

Что едали наши деды?

Мультимедийный урок



Цель: Научиться готовить и оформлять блюда традиционной кубанской кухни.

Задачи:

- Продолжить знакомство с искусством приготовления пищи;
- Закрепить умения и навыки по оформлению блюд;
- Прививать уважение к народным традициям;

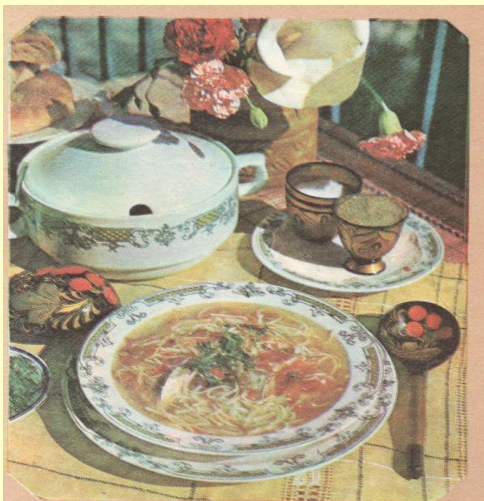
Межпредметные связи: История, кубановедение, ИЗО, музыка.



Блюда кубанской кухни

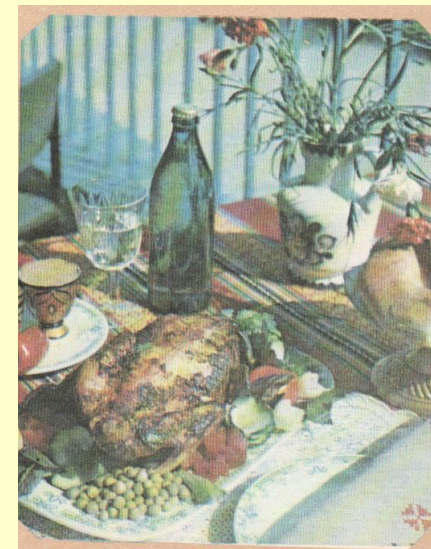
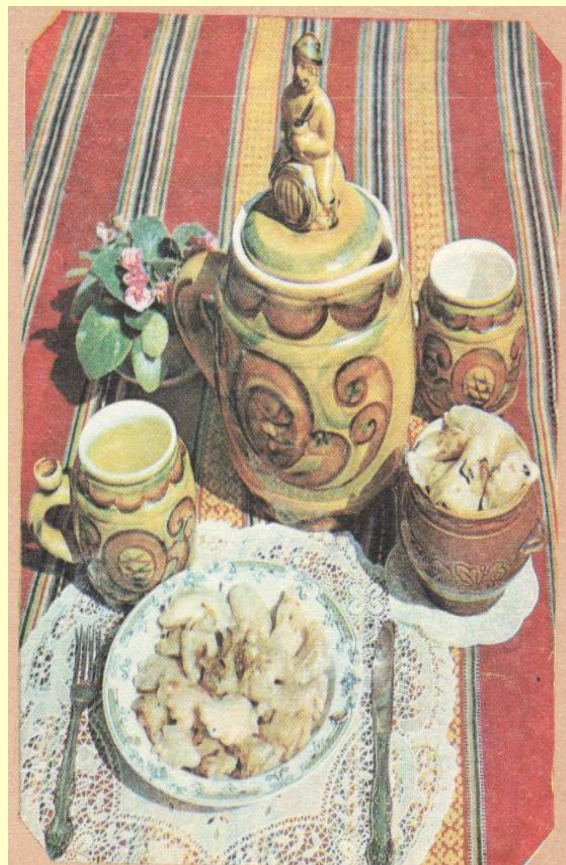


Блюда кубанской кухни



Лапша по- казачьи

Вареники с творогом



Гусь в сметане

Вопросы к классу

1. Какие блюда кухни казаков вы можете назвать?
2. Какое ваше любимое блюдо из кубанской кухни?
3. Для чего надо знать рецептуру и способы приготовления, кухню наших дедушек и бабушек?
4. Почему в рацион человека обязательно должны входить блюда из круп и макаронных изделий?
5. Какова роль в питании человека витаминов, белков, жиров, углеводов?
6. Какие пословицы и поговорки вы знаете о пище?
7. Какие требования предъявляются к качеству готового блюда?

