

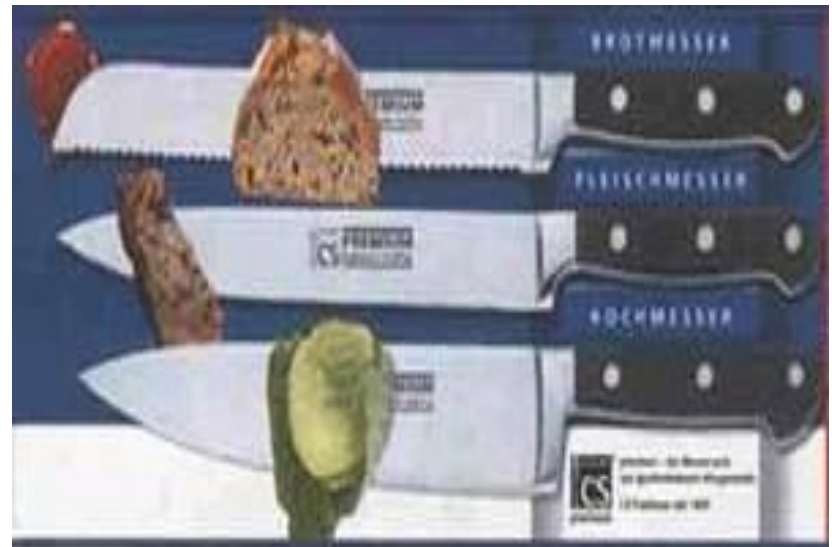
# Нож - друг или враг?



**Автор: Трофимова  
Дарина - студентка  
группы ПК-1**

Все хозяйки знают, что наиболее трудоемкие операции в приготовлении еды – **очистка, измельчение, шинкование продуктов**. Эта работа отнимает больше всего времени и сил, которые требуются для приготовления пищи.

Основное орудие труда на кухне – **НОЖ**



# Особенности ножа

Каждый нож имеет свои **массу, форму и размеры** – это связано с особенностями свойств продуктов, для которых он предназначен.

***Чтобы резка продуктов не доставляла трудностей, рассчитаны формы и размеры рукояток и лезвий.***

# Виды ножей :

- [Хлебный](#)
- [Нож для томатов](#)
- [Нож для нарезки](#)
- Нож для срезания мяса с костей
- [Филейный нож](#)
- Нож для мяса
- [Овощной нож](#)
- [Нож для снятия кожуры](#)
- Нож для мягкого сыра
- [Нож декоратор](#)
- [Нож для чистки грибов](#)
- Кухонный топорик



[www.ikirov.ru](http://www.ikirov.ru)



# "Родственники" ножей:

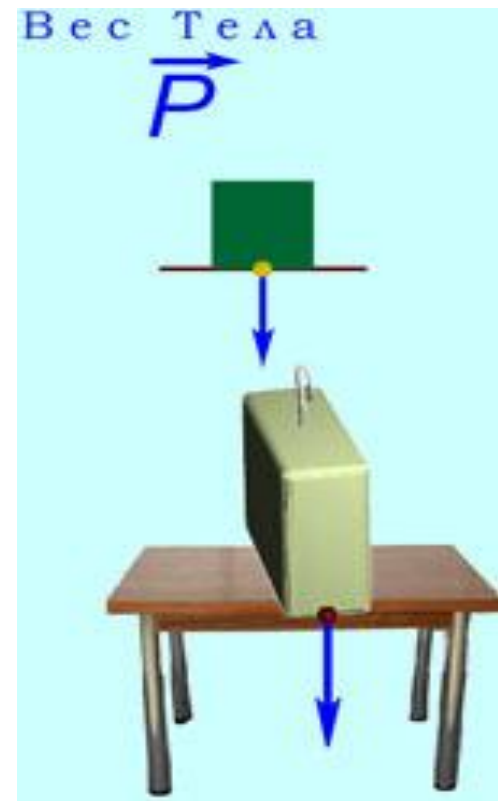
- **мясорубка** для получения мясного фарша, измельчения ягод, корней, изготовления лапши, фигурного печенья;
- **кухонные ножницы** для разделки рыбы, птицы; терка для овощей, фруктов, сыра - ее поверхность состоит как бы из множества крохотных ножей;
- **шинковка** для овощей, ручная либо с электроприводом.
- **ломтерезки, электроножи.**



