

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12 ИМ. Академика В.И. Кудинова»
Города Воткинска Удмуртской Республики

Проект


Тема

СУП

Автор проекта: Русанова У. А.
Руководитель: Курносова . Н. А.
г. Воткинск, 2022г.



Содержание

1. Введение
 2. Цель проекта
 3. Задачи проекта
 4. Методы проекта
 5. Тип проекта
 6. Назначение проекта
 7. Актуальность
 8. История
 9. Выводы
 10. Ресурсы
- 



АКТУАЛЬНОСТЬ

Супы - широко распространенные блюда, они являются составной частью обеда. В питании человека они играют очень важную роль: возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ. Польза супов особенно актуальна для людей, предпочитающих диетическое питание. Насыщение супом происходит легче, чем вторым блюдом, поскольку в супе есть жидкость, но супы менее калорийны, чем вторые блюда.




Цель проекта

- Узнать историю супа
- 




Задачи проекта

- Найти информацию по теме
 - Подобрать картинки
 - Создать презентацию
 - Подготовить выступление
- 




Методы проекта

- Поисковый
 - Информационный
- 





Тип проекта

- Монопредметный
 - Индивидуальный
- 



Назначение

- ▣ Презентацию моего проекта можно представить на уроках технологии.
- 



Суп — жидкое блюдо (обычно первое), распространённое во многих странах. Отличительной особенностью супа является в первую очередь тот факт, что суп включает в себя не менее 50 % жидкости (иногда говорится, что при приготовлении должно применяться правило «в супе должна быть половина жидкости»), во вторую очередь (для горячих супов) — суп готовится методом варки, в подавляющем большинстве случаев в воде.

Суп исторически является блюдом оседлого человека. Кочевые народы супов не знали или же они были крайне не распространены и готовились в особых случаях. Тому примером служит казахская кухня: до сравнительно недавнего времени (до заимствования у узбеков шурпы) в этой кухне супов не было.



История

- Слово «суп» произошло от французского слова «soupe» - жидкое блюдо. В первобытные времена люди отваривали мясо пойманных животных, но отвар они сливали. В пищу использовалось только вареное мясо. Но шли века... В современном понятии суп появился относительно недавно, примерно 400 - 500 лет назад, когда появились емкости для варки овощей и мяса. Но это не обозначает, что мясо и овощи не варились в более ранние времена. В странах древнего Востока (Китай и близлежащие страны) за 100 лет до н.э. уже варили супы. Это время соответствует появлению посуды, пригодной для варки. С появлением посуды из фарфора, фаянса и столовых приборов в XV - XVI веке супы стали появляться на столах в Южной Европе. Но более широкое распространение это блюдо получило к концу XVIII века. Сейчас в мире насчитывается около 150 различных видов супов.



Виды супов

- На сегодняшний день в мире насчитывается приблизительно 150 типов супов. Супы отличаются весьма большим разнообразием. Каждый суп можно отнести к нескольким категориям, в зависимости от основания, по которому следует производить деление.



Щи-история русских щей насчитывает многие века. Считается, что они появились в национальной кухне еще в IX веке, когда капуста была завезена из Византии. Щи — общепризнанное национальное русское блюдо, о котором народ сложил множество пословиц и поговорок- «Щи да каша — пища наша», «Где щи, там и нас ищи». На щи зазывали гостей, они были знаком гостеприимства.


Виды щей:

- щи из свежей капусты
- щи зеленые
- щи из квашенной капусты





Выводы

- по итогам выполнения нашего информационного проекта была собрана и обобщена теоретическая и иллюстративная информация по теме.
- 



Ресурсы



- <https://shareslide.ru/tehnologiya/vidy-supov>
- <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF>