

# Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Технология, 6 класс

Т. А. Федорова

# Инструкция

- 1. Ознакомиться с содержанием презентации.
- 2. Выполнить работу в тетради: заполнить таблицу «Крупы», используя информацию из презентации.
- 3. Записать пять пословиц или поговорок о каше.
- 4. Приготовить кашу из любой крупы.
- Поэтапный фотоотчет с личиком и фото готового блюда прислать в личные сообщения.

# Что общего? Подумайте!

Крупы



Бобовые

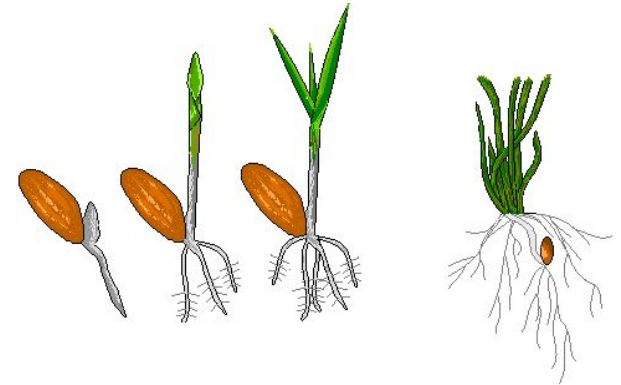


Макаронные изделия



# Это семена растений

- Злаковые культуры



- Бобовые



- Макароны  
из пшеничной муки



# Общие признаки

- Их отваривают
- Они увеличиваются в размере при варке
- Они имеют сходный состав



# Крупы получают из зерновых культур

## К зерновым культурам относятся:

- Злаковые (пшеница, овес, ячмень, рис, просо, кукуруза)
- Бобовые (бобы, фасоль, горох, чечевица)
- Гречишное растение – гречиха

Крупы и бобовые имеют очень важное значение в питании. В них содержится много белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. **Записать в тетрадь**

Работа в тетради    Заполните таблицу: «Крупы»,  
используя информацию презентации

Название растения	Виды круп
Пшеница	
Овес	
Ячмень	
Рис	
Просо	
Кукуруза	
Гречиха	

# Пшеница



## Крупы из пшеницы:

Крупа пшеничная

Сечка

Манная крупа

Получаемая из зёрен пшеницы  
мука идёт на выпекание хлеба,  
изготовление макаронных  
изделий.

# Овес



## Крупы из овса:

Овсяная недробленая

Овсяная плющенная

Овсяные хлопья «Геркулес»

Толокно (мука, употребляемая  
для диетического и детского  
питания, киселей и печенья).



# Гречиха



Крупы из гречихи:  
Крупа (ядрица)  
Гречневый продел

# Ячмень



Крупы из ячменя:  
Крупа перловая  
Крупа ячневая

# Кукуруза



Крупы из  
кукурузы:  
Крупа кукурузная

# Рис

Крупы из риса  
Рис шлифованный  
Рис полированный  
Рис дробленый



# Просо



Крупы из проса:  
Пшено шлифованное

# Признаки доброкачественности круп

По качеству крупы должны удовлетворять следующим основным требованиям: иметь цвет, вкус и запах, присущие данному виду крупы, быть без посторонних привкусов и запахов.

## Первичная обработка круп

Просеять  
Перебрать  
Промыть  
Замочить

Поджарить (Гречневую)



# Блюда из круп

- Первые блюда – супы (рассольник, харчо, кулеш)
- Вторые блюда – гарниры, каши, запеканки (плов, кус-кус, ризотто, пшеник)
- Десерты (пудинги, биточки)



# Виды каш

- **Каша** - одно из самых распространенных русских национальных блюд. Ее использовали как торжественное и обрядовое кушанье. Ее ели на пирах, свадьбах, крестинах, на поминках.
- Для варки каши лучше использовать посуду с толстым дном. Каши варят из любого вида круп на воде, на молоке. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие.



Вязкие



Рассыпчатые

# шпаргалка по кашам

КАША	КРУПА	ЖИДКОСТЬ	ВРЕМЯ ВАРКИ
Гречневая	1 стакан	2 стакана	15-20 мин.
Манная	1-2 ст. ложки	1 стакан	4 мин.
Овсяные хлопья	1,5 стакана	1 литр	4 мин.
Перловая	1 стакан	3 стакана	60 мин.
Пшено	1 стакан	3 стакана	45 мин.
Пшеничная	1 стакан	3 стакана	50 мин.
Рис	1 стакан	1,5-2 стакана	15-20 мин

**Помните!** Манную крупу засыпают в кипящую жидкость тонкой струйкой, непрерывно помешивая.

# Каша овсяная



- Высыпьте хлопья в горячее молоко в соотношении 1:2.
- Добавьте соль и сахар по вкусу.
- Варите на медленном огне 3-5 минут.
- Оставьте томиться под крышкой 1-2 минуты.
- Добавьте сливочное масло.
- По желанию можно добавить ягоды, фрукты, изюм, орехи.