# Почему нож режет?

Воздействуя на рукоятку ножа, мы сосредотачиваем усилие на небольшой по размеру площади его лезвие. Чем эта площадь меньше тем давление больше и наоборот: чем "толще" режущая кромка (РК) тем большее усилие мы должны приложить.

$$P = F / S$$



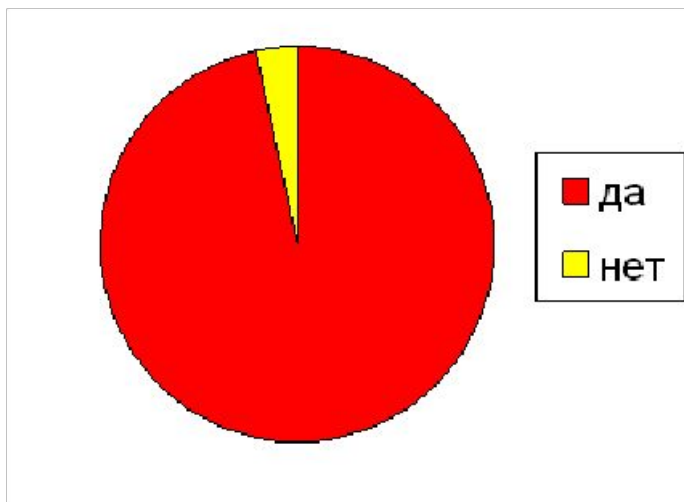
# Техника безопасности при работе с ножами

- Правильно держите руки и нож при обработке продуктов
- Храните ножи в специальных чехлах
- Своевременное подтачивание ножа - гарантия целостности ваших пальцев
- Чем длиннее нож, тем сложнее контролировать положение острия и тем больше вероятность пореза из-за промаха
- Передавать нож кому-либо нужно ручкой вперед
- Не проверяйте остроту ножа, водя пальцем по режущей кромке



