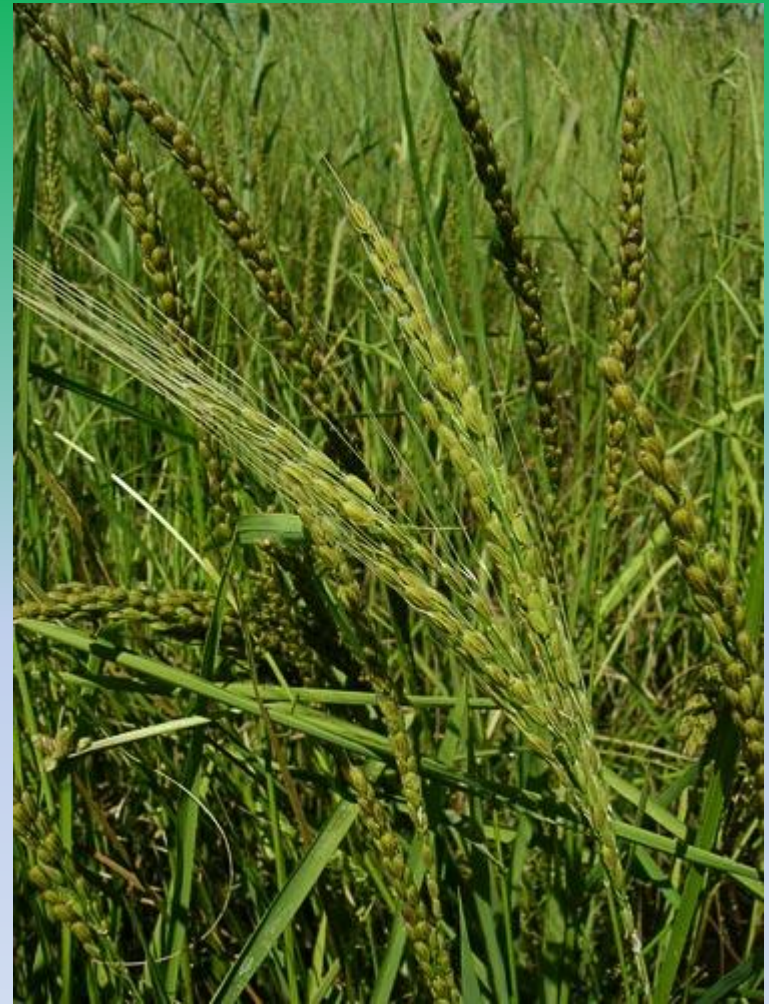


Рож

ь



Ячмень



Рис



Кукуруза

а



Овёс

с



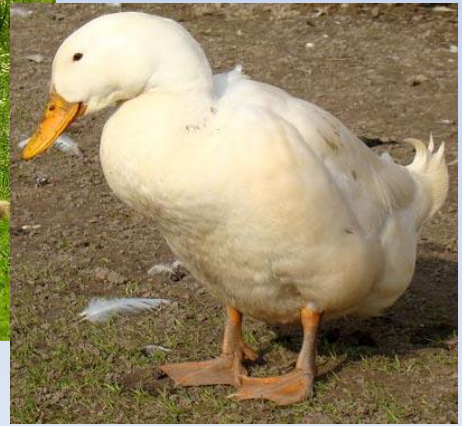
Гречи

Составь описание растения по плану

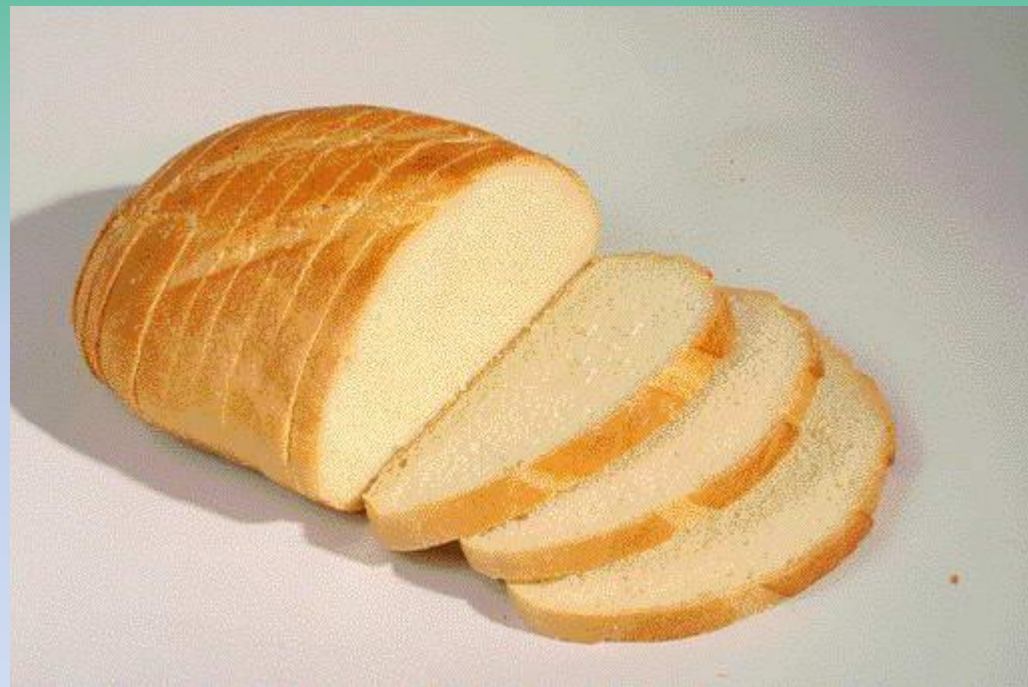
- 1) Название растения.**
- 2) К какой группе относится? (дерево, кустарник, травянистое растение)**
- 3) Где его выращивают? (поле, огород, сад)**
- 4) Какие части есть у растения? (листья, стебель, колос, корневая система)**
- 5) Как человек использует это растение?**

Корма для домашних животных и

птиц



Использование зерновых культур

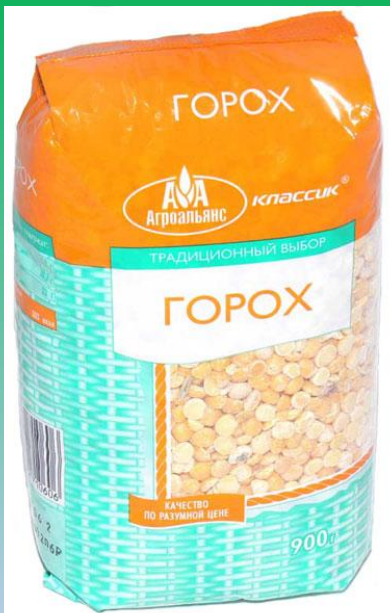


Хлеб и хлебобулочные изделия

Дополните пословицы!

- **Гречневая каша – матушка наша,
А хлеб ржаной – отец родной.**
- **Русского мужика без каши не
накормишь.**
- **Каша – кормилица наша.**
- **Кашу маслом не испортишь.**
- **Щи да каша – пища наша.**

Круп



Технология приготовления каши

Каша гречневая рассыпчатая

- *1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 2 ст. ложки топленого масла, соль.*
- *Крупку перебрать, обжарить на сухой сковороде и сразу же опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, убавить огонь. Когда каша загустеет, влить разогретое топленое масло, накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне.*
- *Готовую кашу полить топленным маслом или соусом. Подается как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу, рыбе или грибам.*

Сколько часов варят

кашу

1 час



2 часа



1 час 30
минут



50 минут



Из любых круп получается самая вкусная каша, если она варится в глиняном горшке в духовке, а ещё лучше – в русской печи.





Спасибо за урок!