

A wide-angle photograph of a lush green field of grain, 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

культуры



*Пшениц*

а

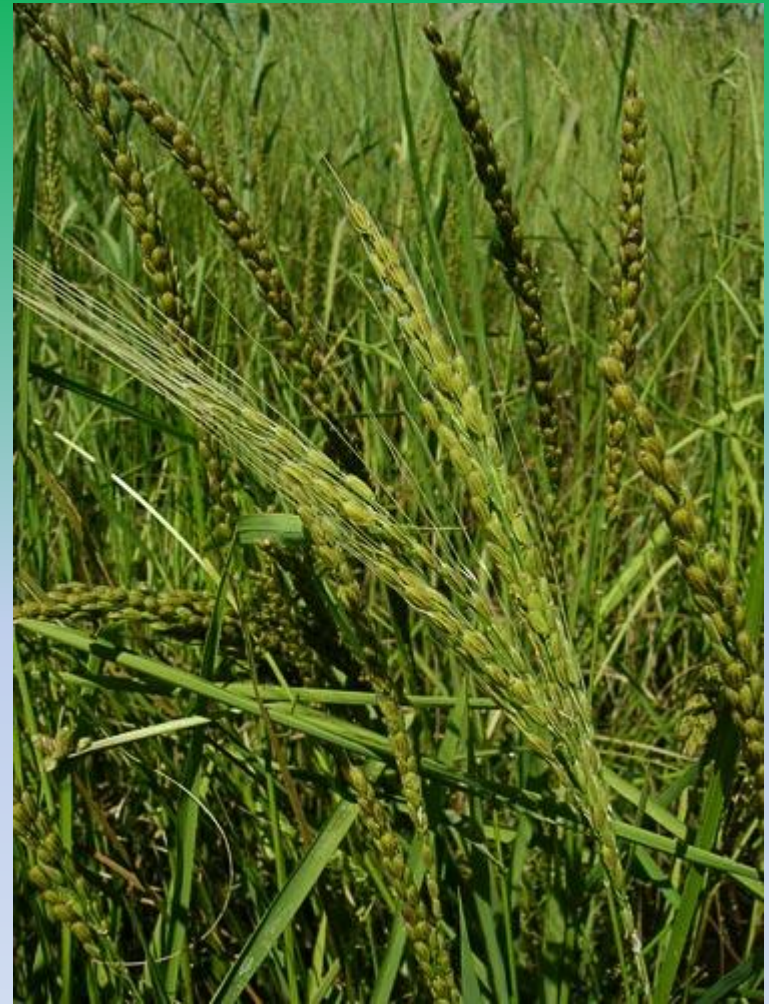


*Рож*

*ь*



***Ячмень***  
***ь***



***Рис***  
***с***



***Кукуруза***



***Овёс***



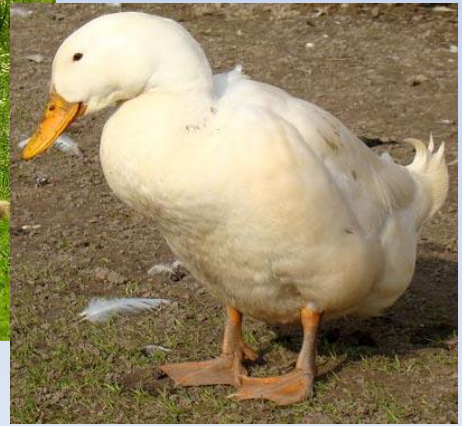
***Гречи***

# **Составь описание растения по плану**

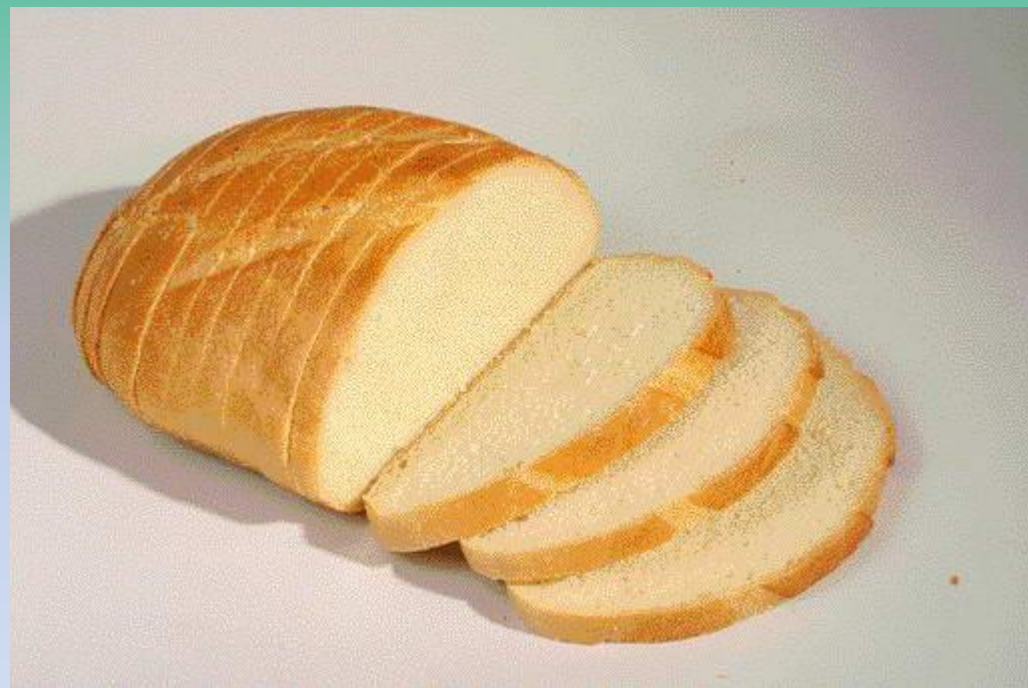
- 1) Название растения.**
- 2) К какой группе относится? (дерево, кустарник, травянистое растение)**
- 3) Где его выращивают? (поле, огород, сад)**
- 4) Какие части есть у растения? (листья, стебель, колос, корневая система)**
- 5) Как человек использует это растение?**

# 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!***