

Мультимедийный урок



Цель: Научиться готовить и оформлять блюда традиционной кубанской кухни.

Задачи:

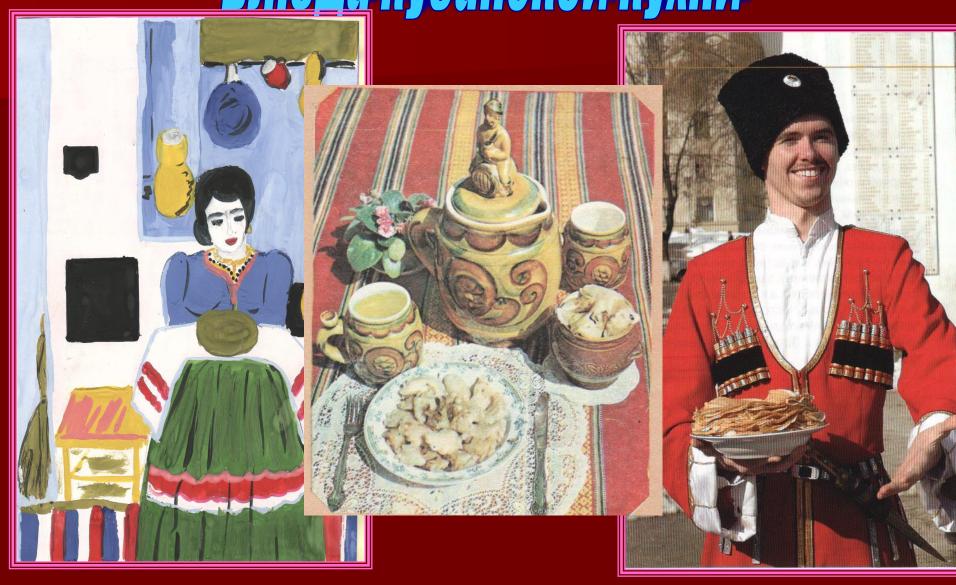
- •Продолжить знакомство с искусством приготовления пищи;
- •Закрепить умения и навыки по оформлению блюд;
- •Прививать уважение к народным традициям;

Межпредметные связи:

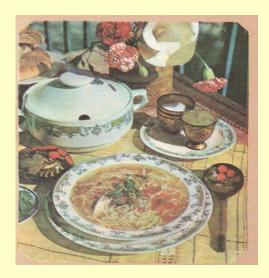
История, кубановедение, ИЗО, музыка.



Блюда кубанской кухни

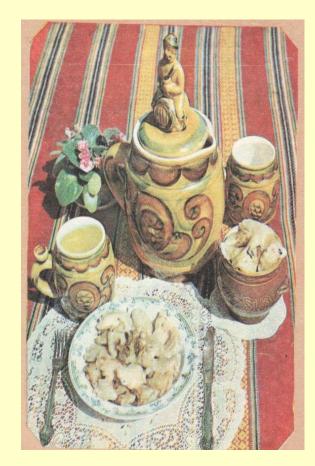


Блюда кубанской кухни



Лапша по- казачьи

Вареники с творогом





Гусь в сметане

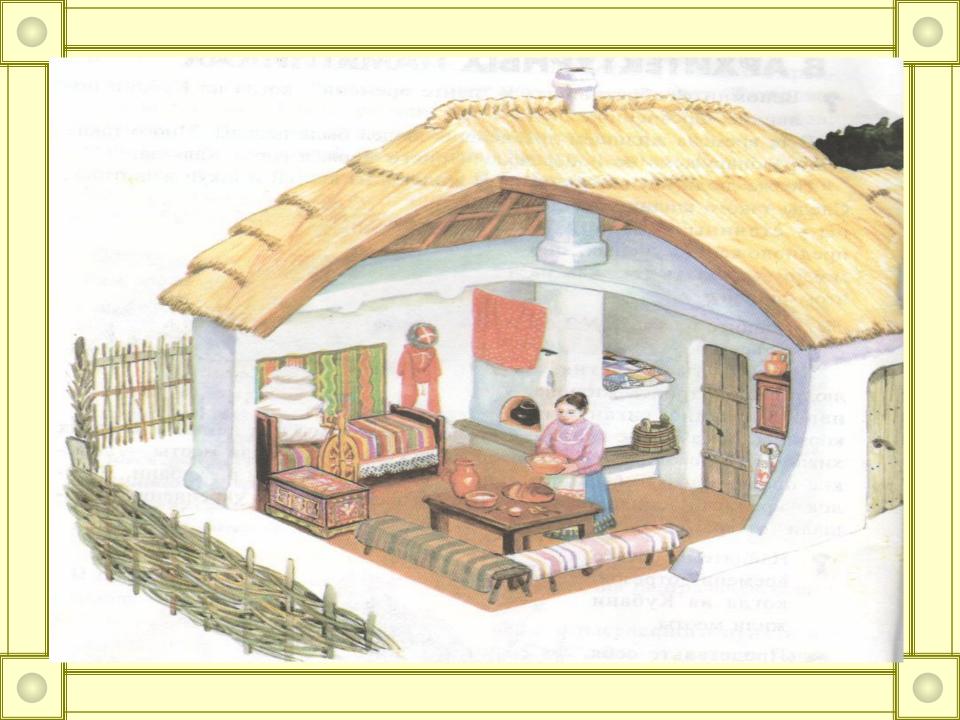




Вопросы к классу

- 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?







СЛОВАЛЬ

Шумовка -

плетеная деревянная плоская ложка

Глэчик- глиняный кувшин

Yaeyheu -

ЧУЗУН

Кварта - кружка в 1/4 литра

Настольник - скатерть

Стан - ткацкий станок