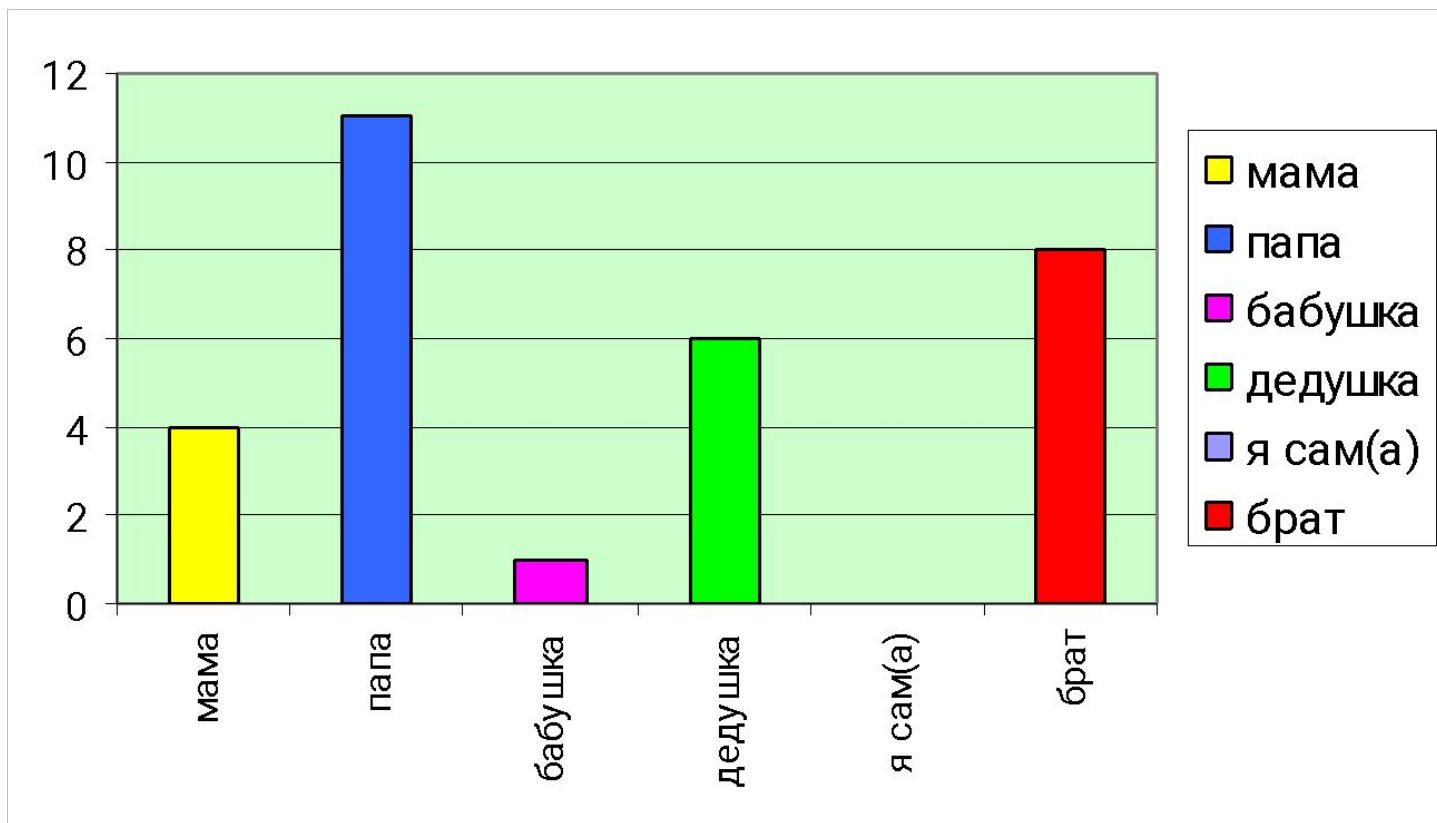
# Результаты анкетирования

- Доводилось ли Вам получать травму при работе с ножом?





# Кто в вашей семье точит ножи?



# Хлебный нож

- Длинное, прочное, одинаковой ширины лезвие.
- Волнистая или пилообразная режущая кромка «распиливает» хлебную корку, а мякоть она режет, как обычный нож.



# Нож для томатов

- лезвие длинное неширокое волнистое. Кончик такого ножа раздвоен, образуя «вилочку», которой удобно подхватывать и раскладывать на тарелке тонкие ломтики помидора



# Нож для нарезки

- длинное лезвие с нешироким полотном и ровной, без зубчиков, режущей кромкой. Длинное лезвие нужно для получения ровного, аккуратного разреза, который совершают одним движением ножа.



# Филейный нож

- Самый узкий и длинный. Этот нож предназначен для отрезания тонких и ровных кусков мяса или рыбы.



# Овощной нож

- Имеет короткое прочное лезвие и большую удобную ручку, режущая кромка ровная и прямая, кончик заостренный. Его используют для очистки овощей и фруктов. Ножи с лезвием большего размера используются для резки овощей.



# Нож для чистки грибов

- Короткий пластмассовый, с плоской жесткой кисточкой на рукоятке, чтобы ею очищать грибные шляпки и пластинки от еловых иголок, листиков и прочего лесного сора. Пластмассовое лезвие позволяет избежать потемнения некоторых видов грибов на срезе



# Нож декоратор

- лезвие с выпуклыми зубцами по всему прямому полотну. При нарезании, например, огурцов, моркови, редиса он придает поверхности ломтиков красивую волнистую форму. Используется также для нарезки замороженного масла и теста.





# Нож для снятия кожуры

- легкий нож (часто с вогнутым лезвием) с острым кончиком. Искривленное лезвие идеально приспособлено для обработки округлых поверхностей.