Козачьи побрыхэнькы

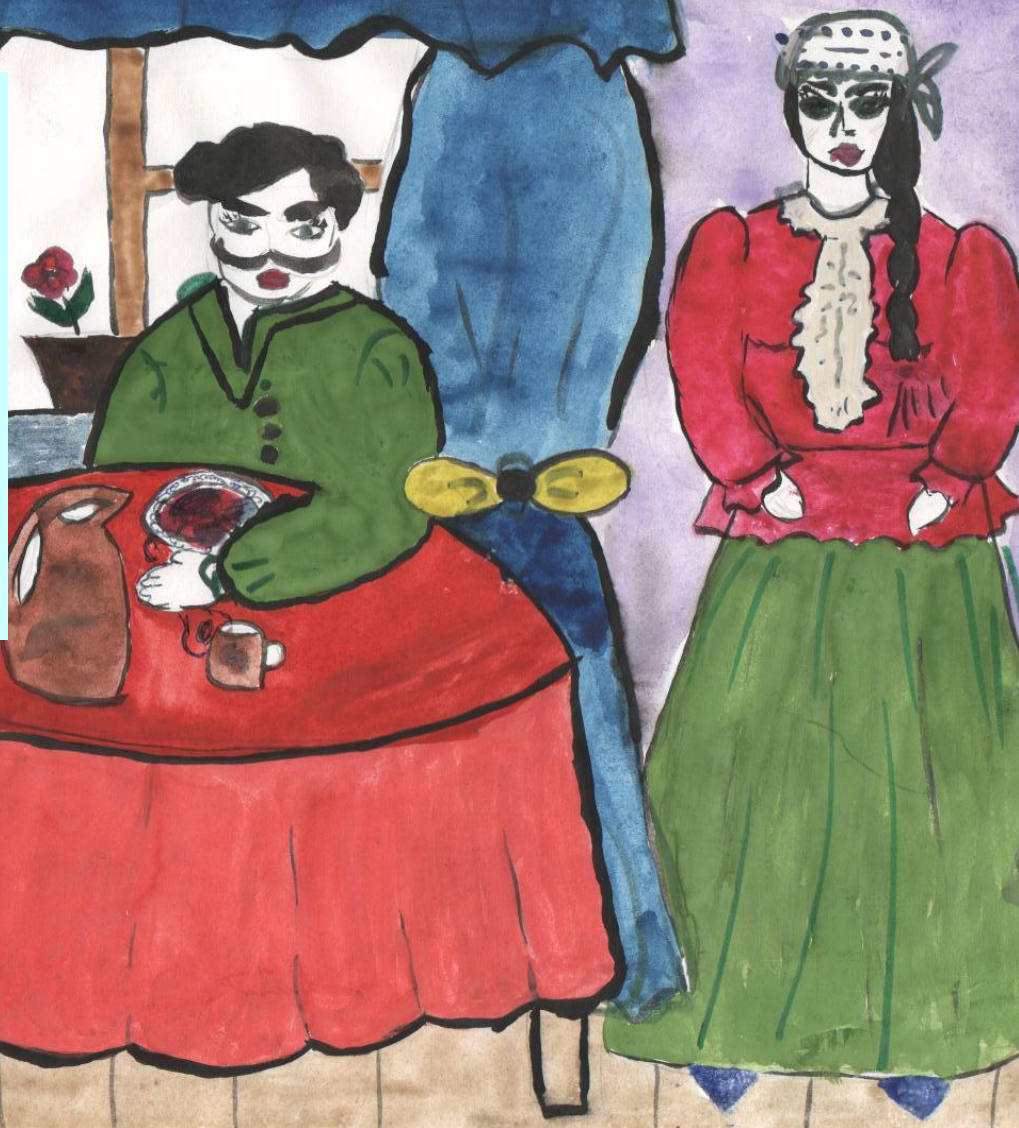




Борщ с уткой

Нормы продуктов на одну порцию:

утка 50 г., свекла 100 г.,
капуста свежая 50 г.,
петрушка и сельдерей 20 г.,
лук репчатый 20 г., мука 5
г., сметана 20 г. чеснок 3 г.,
морковь 10 г., свежие
томаты 100 г.



Словарь



Шумовка - плетеная деревянная
плоская ложка

Глэчик- глиняный кувшин

Чавунец - чугуун

Кварта - кружка в 1/4 литра

Настольник - скатерть

Стан - ткацкий станок



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

